

Papers de vi

Núm. 37 · Tardor 2015

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



Meteorologia DO Alella

Els meteoròlegs Dani Ramírez,
Eloi Cordoní, Mònica Usart i Ramon Bartolí
gaudeixen una jornada vinícola
i gastronòmica amb 'Papers de vi'

A la recerca de la varietat
de raïm desconeguda

Gran èxit de la sisena
Setmana del Vi DO Alella

Mas Salagròs, el primer
hotel ecològic de l'Estat

Mar de vinyes

Antigues vinyes laietanes acaronades per la marinada. Recargolades pel pas dels segles. Torrades al sol de la Mediterrània, que es reflecteix en el sauló escrostonat sota els meus peus. Veig Barcelona cada cop més a prop...

Aquest és el meu terror.

Aquest és el meu paisatge.



Consorci de Promoció
Enoturística del Territori
DO Alella

Tel. 93 555 63 53
info@consorcidoalella.cat
www.doalella.cat

Enoturisme DO Alella



Mònica Usart, Eloi Cordoní i Ramon Bartolí gaudeixen com nens d'un passeig amb segway entre les vinyes de Bouquet d'Allella, a Vilassar de Dalt. Foto: Òscar Pallarès

- 03 GLOPS
- 08 ENTREVISTA
- 08 **Quatre meteoròlegs, quatre plats, quatre vins i quatre formatges**
- 14 ACTUALITAT
- 14 **A la recerca de la varietat de raïm desconeguda**
- 17 ACTUALITAT
- 17 **Èxit magistral. Les classes magistrals de la Verema, plenes a vessar**
- 18 ACTUALITAT
- 18 **Tast de vins de pansa blanca singulars**
- 20 ACTUALITAT
- 20 **Setmana del Vi: més i millor**
- 23 ACTUALITAT
- 23 **Autòcton, el nou vi de 'Papers de vi'**
- 24 ACTUALITAT
- 24 **La 5a edició dels Tastets de Vallromanes, a l'alça**
- 25 ACTUALITAT
- 25 **Fira del Laminer, una cita ineludible**
- 28 REPORTATGE
- 28 **Un Allella que neix a Teià i s'elabora a Sant Sadurn**
- 32 ENTREVISTA
- 32 **Carles Cascante "Mas Salagròs és el primer hotel ecològic de l'Estat"**
- 34 REPORTATGE
- 34 **Nit de cultura, ciència i gastronomia**
- 36 PERSONATGE DO ALELLA
- 36 **Roura. Nicolás i Nico García**

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
Aptat. 401. 08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat
www.papersdevi.cat
www.facebook.com/papersdevi
Fax 93 540 07 28

Papers de vi és un projecte
de l'Associació Cultural Revista
Alella ideat per **Montse Serra**

Director: **Ramon Ruiz**
Redactor en cap i fotografia: **Òscar Pallarès**
Disseny gràfic i maquetació: **Josep Puig**
Correcció: **Martí Crespo**
Producció: **RRB**
Impressió: **Comgrafic**

Han col·laborat en aquest núm: **Jordi Albaladejo, Jordi Arroyo, Oriol Artigas, Marga Giménez, Gonzalo Martínez, Montse Serra i Elisabet Solsona.**

Publicitat: **Òscar Pallarès** (654 40 40 43)
oscar@papersdevi.cat

2 euros Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:

 **Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència**

 **AJUNTAMENT D'ALELLA**

 **ALTA ALELLA
PRIVAT** **MARQUÉS D'ALELLA**

 **Consorci de Promoció
Enoturística del Territori
DO Alella**

● ● GLOPS

La DO Alella als Hotels amb DO

L'Hotel Pulitzer de Barcelona va acollir dos tasts de vins de la DO Alella en la 4a edició d'Hotels amb DO, la setmana dels vins catalans als hotels de Barcelona. Una iniciativa en què vint-i-sis hotels de gran luxe (de quatre i cinc estrelles) de la capital catalana acullen tasts de vi amb DO als espais més emblemàtics de cada establiment. Aquest any, entre les cinquanta-dues sessions de tast, se'n van fer de conduïdes íntegrament en anglès, especialitzades en els vins guanyadors dels premis Vinaris 2014 i en els vins de la *Guia dels vins de Catalunya*, i focalitzades en cadascuna de les DO participants, com va ser el cas de la DO Alella. Al tast realitzat a l'Hotel Pulitzer es van poder degustar sis vins del nostre territori.

Nit d'Altura a Alta Alella

El celler Alta Alella va organitzar al final d'agost la Nit d'Altura a la Fresca, una cita que aquest estiu proposava un viatge enogastronòmical al Brasil. El xef Luca Marongiu del Restaurant Pati la Morera del Masnou va ser l'encarregat de preparar un sopar inspirat en els vins d'Alta Alella i en les melodies d'Estefania Saborido Duet, grup triat per ell mateix. Luca Marongiu havia treballat a Roma i Londres i també va compartir cuina durant anys amb un xef brasiler. En aquesta ocasió, el seu objectiu va ser fer viatjar els comensals fins al Brasil a través dels vins i caves d'Alta Alella i d'un menú dissenyat expressament per a l'ocasió, on tampoc no van faltar-hi els tocs brasilers. Tot plegat va donar com a resultat un gran viatge sensorial en un ambient idíl·lic: un sopar entre vinyes amb vistes al mar que va començar amb la posta de sol i va acabar amb lluna plena, amenitzat en tot moment amb la samba i bossa nova d'Estefania Saborido & Ramiro Pinheiro. La nit va culminar amb "l'orgasme enogastronòmical": les cançons més suggerents acompanyades d'un *brigadeiro* -bombó de llet condensada- amb salsa de xocolata amarga i cireres amb Dolç Mataró, maridat amb aquest mateix vi.



CEDIDA

Tast al Mercat de Santa Caterina

Els vins de la DO Alella van tornar a ser protagonistes del tast que es va fer al Mercat de Santa Caterina de Barcelona el 18 de setembre. La sommelier allellenca Rosa Vila va ser l'encarregada de dirigir aquest tast que es va fer en el marc de la iniciativa les DO Catalanes al Mercat de Santa Caterina: un divendres el mes s'hi proposa un tast de sis vins d'una DO, maridats amb producte fresc adquirit el mateix dia a les parades del mercat.

Alella Vinícola i Bouquet d'Alella, guardonats als Premis Vinari 2015

La DO Alella s'ha endut cinc reconeixements en els tercers Premis Vinari dels vins de Catalunya. El Marfil Blanc de Negre Brut 2010 del celler Alella Vinícola s'ha endut un Vinari d'Or en la categoria d'escumosos reserva. El Bouquet d'A Blanc+ 2014 ha obtingut un Vinari de Bronze en la categoria blancs de pas per fusta. Aquests dos vins també han estat reconeguts amb el Vinari d'Or Especial de la DO i el Vinari de Plata Especial de la DO, respectivament. El Vinari de Bronze Especial de la DO ha estat per al Marfil Molt Dolç Soleres 2003, també d'Alella Vinícola. El Gran Vinari d'Or al millor vi, se'l va endur un DO Conca de Barberà, el Vermell de Peguera 2013 del celler Clos de Peguera.



La vinya torna a Sant Jeroni de la Murtra

Es recuperen els antics horts situats al voltant del monestir de Sant Jeroni de la Murtra, a Badalona, amb la voluntat de replantar-hi vinya. Els propietaris dels terrenys volen recuperar els ceps amb la intenció de produir un vi que seria inclòs dins la DO Alella. Segons que informa el diari el Punt-Avui, s'han obert converses amb el responsable del monestir, Jaume Aymar, perquè es puguin cultivar ceps de manera ecològica en uns terrenys de tres hectàrees situats a la Serra de Marina. De moment ja han començat les tasques per desbrossar els antics horts, uns treballs a l'entorn de la vall de Betlem que també inclouen el condicionament dels aparcaments i el camí d'accés. El projecte és impulsat per la Diputació de Barcelona amb el suport de la Caixa.

Alella acull el primer Mercat de la Terra

Alella va acollir el 5 de setembre el primer Mercat de la Terra, una fira de productors ecològics i tasts de restaurants del Maresme. La fira, organitzada conjuntament per l'associació Slow Food Maresme i el restaurant Els Garrofers d'Alella, es va fer al passeig d'Antoni Borrell i tenia per objectiu de difondre els valors de la cultura de l'alimentació ecològica: d'una banda, ajudar els productors a donar a conèixer el seu producte, i, d'una altra, mostrar al consumidor els beneficis de l'alimentació ecològica i també que omplir el cistell no resulta més car si es va a comprar directament al productor. En aquest Mercat de la Terra van participar onze expositors i els seus impulsors ja treballen a organitzar-ne un altre, que es podria fer abans que s'acabi l'any.



ADRIANA FIGA

Èxit de la Mostra Gastronòmica de Cabrils

Èxit de públic un any més a la 28a Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans de Cabrils, que es va fer entre el 14 i el 17 d'agost. En l'edició d'aquest any d'una de les cites ineludibles del calendari festiu de la comarca del Maresme es van instal·lar 67 estands: 19 de restauració, 10 de comerciants, 5 de vins DO Alella, 6 d'entitats i 27 paradetes d'artesans. El 0,7% de la venda de cada tiquet de tast i beguda anava destinat a Càritas Parroquial de Santa Creu de Cabrils. D'una altra banda, entre les activitats complementàries es va fer la 10a Trobada de Col·leccionistes de Plaques de Cava de Cabrils i l'estand de Parxet va vendre cava amb la placa commemorativa de la Mostra Gastronòmica 2015.



Un cuiner del restaurant Cal Gras flameja uns llagostins.

El Celler Jordana estrena carta de vins a copes amb dotze Alelles

El Celler Jordana, vinateria i botiga de queviures selectes del centre d'Alella, ha estrenat una nova i espectacular carta de vins a copes amb més de setanta referències. Entre grans vins catalans, espanyols i francesos, s'hi poden trobar fins a dotze vins DO Alella de diferents cellers. A més de la dotzena de referències fixes, a Can Jordana s'ofereixen sovint uns altres Alelles a copes de manera temporal.

Més de cinquanta restaurants amb el certificat d'excel·lència TripAdvisor

Ja són cinquanta-dos els restaurants de municipis de la DO Alella que disposen del certificat d'excel·lència TripAdvisor, una distinció que reconeix les empreses més ben valorades pels usuaris d'aquesta web de viatges. TripAdvisor només concedeix aquest certificat a un 10% dels establiments que apareixen a la web que aconseguen bons comentaris i recomanacions dels viatgers. En aquest cinquè any, han obtingut el reconeixement 3.361 establiments de tot Catalunya. Entre aquests restaurants hi ha, per exemple, l'Avi Mingo de Tiana, l'Hostal la Plaça de Cabrils, el Sant Pau de Sant Pol i el Sant Miquel de Vallromanes



Novetats d'Alta Alella

Fa alguns mesos, Wine is Social, el club de vins en línia creat pel sommelier d'elBulli Ferran Centelles, va presentar un vi propi elaborat pel celler Alta Alella. Es tracta d'un 100% pansa blanca que es diu Vora la Mar i s'ha creat, segons Wine is Social, "amb l'ambició de convertir-se en el vi de referència de la ciutat de Barcelona, de la mateixa manera que els vins de pansa blanca d'Alella ho havien estat en el passat". A més, Alta Alella acaba de llançar al mercat un nou vi negre, l'AA Xtrem 2013. Després de la desaparició de l'S Xtrem i el PS Xtrem de la seva gamma de vins, aquest nou producte elaborat principalment amb raïm de la varietat mataró és, segons els responsables, "l'evolució del nostre vi negre ecològic, el reflex de la rusticitat del coster a la vora del mar". Alta Alella explica que aquest vi només s'elaborarà "en anyades extremes, en les quals els nostres raïms expressen el seu punt més rústic".



Can Ramis d'Arenys, espai gastronòmic

Arenys de Mar ha posat en marxa una nova iniciativa gastronòmica aquest estiu. El Pati de Can Ramis, un racó "oblidat", es va recuperar i es va convertir durant tres vespres en un espai de degustació gastronòmica, principalment de vins. Durant tres vespres s'hi van oferir tasts de cellers acompanyats de tapes d'uns quants establiments. Els tasts van anar a càrrec de la Copa Negra i el Celler del Rial d'Arenys, a més del celler Quim Batlle. El maridatge va anar a càrrec d'establiments de la vila com el Restaurant Hispània, la Cafeteria Alexia, Marfil Bakery i l'Open Sports.

Els Alella aconseguen bones puntuacions a la "Guía Peñín"

Mentre s'espera l'arribada de l'edició en paper de la guia de vins de referència de l'Estat espanyol, la seva versió en línia ja és a la venda. Un total de setze vins DO Alella han aconseguit 90 punts o més: Dolç Mataró, Lanús, Orbus i Puput (Alta Alella), Blanc + (Bouquet d'Alella), Galàctica, Marquès d'Alella Allier, Marquès d'Alella Pansa Blanca i Sepo (Marquès d'Alella), i l'Ivori Negre i els Marfil generosos, Violeta, Molt Dolç, Clàssic i Escumós Moscatell (Alella Vinícola).

Conveni per a la promoció turística a Vilassar de Dalt

Sorli, propietària del complex comercial i esportiu Sorli Emocions, ha signat un conveni amb l'Ajuntament de Vilassar de Dalt pel qual aquesta empresa donarà suport a l'organització d'esdeveniments relacionats amb la promoció turística i la cultura, entre els quals n'hi ha de relacionats amb el vi i la gastronomia. En concret, Sorli aporta nou mil euros al consistori per organitzar activitats com el Festival Vilasarí, la XXVI Fira del Bolet i la Natura i el Festival d'Arquitectura 48H Open House Barcelona, amb un recorregut per Vilassar de Dalt.

ORÍGENS
ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar



El vi de Badalona. Carretera de Canyet, 73 - 08916 Badalona - Tel. 93 395 12 66



A
Alella

neix un nou

vi

que uneix la

història

de les seves vinyes amb la

modernitat

del seu

bouquet



En el seu celler s'hi podran viure
també experiències úniques relacionades
amb el món del vi com
tasts, passejades i tallers vitivinícoles

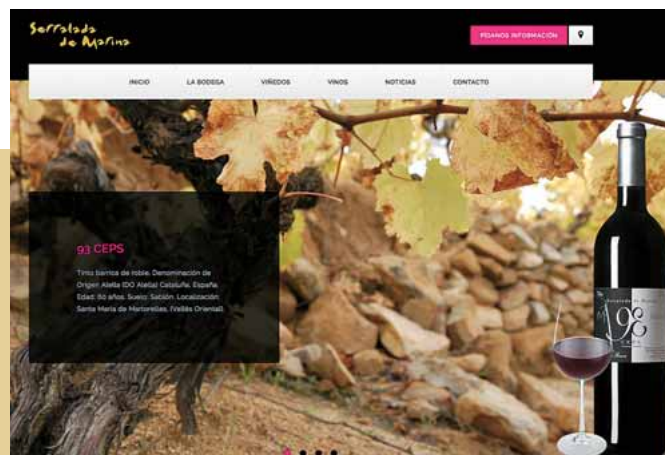


bouquet d'alella
CELLER

Viu la tradició, experimenta la innovació

El celler Altrabanda estrena web

El celler Altrabanda es renova i estrena pàgina web, batejada amb el nom dels seus vins: Serraladademarina.com. El celler, situat a Martorelles, ha optat per dissenyar un nou espai web on es pot trobar informació sobre tots els vins de la DO Alella que elaboren –permet de descarregar-ne el catàleg–, sobre la situació del celler i les vinyes, el tipus de raïm que s’hi conrea... A la nova web també hi ha espai per a la història del celler, una empresa familiar que va llançar al mercat els seus primers vins ara fa quinze anys, el 2000.



Les vinyes, protagonistes de les Jornades Europees del Patrimoni a Cabrils

En el marc de les Jornades Europees del Patrimoni, Cabrils ha proposat la passejada educativa “Vinyes verdes vora el mar, feu-nos sempre companyia”: una passejada per les vinyes del municipi sota el Turó d’en Torres, amb degustació final dels vins i formatges del territori al museu de Can Ventura del Vi, on també hi havia una exposició fotogràfica i d’estrils relacionats amb el vi. Aquesta iniciativa, a més a més de l’entreteniment, tenia una clara vocació divulgativa: donar a conèixer els vins, la terra, les vinyes, les eines i la DO Alella.

Jornades del tomàquet del Maresme



Catorze municipis de la comarca van participar en les Jornades del Tomàquet del Maresme, entre el 23 de juliol i el 30 d’agost. Més de quaranta restaurants d’aquests municipis van oferir menús amb el tomàquet de protagonista i maridats amb vins de la DO Alella. A la comarca es conreen un gran nombre de varietats de tomàquet, entre les quals es destaquen les de la pometa i el de Montserrat. Durant la tardor, el Maresme acull unes altres jornades gastronòmiques que tindran les mongetes del ganxet, els bolets i els calamars de protagonistes.

“Barcelona Wine”, el nou llibre de Lluís Tolosa

Pocs mesos després de la sortida al mercat de la *Guia d’enoturisme de la DO Alella* l’autor, Lluís Tolosa, acaba de presentar *Barcelona Wine*, un llibre en quatre idiomes (català, castellà, francès i anglès) pensat per a l’afecionat al vi que fa turisme a Barcelona. Tolosa presenta al lector un munt de propostes enoturístiques de la ciutat i de les tres denominacions d’origen de la província (el Bages, el Penedès i Alella). De la DO Alella, en destaca el patrimoni romà de Badalona i el Maresme, els cellers Alta Alella, Alella Vinícola, Bouquet d’Alella, Can Roda i Quim Batlle, els projectes In-Vita, Orígens i Oriol Artigas, com també la Companyia d’Alella com a vinateria de referència.

Neix el primer escumós de Quim Batlle

Es diu Foranell Escumós de Qualitat i és un escumós brut nature 100% picapoll de la collita 2011. Es tracta de la darrera novetat del celler Quim Batlle, que s’apunta a la tendència de crear escumosos amb DO Alella (com fan Alella Vinícola, Can Roda i Altrabanda) en comptes de fer-ho sota el paraigües de la DO Cava. Degorjat al final de juliol, ja es pot trobar a les botigues especialitzades.



El Garden de les Quatre Estacions



Ribas, I 93 555 12 43 ALELLA



Elaboració pròpia de les nostres composicions, tant naturals com artificials, sempre amb un estil actual i de qualitat

Quatre meteoròlegs, quatre plats, quatre vins i quatre formatges



Dani Ramírez, Mònica Usart, Eloi Cordoní i Ramon Bartolí, a Can Guardioli, després d'un sopar ben especial.

El primer a arribar al lloc de trobada és Eloi Cordoní, home del temps de TV3. Encuriós, pregunta què farem i què n'esperem, de l'encontre. Li responem que volem treure'ls del seu "hàbitat natural" i posar-los al "nostre": portar-los a la DO Alella i fer-los gaudir del vi i la gastronomia. La fem petar fins que arriben Mònica Usart i Ramon Bartolí, meteoròlegs de RAC1. Quan se saluden tots tres es respira molt bon rotllo en l'ambient. El vespre promet. De seguida agafem els cotxes i ens aturem al Mirador de la Cornisa perquè Oriol Artigas els mostri una part de les vinyes que conrea. Bocabadats per les vistes que hi ha de Barcelona i de Montserrat, escolten com l'Oriol els explica que conrea vinya vella i que després podran tastar els seus vins de la DO Alella.

Continuem la ruta per la Serralada Litoral i arribem a la Creu de Can Bouquet: ens hi espera Genís Bargalló amb els Segway amb què, de la mà de Manors and Cellars, organitza passejades entre vinyes. Cap dels tres no hi ha pujat mai i la Mònica no les té totes. Té por d'acabar a terra. L'Eloi és el més atrevit i trenca el gel: hi puja sense pensar-s'ho dues vegades. Els altres el segueixen. Pri-

mer amb por, però de seguida amb la il·lusió de tres nens petits amb una joguina nova, acaben rient i gaudint del paisatge des del Segway anant amunt i avall.

Es fa fosc i s'acosta l'hora de sopar. Anem fins a Can Guardioli, a casa d'Oriol Artigas, on gaudirem d'una de les experiències enoturístiques a mida que aquest productor de vins ofereix. L'Oriol i Gonzalo Martínez, el xef, enllesteixen el maridatge amb què ens volen delectar. Dani Ramírez –no ha pogut venir abans perquè treballava– avisa que és a punt d'arribar i mentre l'esperem a la porta de la masia en Ramon diu: "Quina alzina més grossa! Una tieta meva en té una de mil·lenària, però no l'he vista mai..." Es fa un silenci i exclama: "A la tieta sí, eh! És l'alzina, que no he vist mai!" Esclatem a riure i mentre demanen que incorporem aquest moment a l'article, sentim un cotxe que arriba. Dani Ramírez, també home del temps de TV3, ja és aquí. Se saluden contents, sembla un retrobament entre quatre amics que fa temps que no es veuen. Després de riure amb quatre anècdotes, entrem i comencem l'entrevista.

Viviu les vint-i-quatre hores del dia pendents del temps?

-Mònica Usart (M. U.): Jo no més sóc capaç de desconectar quan estic de vacances.

-Eloi Cordoní (E. C.): El temps és com una sèrie: si te'n perds cinc capítols, perds el fil. Quan desconnectes una setmana, costa tornar a connectar-hi.

-Dani Ramírez (D. R.): Admeto que hi ha hagut èpoques en què m'acostava a l'obsessió. Fins que l'estiu del 2003 vaig dir: "Prou, ara desconnectaré un mes!" I em va costar.

-Ramon Bartolí (R. B.): El cap de setmana faig el temps a RAC1, però entre setmana treballo en una casa de pagès i quan hi ha anticicló desconnecto bastant. Ara, és veritat que per llaurar també em demanen quin temps farà i n'estic pendent. [riu]

És cert que quan hi ha anticiclons us avorriu?

-M. U.: Sí! És molt més divertit quan tens alguna cosa per explicar. Imagina't un periodista que no tingués notícies per explicar: també s'avorriria! Ens ho passem bé quan hi ha alguna cosa, i no sols que plouguí, sinó també rècords de temperatura, onades de calor...

Quan s'acosten grans esdeveniments com Sant Jordi i l'Onze de Setembre i alguns dies abans veieu que hi ha possibilitats d'aiguats, ho dieu d'entrada o preferiu ser prudents?

-D. R.: Un anticicló és més difícil que canviï, però quan vénen perturbacions els canvis són més fàcils, per això si veus una borrasca...

-E. C.: Per això és important anar seguint el dia a dia, perquè si veus que falta una setmana per a Sant Jordi i els mapes et marquen que plourà... Has d'anar seguint l'evolució.

-R. B.: I aquí és on entra un cert vocabulari. De vegades veus que plourà, però no tot el dia, i perquè la gent no s'escandalitzi fas servir expressions del tipus "temps variable".

-D. R.: I és impossible fer la predicció exacta a cada lloc de Catalunya i a cada hora. Un exemple és la tempesta d'ahir -7 d'octubre-: a Sants no va ploure i Gràcia es va inundar. I aleshores, per a dies així, què dius? Doncs: "Possibilitat d'algun ruixat, que pot caure



Cordoní, Usart i Bartolí s'enfilaven dalt d'un Segway per primera vegada. Després no hi havia qui els en fes baixar!

fort..." Però al final acaba depenent del lloc. Hi va haver trenta-vuit comarques on no va ploure!

-E. C.: Ahir vaig haver de treure la roba estesa! [rialles]

Eloi Cordoní: "El temps és com una sèrie: si te'n perds cinc capítols, perds el fil"

I quan vénen temporals forts, eleveu el risc més del compte per precaució?

-D. R.: No acostumem a exagerar, però quan ve un temporal fort et treus de la butxaca aquell vocabulari que guardes per a ocasions especials: "Situació de risc, intenteu no fer això, compte amb les rieres..." Amb la ventada del 9 de desembre de l'any passat, per exemple, ningú no s'havia imaginat que mig Vallès quedaria arrasat ni que hi hauria víctimes.

-E. C.: Hem de preveure que hi haurà ràfegues de 100 km/h o 150 km/h. Però les conseqüències, no les podem preveure.

-M. U.: Sí, perquè no podem saber si caurà un mur o la coberta d'un poliesportiu perquè estava mal fet.

Patiu quan passen coses greus per les inclemències meteorològiques?

-M. U.: Sí, hi pateixem molt. N'avisem el dia abans, però no saps el límit per dir "no sortiu de casa".

-E. C.: La gent ha de tenir sentit comú i no és la nostra feina dir "no sortiu de casa".

-D. R.: I no pots dir-ho perquè potser tu faries aquesta recomanació de "no sortiu de casa" deu vegades, i de deu vegades, potser només n'encertaries dues. I la resta de vegades quedaries molt malament.

-M. U.: Exacte, no pots dir "que ve el llop, que ve el llop", perquè quan vingui, ningú no et farà cas.

-R. B.: I amb casos de ventades i nevades, acabes optant per fórmules com ara "no és el millor cap de setmana per fer activitats a l'aire lliure".

Teniu molta pressió per no perdre la credibilitat?

-M. U.: Sí. Has de mesurar molt les paraules perquè després reps moltes crítiques.

-D. R.: Normalment et renyen més si dius que plourà i no plou, que no pas al revés. Quan hi ha un fenomen que no preveus de mal temps, si no fa mal no t'ho recriminen. El problema és quan el ruixat inesperat et dona maldecaps.

-E. C.: A mi em treu el son no haver pronosticat un ruixat i veure que va plovent i plovent. I penses: "Ai que passarà alguna cosa!" Aquell dia ho passo malament.

-M. U.: Sí, perquè la nostra última responsabilitat és salvar vides i béns.

-D. R.: Si sumes víctimes al mar per temporals, al cap de l'any en són set o vuit. Si hi sumes llamps, t'acaben sortint una mitjana d'unes deu víctimes mortals l'any i, és clar, si pots evitar-ho... Has de buscar l'equilibri entre la informació i la recomanació, i tens diferents graus: "fenomen fort", "fenomen que pot portar algun problema" i "fenomen que pot fer perillar la vida".

Per què a Catalunya vivim tan pendents del temps?

-M. U.: N'hi ha molta afició i un dels culpables és TV3 perquè ha creat molta escola. Ha creat una predicció molt didàctica, que fa participar l'espectador... I això ha ajudat a crear més afició.

-E. C.: A banda, també hi ha molta gent que té interès directe pel temps perquè treballa en l'agricultura, en el sector turístic... I també perquè moltes de les aficions dels catalans són a l'aire lliure i, per tant, depenen del temps: un surfista es fixa en el vent, un esquiador vol saber si hi haurà neu, a l'estiu volem anar a la platja...

-R. B.: També penso que els catalans ens fixem molt en el territori. Si vius a la costa i tens casa a la muntanya, sempre t'acabes fixant quin temps fa en un lloc i en un altre. I que et diguin "en aquest poble sempre neva més que no en un altre" moltes vegades acaba generant afició.

L'afició a la meteorologia us ve de petits?

-M. U.: Primer volia ser astronauta, però és obvi que ho vaig haver de descartar perquè no tinc prou força física! I després em va agradar molt la pel·lícula *Twister*, em vaig anar interes-

sant pel tema i ja vaig estudiar física amb aquest objectiu.

-E. C.: A mi em ve de petit. Els focs del 1994 em van impressionar perquè estíuejàvem al Vallès i quan hi vam anar hi havia cendra pertot arreu. Em vaig anar interessant pels pronòstics i quan tenia onze anys

Mònica Usart: “De petita volia ser astronauta, però ho vaig haver de descartar”

o dotze a l'escola vam haver de fer una exposició oral i vaig fer-la de meteorologia. Després vaig muntar una estació meteorològica a casa, em vaig fer de l'Associació Catalana d'Observadors Meteorològics.

-D. R.: Es va fer una estació meteorològica que es deia Observatori Meteorològic Cúmul! Ens venia a veure i ens en donava targetes! Jo flipava... Et venia un nen de tretze anys i et donava una targeta seva i pensava: “O és boig o és *freaky!*” I es va confirmar que era *freaky!* [riuen]



Oriol Artigas serveix el Rosat d'en Blanch als convidats.

-E. C.: Vaig fer la carrera de física conscient que era difícil d'entrar en aquest món perquè la feina és limitada i pensava que potser podia acabar a la docència.

-D. R.: A mi també em ve de petit gràcies al meu avi, que em va aficionar a veure la natura i com canviaven els cicles. Al final de la dècada del 1970 va nevar al Vallès cinc anys seguits i això em va impactar molt. Després, a l'estiu, va caure un llamp a casa meva

i quasi em mata! I entre les nevades i el llamp em vaig començar a interessar seriosament per la meteorologia. Per molt que estudiï, amb tot, el que et dóna bagatge és l'experiència, perquè als mitjans de comunicació també has d'aprendre a navegar.

-M. U.: I aprendre a comunicar! Perquè a les nostres carreres no ens en van ensenyar.

-R. B.: Devia tenir dotze anys quan la meva mare va anar cap a Blancafort per portar

les terres de la masia. Era petit i no entenia per què a Blancafort hi havia boira i a Barcelona, no; no entenia per què en uns llocs nevava i en uns altres, no. I vas observant aquestes coses i és el que t'hi acaba aficionant: nevades, llevantades...

Ramon, a casa teniu vinya.

-R. B.: Sí, tenim una casa rural i hi tenim cereals, oliveres i unes deu hectàrees de vinya. Tenim ull de llebre, cavernet sauvignon, macabeu i trepat, que és molt típic de la Conca de Barberà. Ara venem una part del raïm a Torres i la resta a cooperativa, però la idea a la llarga és recuperar el celler que hi havia hagut antigament.

Us feu alguna part de vi a casa?

-R. B.: La meva mare en fa, però de manera molt artesanal i per a autoconsum. Quan ella era petita, encara se'n feia, de vi: se'n va fer fins al 1970. Però després va començar a vendre'n per a cooperativa i la idea és restaurar les parts antigues del molí i del celler. És del final del segle XIX i hi ha molta documenta-

Gonzalo Martínez

En Gonzalo va néixer a l'Argentina el 1974 i tota la seva trajectòria ha anat lligada a la gastronomia. A dinou anys va decidir que volia convertir la seva passió en ofici. Des d'aleshores ha estudiat i ha viatjat per molts països del món, una experiència que impregna les seves creacions. Els costums alimentaris de diferents cultures, combinats amb unes tècniques culinàries d'avantguarda, donen com a resultat uns plats que desperten tots els sentits a través del paladar. Actualment imparteix classes de cuina, realitza esdeveniments exclusius d'alta cuina i ofereix assessorament gastronòmic.



L'Oriol serveix el primer vi, La Prats, i en Gonzalo porta el primer plat. És una amanida de km 0: ruca de Vilassar amb figues, ametlles i magrana. L'Eloi de seguida es llança a la piscina i diu que el maridatge és excel·lent.

Ens acabem l'amanida i el procediment es repeteix. L'Oriol ens torna a omplir la copa, ara amb el Rosat d'en Blanch, i en Gonzalo ens sorprèn amb la segona delicatessen de la nit: all cremat de musclos a la planxa. Es van deixant anar i ja comenten el maridatge, meravellats. La conversa flueix entre riures mentre arriba el tercer plat: un tataki de bonítol amb emulsió de patata, maridat amb Peça d'en Blanch. No se'n saben avenir, de les virgueries gastronòmiques que ha preparat en Gonzalo. Experimenten i comproven com un vi marida molt millor que un altre amb el mateix plat, i també com el vi multiplica el gust dels ingredients.

L'hamburguesa de xai amb herbes, camagroc i rossinyols és l'última creació que en Gonzalo ha preparat. Un plat pel qual l'Oriol ha reservat l'únic vi negre de la nit, el Coster d'en Blanch. S'han anat desinhibint i juguen, comenten i comparen els vins i maridatges.

I arriba la cirereta del pastís, els formatges que elabora artesanalment Jordi Arroyo. Mentre explica les diferències entre l'un i l'altre, l'Eloi, en Dani, en Ramon i la Mònica ja s'han deixat anar del tot. Al principi del sopar, en Dani suggeria perdre la por. L'estona ha anat passant i tots quatre ho han aconseguit. La millor prova n'és que continuem comentant plats i vins, i no trobem el moment d'aixecar-nos de taula... fins que la Mònica veu que és passada mitjanit i que al cap de quatre hores li sonarà el despertador!

1. Amanida de la vinya: ruca de Vilassar amb figues, ametlles i magrana. Maridat amb La Prats.
2. All cremat de musclos: tomàquet, musclos a la planxa, all torrat i fruita seca. Maridat amb Rosat d'en Blanch.
3. Tataki de bonítol amb emulsió de patata: emulsió de patata amb pell de llimona, tataki de bonítol, flors i un toc asiàtic amb salsa de soja. Maridat amb Peça d'en Blanch.
4. Hamburguesa de xai amb herbes: acompanyada de camagroc i rossinyols i salsa de rostí. Maridat amb Coster d'en Blanch.
5. Postres: formatges de cabra i ovella fets artesanalment per Jordi Arroyo al "garatge" de casa.

ció que parla del port de Tarragona, de quan va haver-hi el boom de l'explotació de vi i feien bótes amb vi i aigua. M'agrada entretenir-me remenant aquests papers. Sempre dic que sóc un nen de ciutat que en va aprenent.

Tu, Mònica, també t'interesses pel vi.

-M. U.: Jo tampoc no en sé, de mica en mica en vaig aprenent. Faig conferències en alguns cellers. Sempre hi ve una persona experta en vi, ens posem d'acord i mirem quines van ser les condicions meteorològiques d'aquell any: temperatura, precipitació, si van fer la verema abans o després i quin en fou el resultat. També fem tasts verticals per comparar el mateix vi en diferents anys d'acord amb les condicions meteorològiques que hi ha hagut. I la veritat és que n'aprens molt! Aprens, per exemple, què passa quan una vinya pateix una pedregada a la primavera, com afecta la collita... I fins i tot com hi pot afectar el canvi climàtic, un tema que fins ara no s'ha observat gaire i que podria fer canviar les varietats.

Ja tenies interès pels vins?

-M. U.: No, de fet no m'agrada fins fa poc! No en tenia gens de coneixement. I ara m'agrada anar-ne aprenent perquè així és més fàcil d'explicar després tota la part meteorològica.

Dani Ramírez: "Jo era d'aigua i Coca-Cola fins que vaig conèixer un pagès del meu poble i vaig aprendre com feia el vi"

I a vosaltres, Eloi i Dani, us agrada el vi?

-E. C.: M'agrada i sé apreciar un bon vi, però no hi entenc, no te'n sé dir les qualitats. Quan més en gaudeixo és quan relaciono el vi amb un paisatge. M'encanta trepitjar territori, descobrir racons, comarques... I el vi, me l'emporto com un record d'aquell lloc. M'agrada anar voltant, emportar-me'n una ampolla d'aquí i una altra d'allà i anar-me fent el meu ce-

ller, un racó que té relació amb els viatges i les escapades. I així quan a casa em bec aquell vi, és com repetir l'experiència de ser en aquell lloc.

-D. R.: Jo era d'aigua, Coca-Cola i Fanta fins als trenta anys. I llavors vaig conèixer un pagès del meu poble, de Sant Vicenç de Montalt, que m'explicava com collia el raïm, com feia el vi amb la premsa... Em va començar a regalar ampolles de vi i em va aviciar! I ara fa quinze anys que en sóc consumidor. No en tinc ni idea, de tanins ni d'àcids ni de res, però m'encanta degustar-lo. I amb aquest pagès vigilem les collites, les protegim dels senglars... Cull uns dos mil quilos de raïm d'un parell de vinyes i després fa el vi i el reparteix pel poble. I ara l'ajudo. Ho fa a l'antiga, com ho feia el seu pare, i m'explica moltes anècdotes i em parla d'unitats antigues com les càrregues. Penso que algun dia aquest pagès faltirà i quan em jubili vull continuar l'activitat. M'agradaria molt.

Tots heu dit una cosa molt semblant: "No hi entenc, però..." El vi crea com una barrera d'accessibilitat?

-M. U.: Sempre tinc por que em serveixin un vi que no sigui considerat gaire bo i que, en canvi, m'agradi molt. Perquè no en tinc ni idea! I per això començo sempre dient: "Jo no hi entenc." Sí que és veritat que hi ha una barrera.

-R. B.: Potser perquè el vi ha arribat a un nivell molt tècnic... Està molt de moda i et dona glamur. Quan vas a un sopar, no és el mateix portar-hi una cervesa que una ampolla de vi. I si a sobre és un vi amb DO, triomfes segur!

I com es pot trencar aquesta barrera?

-D. R.: Doncs molt fàcil: perdent la por i passant de tot! Ja ho ha dit en Dani, és moment de perdre la por i començar a gaudir de l'experiència gastronòmica que ens han preparat en Gonzalo, l'Oriol i en Jordi. ●

Reportatge elaborat amb la col·laboració de:



segwayingbarcelona.com



Manors & Cellars



OFICINA DE TURISME D'ALELLA
ENOTAST

Preu
del tast
6 €

**Vine a degustar vins DO Alella
amb la sommelier Rosa Vila**

14 de novembre i 12 de desembre a l'Oficina de Turisme

Oficina de Turisme d'Alella: Riera Fosca, 2 d'Alella · 93 555 46 50 · oficinadeturisme@alella.cat · www.alella.cat/turisme



AJUNTAMENT D'ALELLA



Alella
talent i vinyes



Enoturisme
DO Alella





AA
ALTA ALELLA
PRIVAT



Turisme del vi personalitzat: +34 628.624 .182 / enoturisme@altaalella.cat / www.altaalella.cat

IN NATURALIBUS VIVE VALEQUE



A la recerca de la varietat de raïm desconeguda

L'anàlisi genètica d'unes vinyes velles de la DO Alella, considerades fins ara garnatxa negra, mostren que no es tracta de garnatxa, sinó d'una varietat antiga, de la qual encara no se sap el nom

TEXT: MONTSERRAT SERRA I ÒSCAR PALLARÈS / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Aquesta és la història d'una recerca. Per ser més exactes, és el primer lliurament de la història d'una recerca sobre una varietat de raïm antiga, d'unes vinyes velles de raïm negre situades al municipi d'Alella, fins ara enregistrades com a garnatxa negra, però que una anàlisi genètica ha confirmat que no ho és. Les vinyes localitzades que tenen ceps d'aquesta varietat de raïm són fins ara set, tot i que ben probablement n'hi ha algunes més a Alella i també n'hi podria haver més als pobles del costat, Tiana i Teià.

La història va començar a la vinya, és clar. Samuel Garcia, responsable de les vinyes d'Alella Vinícola i copropietari del

Samuel Garcia va ser el primer en adonar-se que aquella varietat no era garnatxa

celler, feia temps que es mirava i es remirava dues vinyes velles de la Vall de Rials que es troben encarades (El rial i Rials de Dalt, es diuen), enregistrades com a garnatxa negra, però que tenen unes característiques molt diferents. Una anàlisi visual ja posava en dubte que es tractés de garnatxa negra.

Samuel Garcia, juntament amb l'enòleg i elaborador Oriol



Raïm de la varietat desconeguda, pocs dies abans de ser veremat.

Artigas, que també té ceps d'aquesta varietat a la vinya que porta a la Vall de Rials, de nom Peça d'en Blanch, descriuen aquesta varietat antiga: el gra de raïm té la pell molt gruixuda, amb un grau alcohòlic alt (però no tant com la garnatxa), ofereix una acidesa molt alta (és el que fa més especial aquest raïm), de gra mitjà i ovalat, que es panseix abans d'arribar a la maduració. És una varietat

basta, molt rústica. Conté molts polifenols i la forma del raïm és cilíndrica. És una planta molt vigorosa, amb la fulla pentagonal on es marquen els sinus, no és una fulla cerosa ni té pèls a la part de sota i tendeix a tornar-se vermella en l'època de maduració. El cep té una fusta bona i sana. Per les seves característiques, aquesta varietat es mostra perfectament adaptada al terror d'Alella, o sigui, per fer

vins negres al costat del mar, vins que ofereixen un bon equilibri entre grau i acidesa, tot i que el clima no ofereix un bon contrast tèrmic. I sembla també que vinificada separatament és molt apta per fer vins dolços, perquè permet la sobremaduració de la planta.

Per comparació, la garnatxa negra té la pell fina, de baixa acidesa, grau alcohòlic alt, pocs polifenols i el raïm és de forma cònica. Té la fulla pentagonal sense marcar els sinus, amb cera i sense pèls a la part de sota. Visualment es veu que no són la mateixa varietat i tastant-ne el raïm també, conclouen tots dos viticultors.

Però, aleshores, per què s'havia considerat fins ara garnatxa negra? La resposta és una suposició, però sembla lògica: es va registrar erròniament amb aquest nom quan es va entrar al registre vinícola i fins ara no s'havia qüestionat i s'havia donat per bona.

Les vinyes localitzades fins ara que contenen ceps d'aquesta varietat (algunes vinyes velles tenen varietats barrejades) són, per zones i tal com consten al Registre Vitivinícola de Catalunya: a la vall de Rials trobem Rials (de l'any 1939, conreada per Alella Vinícola, 0,3 ha), Peça d'en Blanch (del 1959, conreada per Oriol Artigas, 0,7 ha), la vinya del bosquet (del 1964, conreada per Bouquet d'Alella, 0,34 ha) i Rials de Dalt (del 1972, conreada per Alella Vinícola, 0,7 ha); la vinya del Turó del Bessó (del 1950, 0,48

ha); a la Vall Cirera de Tiana, El Veco (del 1959, conreada per Alta Alella, 0,4 ha); i a sobre del camp de futbol, l'Esqueixa (del 1959, 1,22 ha, abandonada des de fa quatre anys o cinc).

Continuem la història: Samuel Garcia es va posar en contacte amb l'INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi) i també amb l'IMIDRA (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario

El raïm té la pell molt gruixuda i que s'arruga abans d'arribar a la maduració

y Alimentario). Els primers resultats, els va rebre d'aquest institut espanyol a través de Félix Cabello Sáenz de Santamaría, que li va confirmar que una anàlisi genètica mostrava que no es tractava de la varietat garnatxa.

Félix Cabello, que és el director del departament d'investigació agroalimentària de l'IMIDRA, que gestiona la Colección de Variedades de Vid de El Encín, també va explicar a Samuel Garcia que segons aquesta col·lecció hi ha una equivalència genètica amb una entrada d'una varietat negra recollida als voltants de Barcelona el 1982 per Luis Hidalgo Fernández-Cano, l'aleshores director de l'IMIDRA i que s'havia enregistrat amb el nom de pansa rosa. Cabello entén que el nom no és correcte. No sap per què el seu predecessor va arxivar la varietat desconeguda com a pansa rosa, si es tractava d'una varietat de raïm



Vinya del Turó del Bessó.



Vinya de l'Esqueixa.



Vinya Rials de Dalt.

negra, i ho atribueix a un error en el procés de catalogació.

D'aquella mostra del 1982, en aquella mateixa època, l'IMIDRA en va treure la caracterització genètica i va incorporar-la a la col·lecció de El Encín, amb la plantació d'uns quants ceps. I la varietat va quedar catalogada i perduda entre centenars de varietats antigues fins que la consulta de Samuel Garcia en va tornar a centrar l'interès. Aleshores Félix Cabello també va comparar l'anàlisi genètica de la varietat desconeguda allellenca amb el seu banc de dues mil varietats i no n'hi va trobar cap de semblant. També va creuar les dades d'aquesta varietat amb bancs de dades ampelogràfiques d'uns quants instituts europeus, comparant-les amb més de deu mil varietats, i tampoc no hi va trobar concordances.

Per la seva banda, Carme Domingo, del departament d'assessorament i desenvolupament vitícola de l'INCAVI, ha explicat a *Papers de vi* els passos fets fins ara per aquest institut. Domingo ha facilitat un breu informe titulat "Informació sobre la varietat 'granatxa' d'Alella". Aquest text, sintètic, comença dient: "Segons que recull Xavier Favà al *Diccionari dels noms de ceps i raïms. L'ampelonímia catalana*, els allellencs donen com a subvarietats diferenciades el *garnatjo* i la *garnatja* (també pronunciades *garnatxo* i *garnatxa*). Està comprovat que *garnatxo* és el mateix que la *garnatxa blanca* i *garnatxa* és el mateix que la *garnatxa negra*. Ja es pensava que una altra variant negra que en diuen *granatxo* o *granatxa* era una mena diferent de la *garnatxa negra* per la seva morfologia i pel tipus de vi." Aquesta referència neix del fet

CAN PALLAROLAS
vi arrelat a la nostra terra.

EL VI D'ARGENTONA

ALELLA D.O. ALELLA

que Samuel Garcia va recordar a Domingo que els pagesos vells d'Alella no en deien garnatxa, sinó *granatxa* i *garnatxo*, del raïm d'aquestes vinyes.

Domingo també explica que l'agost del 2013 tècnics de l'INCAVI van visitar una vinya de la Vall de Rials on hi ha uns cinc-cents ceps de la varietat negra per identificar. Van extreure una mostra de la vinya Rials de Dalt i en van fer una anàlisi genètica per la tècnica dels marcadors microsatèl·lits. I diu Carme Domingo: "El perfil genètic resultant es compara amb el banc de dades propi i no és idèntica a cap accessió." L'octubre del 2014 l'INCAVI va tornar a recollir uns quants raïms de la mateixa vinya per caracteritzar-la. La informació afegeix que el març del 2016 és previst que l'INCAVI planti deu ceps d'aquesta "granatxa d'Alella" a la seva col·lecció de varietats a Mas Valero de Reus.

Carme Domingo també va recomanar a *Papers de vi* que, per continuar la recerca, cerqués informació sobre la col·lecció ampelogràfica Pere Grau del Masnou i que l'estudiós Josep M. Puiggròs, vinculat a l'Institut d'Estudis Catalans, podria tenir informació de varietats antigues de la zona d'Alella.

El cert és que aquesta varietat desconeguda és antiga, per l'edat de les vinyes (la més antiga enregistrada encara activa data del 1939 i la majoria de vinyes que s'han identificat d'aquesta varietat són plantades el 1959). I així explica l'enòleg Oriol Artigas com podria haver perviscut la varietat fins ara: "Aquestes vinyes que avui encara conreem amb aquesta varietat no són pas les primeres que es van plantar d'aquesta varietat. I si es van reemplatar

és que hi havia una vinya prèvia que era bona, que funcionava i per això els pagesos la van continuar cultivant. I si és així, i a més podem arribar a comprovar que la varietat també es podria haver plantat als pobles del voltant, Tiana i Teià (de fet, una de les vinyes localitzades ja es troba a Tiana), això ens

El Masnou tenia, a principis del segle passat, una col·lecció ampelogràfica amb 400 varietats de ceps

porta a considerar-la una varietat antiga, postfil·loxèrica. O qui sap si és una varietat conreada abans de la fil·loxera i que es va aconseguir d'empeltar amb peu americà.

De quina varietat antiga es podria tractar? És la pregunta que es planteja en aquest moment de la recerca: trobar el nom d'aquesta varietat antiga que, provisionalment, l'INCAVI anomena *granatxa*. En aquest sentit, *Papers de vi* ha entrat en contacte amb Josep M. Puiggròs i també ha consultat uns quants tractats vinícoles antics, on apareixen les varietats de vinya centenàries conreades a la zona del Maresme.

L'ampelografia és la ciència que s'encarrega de l'estudi, la descripció i la identificació de la vinya «vitis vinifera», les seves varietats i els seus fruits. L'estudiós Josep M. Puiggròs ens posa sobre la pista de la col·lecció ampelogràfica Pere Grau del Masnou. Explica que s'anomenava *Colección Ampelográfica Española* i que fou creada el

1911 en uns terrenys propietat de Pere Guerau de Maristany, comte de Lavern, i que el projecte, el va dirigir Pere Joan Girona Trius. En el seu dia va ser una col·lecció de quatre-centes varietats de ceps que es van empeltar amb peu americà i així van poder sobreviure a la fil·loxera. Però d'aquesta col·lecció, segons Puiggròs, només en queda la llista de les varietats plantades i uns mapes de la disposició de les vinyes. Es desconeix on van anar a parar les fitxes de descripcions dels ceps i la resta de material vinculat, que serien imprescindibles per trobar el nom de la varietat de raïm desconeguda.

Gairebé al mateix temps, Jordina Escala, bibliotecària del Centre de Documentació VINSEUM (Museu de les Cultures del Vi de Catalunya a Vilafranca), va enviar a *Papers de vi* l'única documentació coneguda d'aquesta col·lecció, que és la que conté la llista de varietats que s'hi van conrear. De les quatre-centes, al voltant de la meitat són catalanes.

Una altra font interessant per trobar les varietats antigues que es cultivaven al territori d'Alella abans de la fil·loxera són els llibres de Nicolás García de Los Salmones, font que va facilitar Félix Cabello. Hem aïllat la relació de varietats negres documentades al Maresme al final del segle XIX i la primeria del XX, de les quals no se sap gaire més que el nom, i que podrien encaixar amb la nostra varietat de raïm desconeguda. Hi apareixen noms com pellfort, domenchs, cornella, ayagas, turbat, verdala, roig i pansa negra.

Cercar en aquesta direcció pren encara més sentit si entenem com es van salvar algunes varietats d'abans de la

fil·loxera i com es van comercialitzar entre la pagesia, fet que explica Josep M. Puiggròs quan li n'hem demanat més informació. Diu: "En el període de la fil·loxera es varen fer col·leccions ampelogràfiques per tenir la possibilitat de preservar les varietats que es varen considerar més interessants, i, a part, aquestes varietats, un cop empeltades amb els peus americans més adequats per a cada varietat, es varen posar a la venda, perquè els pagesos poguessin plantar novament, i també varen sorgir molts vive-ristes que varen fer la mateixa feina. La primera d'aquestes estacions va ser l'Estació Ampelogràfica Catalana, que es va fundar a Terrassa sota la direcció de l'agrònom Rafael Roig i amb la col·laboració de l'Institut Català de Sant Isidre (IACSI). Aquesta estació es va crear el 1884 i també va fundar una escola d'empeltadors. I va vendre plantes com un viver i va aconseguir tenir cent cinquanta varietats. La segona col·lecció és la del Masnou, i d'aquesta només conec la publicació que es va fer en el volum 50 de la revista de l'IACSI. L'historiador Emili Giralt va estudiar aquest tema i al llibre *De l'aguardent al cava*, va referint-se a la col·lecció del Masnou: «Potser el principal motiu de la desaparició de la Col·lecció del Masnou, nascuda amb més voluntat de suplència que disponibilitat de recursos, va ser la creació per decret i a Madrid de la Estación Ampelogràfica Central, el 1910.» Aquesta és la que encara existeix avui, però no he sabut trobar enlloc què se'n va fer, del material."

Arribats fins aquí ho deixem, tot sabent que la recerca continua i que arribaran nous lliuraments. ●



**40 anys a Rioja,
ara també a la DO Alella**



BODEGAS
CASTILLO DE SAJAZARRA

RIOJA ALTA - ESPAÑA

BODEGAS CASTILLO DE SAJAZARRA
C/ DEL RÍO S/N • 26212 SAJAZARRA (LA RIOJA)
TEL 941-32 00 66 • WWW.CASTILLODESJAZARRA.COM

Èxit magistral

Les classes magistrals de la Verema, plenes a vessar

La Festa de la Verema d'Alella va programar, per segon any, tres classes magistrals a càrrec de sommeliers, que van omplir les Golfes de Can Lleonart de públic interessat a dur el seu coneixement vinícola una mica més enllà.

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS



Imatges de Carlos Puñet, Rosa Vila i Montse Velasco durant les seves respectives xerrades.

Fem la volta al món en vuitanta minuts? La primera de les sessions, la va dirigir Rosa Vila i proposava als assistents de fer un viatge imaginari per tot el món visitant zones vinícoles (Alemanya, l'Argentina, Califòrnia, Austràlia, l'Empordà i Alella) per tastar-ne els vins maridats amb productes també típics del territori. Vila, especialment didàctica i inspirada,

amb la col·laboració d'Elisabet i Josh Vidal, va deixar embadalit el públic amb la seva original proposta.

L'endemà Carlos Puñet va agafar el testimoni de Vila per fer una classe més tècnica, però igualment interessant. Puñet s'ha especialitzat els darrers anys en el coneixement dels vins naturals (és a dir, sense sulfits afegits) i per això va titular la classe "La naturalitat en els vins". Després

d'una amena introducció en què va explicar conceptes com vi ecològic, natural i biodinàmic, va dirigir un tast de cinc vins perfectament maridats amb propostes culinàries de la xef Karina da Silva.

Flipant... en colors

La darrera de les sessions va anar a càrrec de Montse Velasco, sommelier del negoci familiar la Cuina del Guinardó. La seva proposta portava per

nom "Tast amb colors" i va consistir en un original tast maridatge de tres vins catalans (un blanc, un rosat i un negre) amb tres delicadeses culinàries en què el lligam entre vi i vianda no era sols en l'aspecte olfatiu i gustatiu, sinó que també hi havia un joc de colors. Velasco va preparar una ponència rodona que va entusiasmar un públic que va omplir com mai un tast a l'espai de les Golfes. ●



ÒSCAR PALLARÈS

Tast de vins de pansa blanca singulars

Dins la segona Nit de la Pansa Blanca, inscrita en la Setmana del vi DO Alella, es va celebrar un tast de vins de pansa blanca singulars. Descobriu quins van seleccionar els elaboradors, ja fos per la capacitat d'envelliment, el terrer, el procés d'elaboració...

TEXT: MONTSERRAT SERRA

La segona Nit de la Pansa Blanca, el 19 de setembre al centre d'art Can Manyé d'Alella i inscrita enguany en el programa de la Setmana del Vi de la DO Alella, es va obrir amb un tast de vins de pansa blanca singulars dels cellers de la denominació. L'enòleg Oriol Artigas, que conduïa el tast, es va encarregar de contactar amb tots els cellers per trobar vins de pansa blanca que tinguessin alguna mena de peculiaritat, ja fos per la vinya d'on provenien, el terrer (sauló blanc, sauló vermell o

Les fermentacions a la DO Alella són relativament fàcils de fer, i més aviat cal frenar-les

licorella), pel procés d'elaboració, per una anyada especial, per l'envelliment o per ser vins que no han arribat encara al mercat o que no hi arribaran mai perquè són experimentals. Estudiants del cicle formatiu de

grau superior de gestió comercial i màrqueting de l'Institut d'Alella van col·laborar en l'activitat.

Oriol Artigas va començar la sessió amb una introducció sobre la pansa blanca, la varietat de raïm pròpia de la DO Alella i que avui la singularitza. Va explicar que en resulta un vi amb capacitat d'envelliment. Som un territori vinícola petit, el més petit de tota la península Ibèrica, un paisatge que s'ha de tractar com si fos orfebreria. La petitesa es mostra amb els nombres següents: la DO Alella disposa només d'unes 275 hec-

tàrees de vinya, el 70% de les quals corresponen a raïm blanc (i, d'aquestes, un 80% són de pansa blanca) i un 30%, a raïm negre. La pansa blanca, doncs, representa una mica més del 50% del raïm que es cull en aquesta DO.

1. Pansa blanca en procés, del celler Roura

La primera pansa blanca que es va tastar no era pròpiament un vi encara, sinó que era un raïm en procés de fermentació provinent del celler Roura. Tenia sis graus alcohòlics només i cent grams de sucre per litre.

Feia quatre dies que fermentava i li'n faltaven encara deu més. El carbònic constant que desprenia, el feia anestesiant al nas i tendia a la reducció. Tanmateix, si es remenava apareixia d'una manera molt marcada la fruita, sobretot la pera. En boca era molt dolç, és clar, i deixava un regust de préssec. Al nas aquest most en fermentació anava evolucionant cap al cítric, la llima, la llimona. Aquesta pansa blanca en procés va fer reflexionar Oriol Artigas sobre la qüestió que les fermentacions a la DO Alella són relativament fàcils de fer, i més aviat cal frenar-les.

2. Escumós Altrabanda

Escumós de pansa blanca provinent d'un terrer de sauló vermell de Martorelles, amb un 15% o 20% d'argila. La zona del Vallès sempre és de clima més extrem, amb nits més fredes, amb una orientació que tendeix cap al nord. Això produeix vins amb una acidesa més marcada i una aroma més floral que no afruitada, mentre que a la zona del Maresme les condicions climàtiques produeixen un vi més gras.

L'escumós proposat ens permetia tastar un vi de pansa blanca de segona fermentació. Es presentava net, de bombolla petita, d'aspecte vinós. En boca era sec, herbaci i cítric. S'hi trobava la frescor, tot i que al nas també s'hi va detectar una mica de mantega i algunes notes de torrats.

3. Raventós d'Alella 2014.

Selecció especial tina 9

És un vi embotellat de la tina que als responsables del celler Marquès d'Alella, propietat de Ramon Raventós, els ha semblat superior, amb més tipicitat de la pansa, més expressiva i amb més amplitud de boca també. I n'han fet un tiratge de quinze mil ampolles. És una pansa elaborada sense macerar-ne la pell, només desrapada i prem-sada. Vi amb caràcter salí, molt afruitat, amb un bon equilibri d'acidesa i de sedositat. Presenta un punt cruixent que se'n va cap als costats de la llengua.

Aquest vi va conduir a la reflexió sobre les diferències entre la verema del 2015, que ha estat un any sec, amb un estiu molt calent i amb una verema que es va avançar, com la

del 2012, respecte de la verema del 2014, més humida, fresca i llarga, que va donar uns vins aromàtics i subtils.

4. Cau d'en Genís. Alta Alella

És un nou vi de pansa blanca que acaba de sortir al mercat. És nascut de la primera vinya que Josep Maria Pujol-Busquets va plantar l'any 1991 a Alta Alella. Aquest vi es va elaborar a partir d'una maceració molt lenta de la pell. Durant sis mesos el vi s'ha criat sobre les mares (un cop acabada la fermentació s'han mantingut les mares dins la tina), per donar-hi més untuositat. Se n'ha fet un tiratge de nou-centes ampolles. És un vi fet amb vocació de cria en ampolla. Encara té aroma de llevat i conté una acidesa molt

fresca, però també ofereix molta sedositat alhora. Es constata la capacitat de guarda d'aquest vi. Al nas és mineral, salí i d'intensitat aromàtica moderada. Amb la cria es preveu que hi apareguin aromes torrades, de fruita seca, etc.

5. Peça d'en Blanch 2013

Aquest vi, elaborat per Oriol Artigas i del qual només s'han fet mil cinquanta ampolles, prové d'una vinya vella de seixanta anys, de la vall de Rials. És un vi fet amb vocació de vi natural, amb la voluntat que expressi el paisatge. S'ha elaborat a partir de la fermentació espontània i deixant les pells del raïm entre divuit i vint-i-quatre hores, infundades amb el most, abans de fermentar.

Nit de la Pansa Blanca

El títol de la proposta no és original, però és el motor de la iniciativa, que sí que es planteja del tot original. Tant a Gandesa com a Falset se celebra la Nit de les Garnatxes (i en uns altres pobles com Porrera, la Nit de les Carinyenes), esdeveniment centrat en la varietat de raïm pròpia, amb la voluntat de difondre-la i prestigiar-la. Partint d'aquest títol suggerent, perquè la nit sempre ofereix una gran càrrega d'estímul, i adoptant la varietat pròpia de la Denominació d'Origen Alella, la pansa blanca, es va proposar l'any passat organitzar una Nit de la Pansa Blanca. L'ajuntament va fer seva la idea i la va incloure al programa de la Festa de la Verema. Tanmateix, la quantitat d'activitats ja presents al programa de la festa ha comportat enguany repensar-ne la data. I així s'ha optat per incloure la Nit de la Pansa Blanca al programa de la Setmana del Vi DO Alella.

I quin objectiu té la Nit de la Pansa Blanca? Doncs ajudar a prestigiar aquesta varietat de raïm, singularitzar-la i mostrar-ne la versatilitat combinant formació i divulgació amb hedonisme i espai lúdic, i entenent el vi com un fet cultural i lligat a la cultura.

La Nit de la Pansa Blanca es va estructurar en tres activitats que van ocupar l'espai de Can Manyé, el dissabte 19 d'octubre de les 18.00 a la 1.00. El programa es va obrir amb un tast de vins de pansa blanca singulars dels cellers de la DO Alella, conduït per Oriol Artigas, enòleg i professor del cicle formatiu de grau superior de gestió comercial i màrqueting de l'Institut d'Alella. Després es va ocupar el pati exterior de l'antiga fàbrica tèxtil amb tauletes i cadires per viure una actuació de la Bandabòlit de Tiana, mentre es proposava als espectadors de tastar alguns dels vins de pansa blanca més populars dels cellers de la DO Alella. I, finalment, va arribar el plat fort: l'estrena absoluta de l'espectacle literari i performàtic 'El banquet de l'Odissea' ideat, dirigit i interpretat per l'il·lustrador Joma, que es va fer en dues sessions seguides.

'El banquet de l'Odissea'

Aquest projecte se situa entre la performance i la poesia visual: els participants en 'El banquet de l'Odissea', regat amb vi de pansa blanca de la Denominació d'Origen Alella, van entrar a Can Manyé i es van trobar un espai teatralitzat i amb peces que vinculaven art i literatura. També hi havia una taula parada: a sobre, grans cartes plegades en acordeó i jugant a formar un laberint, que eren alhora aquarel·les que ja suggerien el viatge al voltant del tema homèric i que contenien uns plats a demanar, com filet agredolç de Penèlope, beuratge reconstituent de Circe, la dieta d'algues d'Ulisses a la deriva, l'escuma irada de Posidó... Joma va començar l'acció artística sobre les tovalles i els plats, mentre anava narrat el context i la història del plat que cada comensal havia demanat. Un viatge, un trànsit, un relat oral, un fil i unes onades narratives i pictòriques acompanyades de música original de Xavier Maristany. Una experiència única.

Una vegada fermentat, el vi ha reposat onze mesos en dipòsit amb les mares a sota. Al nas expressa tocs de mel i fruita dolça, i en boca notes cítriques madures, herbes aromàtiques, molta salinitat sense perdre l'acidesa refrescant i unes notes torrades que dona la botritis noble d'una part petita del raïm. El raïm d'aquesta vinya es cull sempre entre el 15 i el 20 de setembre. El terrer conté uns vint centímetres d'argila carbonatada sobre el sauló.

6. Sauló, Can Roda 2012

Per fer aquest vi s'ha seleccionat la millor pansa blanca d'una vinya vella d'uns setanta anys, de sauló vermellós, i s'ha fermentat en barrica de roure americà i hongarès: primer el most ha fermentat en tres barriques de 225 cc durant sis mesos i després el vi s'ha dipositat en una barrica de 600 cc durant nou mesos. Dins la barrica també ha fet la fermentació malolàctica. Per això es diu que aquest vi té ànima de negre. Ofereix una gran amplitud d'entrada en boca, és untuós i gras.

7. Foranell pansa blanca 2012.

Quim Batlle

Aquest celler de Tiana elabora els seus vins en tines d'acer inoxidable i després es guarden en les mateixes tines sobre les mares durant divuit mesos, però en aquest temps el vi no es remena. És molt salí, marí, tot i que al nas no s'observa aquesta característica. És molt obert i molt net. Té molta estructura. És untuós i gras, amb gusts amargs i torrats. És una pansa blanca que se surt del gust de les panses a què estem més acostumats. Aquest producte quan es va tastar era a punt de sortir al mercat.

8. Pansa blanca Bouquet d'A 2008

Per acabar el tast de vins de pansa blanca singulars es va proposar un experiment que no s'ha arribat a comercialitzar mai. Fou un vi experimental del qual van sortir només cent ampolles. Avui aquestes poques ampolles es guarden en una ermita de pedra de Vilassar de Dalt. Els set anys dins l'ampolla, molt ben conservada, hi han conferit un gust de fruita seca, molta untuositat i una molt bona acidesa encara. ●

Setmana del Vi: més i millor

Es tanca amb gran èxit la sisena Setmana del Vi DO Alella

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

La sisena Setmana del Vi DO Alella va tenir lloc entre el 18 de setembre i el 4 d'octubre. Organitzada pel Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella amb la coordinació de l'equip de Papers de vi, aquesta edició naixia amb l'objectiu de reduir el nombre d'activitats programades i augmentar-ne la qualitat. L'objectiu es va assolir i es va passar de 71 activitats a 62, totes amb molt d'èxit. I és que la Setmana del Vi ha sabut captar un públic interessat que repeteix la participació i que creix any a any.

Començament a Barcelona

Ja és tradició que la Setmana del Vi comenci amb la conferència d'un productor a la sala Àmbit Cultural del Corte Inglés del Portal de l'Àngel de Barcelona, amb l'objectiu que el nom de la DO Alella ressoni en l'ambient cultural de la ciutat. Oriol Artigas va ser l'encarregat d'enguany amb una xerrada que va titular "DO Alella: singularitat i qualitat".

Tots els cellers de la DO Alella van incloure activitats al programa: des de visites gratuïtes amb tast (com la que van fer conjuntament Can Roda i Altrabanda o les que van tenir lloc a Roura i Alella Vinícola) a esmorzars de forquilla a Marquès d'Alella i Bouquet d'Alella, passant per propostes tan originals com el ioga entre vinyes que va organitzar Alta Alella.

Tasts de tota mena

Els tasts dirigits hi van tenir també un gran protagonisme: són al programa des de la primera edició perquè cada vegada tenen més adeptes. Se'n van fer un parell d'iniciació de caràcter més "acadèmic" i uns altres de més festius, com el de pa amb vi i sucre, el de xocolates i el de patates xips, tots acompanyats de vins DO Alella.

Més enllà de les activitats habituals, hi va haver algunes novetats importants. Per un cantó, la primera Cursa DO Alella, una prova esportiva entre les vinyes d'Alella que els atletes podien afrontar caminant o corrent. El fet que als llocs d'avituament, a més de proveir-se d'aigua, els participants poguessin tastar vins dels cellers de la DO donava un toc d'originalitat a la prova i pretenia relacionar amb normalitat els conceptes vi, esport i vida sana.

Per un altre cantó, la segona Nit de la Pansa Blanca, que enguany ha saltat del programa de la Festa de la Verema al de la Setmana del Vi (vegeu l'article de la pàgina 18).

L'activitat estrella de la setmana va ser el debat que va dur per títol "El paper de la DO Alella en el panorama del vi català". Hi van participar de ponents els principals coneixedors del vi que es fa a Catalunya: Jordi Alcover i Sílvia Naranjo (autors de *La guia de vins de Catalunya*), Joan Nebot (Vadevi.cat), Sergi Cortès (Cupatges.cat), Lluís Tolosa

(autor de la *Guia d'enoturisme de la DO Alella*, entre més) i Jordi Bort (aleshores encara director general de l'INCAVI, malgrat que ja n'havia anunciat la dimissió). La principal conclusió a què ponents i públic van poder arribar és que la DO Alella i els seus cellers haurien de millorar la capacitat de comunicació per arribar a més públic i fer que els seus vins es consumeixin més. La sorpresa de la jornada, la va protagonitzar Bort amb un parell d'estirabots inesperats per tothom i que van encendre públic i ponents. Bort, que havia anunciat que se n'aniria abans d'hora perquè l'esperaven a un acte a Martorell, no va dubtar a afirmar a Alella, en un acte organitzat pel consorci, dins la Setmana del Vi i moderat per *Papers de vi*, que "el consorci, la Setmana del Vi i *Papers de vi* són un problema per als cellers". I encara va afegir, després d'una intervenció de Lluís Tolosa posant en valor el patrimoni vinícola romà d'aquest territori: "A mi el patrimoni romà no m'importa gens, el que m'importa és que els vins catalans es coneguin i es consumeixin." Tolosa, hàbil i ràpid, va contestar-li: "Després de saber que el patrimoni romà no t'importa, com que te n'has d'anar, et suggereixo que aprofitis ara i fotis el camp." Quan Bort se'n va haver anat, Tolosa es va dirigir al públic: "En Jordi Bort acostuma a ser un tipus assenyat, no sé pas què li deu haver passat avui." ●



Tast de pa amb vi i sucre, a càrrec de Rosa Vila.



1. Oriol Artigas, durant la xerrada inaugural de la Setmana, que va tenir lloc al Corte Inglés del Portal de l'Àngel. **2.** Sessió de ioga al Celler de les Aus (Alta Alella). FOTÓ: CEDIDA **3.** Jordi Pujolràs dirigeix un tast a la Mundi Vinoteca. **4.** Vins i xocolates, amb Carlos Puñet, a la Cella Vinaria. **5.** Ple absolut al sopar maridatge del restaurant Orfila. **6.** Montse Velasco i el seu tast de patates xips a l'Espai Di.Vi. **7.** Jordi Llamós serveix vins al tast de formatges de Sorli Emocions. FOTÓ: CEDIDA **8.** La taula rodona sobre la DO Alella va ser l'acte principal d'aquesta edició. FOTÓ: CEDIDA

Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



**Un espai únic,
una atmosfera encisadora**

- Celebracions privades. Esdeveniments exclusius
- Cocktails i presentacions
- Esdeveniments i trobades familiars i d'empresa
- Organització d'esdeveniments relacionats amb el món del vi: tastos, degustacions, maridatges, team-building...
- Sopars amb jazz en directe, sopars maridatge... i tot allò que imaginis!

Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella · 93 555 28 84 · www.espaidivi.es

Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana



Especialitat en carns a la brasa i productes de temporada

Divendres i dissabtes, sopars a la fresca.
Grans jardins i aparcament privat.
Ideal per a celebracions, empreses i grups.
Menús personalitzats.

**Menú laborables.
Dijous, arròs caldós de marisc.**

Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella · 93 540 77 73 · www.cancabus.es · Dimarts tancat

Autòcton, el nou vi de 'Papers de vi'

Sortirà a la venda el mes de desembre i és una garnatxa negra elaborada en blanc pel celler Can Roda

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

El projecte es consolida. *Papers de vi* ja té llest el seu quart vi. Sortirà a la venda, com sempre, abans de Nadal. Porta per nom Autòcton, és elaborat per Enric Gil, l'enòleg del celler Can Roda, i és una garnatxa negra elaborada en forma de vi blanc. Després d'una criança de sis mesos en barrica nova de roure francès, ha reposat durant mig any més en dipòsit d'acer inoxidable per acabar d'afinar-se durant un parell de mesos, una vegada embotellat, abans de sortir a la venda.

Amb l'objectiu de fomentar les sinergies entre cellers, i de la mateixa manera que el Rosat de Pansa el va elaborar Alella Vinícola amb pansa rosada de Bouquet d'Alella, aquest Autòcton és fet a Can Roda amb garnatxa negra collida a les vinyes que conrea Alella Vinícola a la vall de Rials.

La història del vi de 'Papers de vi'

Al final del 2012 va arribar a les botigues el primer dels nostres vins, el Vall Cirera. Es tractava d'una garnatxa blanca enveïllida en fusta i elaborada pel celler Alta Alella. L'any següent, Alella Vinícola va fer per a nosaltres el primer DO Alella de pansa rosada de la història, el Rosat de Pansa. I ara fa un any vam posar a la venda l'Alè d'Èol, un picapoll amb un 20% de pansa blanca elaborat pel celler Quim Batlle.



Doblement autòcton

El nom que hem triat per a aquest vi és una reivindicació i una declaració d'intencions. Tradicionalment, la DO Alella es considera un territori de vins blancs. Val a dir, amb tot, que des de temps dels romans s'hi han fet també vins negres, molts dels quals elaborats amb la varietat negra autòctona més arrelada: la garnatxa. El vi que *Papers de vi* presenta per al 2016 és, doncs, doblement autòcton: perquè és un vi blanc i perquè s'ha elaborat amb garnatxa negra. I, a més, continua complint l'objectiu d'aquest projecte: posar a l'abast del públic tres-centes ampelles úniques i numerades que contenen un vi inèdit a la DO i que no tindrà continuïtat. Quan l'Autòcton arribi a les botigues, serà l'únic blanc de negre tranquil de la DO Alella; i quan s'acabi, no el tornarem a elaborar. ●





NOVA CARTA DEL RESTAURANT

- Menú laborable a 15€
- Menú gourmet a 25€
- Menú maridatge DO Alella a 30€
- Menú degustació ànec a 35€
- Menú de grups a partir de 35€



**PACKS ROMÀNTICS, TARIFES D'EMPRESA...
NOVA CARTA CHILLOUT AMB GINTÒNICS, TAULES, TAPES...**

Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella
Tel. 93 540 78 57
www.hotelportadaalella.es

La 5a edició dels Tastets de Vallromanes, a l'alça

S'hi han consumit onze mil tastets d'entre les quaranta propostes que van preparar per a l'ocasió els restaurants del municipi vallesenc

TEXT: JORDI ALBALADEJO

Les Jornades Gastronòmiques de Tastets a Vallromanes (19 i 20 de setembre) van arribar enguany a la cinquena edició. Plenament consolidades en l'aspecte organitzatiu i d'assistència, el balanç va ser molt positiu i a l'alça per la qualitat i singularitat de les propostes culinàries, les activitats i els serveis que van trobar-hi els visitants, com també per la seva gran resposta en xifres. El conjunt dels assistents van gaudir així d'una dolça i satisfactòria experiència.

Vallromanes és coneguda com una població amb molt bona i variada oferta gastronòmica i, tradicionalment, al llarg de l'any rep visitants de municipis de tota l'àrea de Barcelona. Les Jornades de Tastets van posar en valor aquest patrimoni i encara van donar més confiança a l'oferta dels establiments de restauració del poble, des dels que tenen una àmplia trajectòria que els avala als que comencen.

Hi van participar dotze establiments, que van posar a l'abast del visitant la seva creativitat gastronòmica. A l'hora d'acompanyar els plats amb vi, els assistents podien triar entre els productes del celler Bouquet d'Alella i els d'un celler de la DO Montsant; en tots dos casos, el vi se servia en copes cilíndriques de plàstic. Copes de plàstic i un celler del Montsant en una fira amb un nivell



La bona organització i l'àmplia varietat de plats i restaurants van facilitar que, malgrat l'èxit de públic, els participants no haguessin de fer gaire cues per aconseguir els seus plats.



gastronòmic excel·lent que té lloc en un municipi de la DO Alella constitueixen dues anomalies que, des de les pàgines d'aquesta revista, encoratgem l'ajuntament a corregir de cara a l'edició vinent. El "panier" Pere Fabregà va orientar els restauradors per seleccionar el pa que millor maridava amb el tastet que

havien preparat, una singularitat de l'oferta dels tastets a Vallromanes.

Quatre espais al centre urbà

El centre del poble va acollir totes les propostes: la gran mostra gastronòmica, la zona de parades i tallers, l'espai per a una desfilada de moda i una àrea d'activitats canines.

Les jornades van assolir la xifra rècord d'onze mil consumicions (uns dos mil tastets més que no l'any passat), que van poder-se degustar en una zona de taules més àmplia respecte a edicions anteriors. Si continuem amb xifres que ens ajuden a percebre la bona marxa de les jornades, cal esmentar que van servir-se quaranta propostes culinàries suculentas (quinze més que no l'any passat). La regidora de Promoció Econòmica, Mònica Fernández, ens explica que "ha estat una experiència molt bona des de l'ajuntament pel bon fer i les maneres dels restaurants, que ho han fet tot molt fàcil". L'ajuntament també va voler agrair la participació dels restaurants i cellers amb una placa commemorativa. "Abans de començar vam passar nervis amb la logística, però després tot va anar molt rodat", ens confessa Fernández.

La Mostra Gastronòmica va rebre la visita del gerent del Consell Comarcal del Vallès Oriental i d'alcaldes i de regidors de municipis del Vallès Oriental i el Maresme. Aquestes memorables jornades gastronòmiques de tastets han estat organitzades per l'Ajuntament de Vallromanes amb la col·laboració de l'agència de publicitat Marc Barranco, el Consorci DO Alella, Catalana Occident, Vallromanes Motors, Construccions Giró Méndez, Hotel Mas Salagros, Associació Vincles i Pet Clínic Doctor Vet. ●

OSCAR PALLARÉS

OSCAR PALLARÉS

Una cita ineludible per als més llaminers

La V Fira del Llaminer de Vilanova del Vallès aplega més de set mil visitants en una edició amb un bon nombre de novetats

TEXT: JORDI ALBALADEJO

El cap de setmana del 3 i 4 d'octubre es va fer a Vilanova del Vallès una fira singular, del tot consolidada i dolça com ben poques, "la més dolça de la comarca", diuen: la V Fira del Llaminer. Una combinació irresistible per als sentits de petits i grans: mirar, tocar, olorar, tastar... Per llepar-se'n els dits!

De les deu del matí a les deu del vespre, una cinquantena de parades d'artesans alimentaris van posar a la venda selectes pastissos, llaminadures, xocolata, ametlles garapinyades, *cupcakes*, coques, melmelades, mel i caves, cerveses artesanes, tes i cafès, a més de creps.

Més espai

Enguany la fira va guanyar en espai: la pista coberta esportiva va poder comptar amb passadissos més amples que en edicions anteriors perquè es va habilitar el Boulevard dels Artesans (ceràmica, artesanian, brocanters...) al carrer d'accés contigu.

El primer dia de fira va començar fluixet de visitants a causa del mal temps de tardor, la coincidència d'un partit de futbol del Barça i els actes de la festa major del poble veí, Vallromanès. El diumenge, per contra, va ser molt bo i s'hi va acostar un gran nombre de públic. Així, no va ser una edició de rècord com fa dos anys, amb nou mil visitants, però l'assistència



XAVIER TABARA



XAVIER TABARA

va ser prou alta, més de set mil persones, de la comarca, el Vallès Oriental, de l'altra banda de la Serralada Litoral, del Maresme i de ciutats com Barcelona i Badalona.

A més de les parades de venda directa i tast, un altre dels reclams de la fira va ser els tallers artesanals i gastronòmics per a totes les edats. Com a novetat hi va haver una

ludoteca gratuïta amb tallers per als menuts (pintura dolça, papiroflèxia, pintura amb cera, retallables...); tallers de sabons per a infants; de *cupcakes* per a nens; de *homebrewing*, per tal de mostrar com s'elabora la cervesa casolana; un taller de cuina amb moniato... Per als infants també hi havia inflables. Tot plegat per fer més divertida i agradable la fira a les famílies.

Entre els reclams d'enguany hi va haver una gran *haima* de trenta metres quadrats amb pastes dolces i salades, i tes àrabs. Molt bona acceptació també va tenir la mostra gastronòmica.

Valoració positiva

Maite Julià, de l'empresa Xalem al darrere de la fira des del començament, ens explica: "Estic molt satisfeta del resultat d'enguany i de la trajectòria consolidada al llarg de les cinc edicions, a més de la molt bona relació amb l'ajuntament, que en porta el pes ara que s'ha fet gran la fira." També es proposa "treballar abans més amb les entitats i els negocis locals, per tal d'aconseguir-ne una més gran implicació en les edicions següents".

Vilanova del Vallès compta així amb una fira singular amb molt bona salut i ha esdevingut un lloc de reunió dels artesans més llaminers. I, a més, té la voluntat de dotar-la de més personalitat local, per promoure i dinamitzar econòmicament i des de l'àmbit social els habitants del municipi. ●

III JORNADES DEL FRICANDÓ



DE L'1 AL 30 DE NOVEMBRE DE 2015



RESTAURANTS DE MATARÓ

- **RESTAURANT CAN BRUGUERA**
Camí de la Cornisa, 39
Tel. 93 790 36 43
www.canbruguera.com
- **RESTAURANT L'HARMONIA**
C. Cristina, 18-20
Tel. 93 790 32 39
restaurant@lharmonia.cat
Plat en el cobert del dia
- **RESTAURANT ILURO**
C. La Rambla, 14
Tel. 93 790 32 08
Clara.iluro@hotmail.com
- **REST. NUUS**
HOTEL ATENEA PORT MATARÓ****
Passeig Marítim, 324
Tel. 93 222 60 06/664 459 946
www.cityhotels.es
www.grupbonanova.com
restaurant.ateneaport@cityhotels.es
convencions.ateneaport@cityhotels.es
- **RESTAURANT CAMINETTO**
C. Camí Ral, 407
Tel. 93 796 14 28
info@rte-caminetto.com
www.rte-caminetto.com
- **RESTAURANT LA GIRELLA**
C. Santa Marta, 37
Tel. 93 755 21 74
reserves@lagirella.net
www.lagirella.net
- **RESTAURANT LA NOVA ROSALEDA**
C. Altafulla, 32
Tel. 93 799 43 21
Dilluns tancat
Lanova_rosaleda@hotmail.com
- **RESTAURANT EL MUNDIAL**
C. Camí Ral, 548
Tel. 93 798 15 97
restaurantmundial@hotmail.com
www.restaurantmundial.es

RESTAURANTS DE FORA DE MATARÓ

- **RESTAURANT L'ERA**
Torrent d'en Puig, 11
Arenys de Munt
Tel. 93 795 01 14
info@lerarestaurant.com
www.lerarestaurant.com
- **RESTAURANT EL RACÓ DE CAN FELIU**
C. Angel Guimerà, 41
Vilassar de Dalt
Tel. 93 753 29 16
info@elracodecanfeliu.com
www.elracodecanfeliu.com
- **RESTAURANT LA FONDA DEL CASAL**
C. Gran, 28
Argentona
Tel. 93 707 40 78
lafonda@lafondadelcasal.cat



Aromes i gustos mediterranis per gaudir
de l'autèntic sabor de la nostra terra



Una experiència única, en plena natura
i a només 20 minuts de Barcelona





*Beu amb
moderació,
gaudeix
sense límits*



Un Alella que neix a Teià i s'elabora a Sant Sadurní

Visitem la finca Can Canjon, que els propietaris de les Caves Blancher tenen a Teià i amb el raïm de la qual elaboren el vi Parcel·les

TEXT: MARGA GIMÉNEZ / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Al número 35 de *Papers de vi* vam fer una petita ressenya per presentar el nou vi Parcel·les de Caves Blancher. Fruit d'aquest primer contacte, els seus responsables van convidar l'equip de la revista a visitar la finca de Can Canjon, a Teià, per conèixer l'entorn on neix el producte i tota la història familiar que l'envolta.

Cap a les dotze del migdia arribem tota la colla de convidats amb dos cotxes a la masia. Ens hi espera en Josep, l'encarregat del departament comercial i relacions públiques que, amb generositat infinita, ens acull des del primer moment com si fóssim a casa. De seguida ens posa en situació i ens explica l'origen del lloc on ens trobem i de l'elaboració del vi i cava a la seva família. En Josep, juntament amb els seus dos germans Ramon i Enric, enòlegs i encarregats de l'elaboració, el control i la cura

de la vinya, formen la tercera generació (Carbó Planas) vinculada a l'empresa familiar. Tot va començar el 1935 amb l'adquisició de la finca Can Canjon a Teià per part del matrimoni format per Antoni Capdevila i Pujol i Teresa Blancher i Solanes. La masia ja tenia aleshores

Tot va començar el 1935 amb l'adquisició de la finca Can Canjon, a Teià

un celler subterrani construït el 1848, que destinarien a l'elaboració dels seus propis vins i caves. Durant aquells anys, aprofitant el pendent del terreny, es va dur a terme la construcció de terrasses per tal de facilitar-ne les feines agrícoles. Aquestes terrasses a diferents nivells, guanyades al bosc, corresponen a les "parcel·les" de pansa blanca amb què s'ela-

bora el vi que hem esmentat al començament de l'article. L'any 1955, amb el desig d'augmentar-ne la producció i de dedicar-se al cava, l'empresa es va establir a Sant Sadurní d'Anoia. I no va ser fins als anys 1980 que els nostres tres amfitrions no van agafar les regnes del negoci familiar. La idea romàntica d'aquests tres germans és produir vi de territori a la masia de Can Canjon, sota l'emparda de la DO Alella. Els primers fruits ja veuen la llum amb el naixement d'aquesta primera anyada del Parcel·les, elaborat 100% amb raïm de pansa blanca procedent de la finca i vinificat a Sant Sadurní, que de moment ha sortit al mercat amb Denominació d'Origen Catalunya.

Passejada per les vinyes

Submergits en la història familiar i tot just quan començàvem la passejada va arribar en Ramon, que de seguida va agafar el relleu d'en Josep i ens va dur camí amunt a conèixer

les vinyes de prop. A mesura que pujàvem l'entorn ens calava endins. El lloc és excepcional, situat a la Serralada Litoral, just al límit del parc del mateix nom. Es troba envoltat de bosc, de vinya, de sauló, d'arbres fruiters, de fonoll, d'esbarzers, d'ametllers. Durant tot el recorregut una brisa constant ens acarona, el sol escalfava i ens envoltaven el silenci i les vistes al mar. Des de dalt, enmig d'aquest escenari, es podien veure les masies i cases senyoriales d'època modernista que s'escampen per la vall, envoltades de pins.

Durant la passejada, enmig de la bellesa d'aquest petit paratge que forma part de "la vinya de Barcelona", també vam poder conèixer de la mà d'en Ramon les dificultats del conreu a les parcel·les. Les terrasses són situades en una vall, s'enfilen a la vora d'un torrent i creixen principalment en sòl de sauló. La seva composició és molt pobra i l'orografia del ter-

reny obliga l'aigua a escolar-se terra endins. L'aigua arriba de cop en gran quantitat i se'n va automàticament. Sovint s'ha de refer el camí de les vinyes després d'uns quants dies de pluja. A causa d'això, no hi trobem fons humit i, a més a més, la roca mare és plena de fibres, que en algunes ocasions deixen les arrels atrapades en un carreró sense sortida, suspeses en l'aire, sense accés als nutrients i condemnades a morir a causa dels problemes d'arrelament. Una de les solucions a què recorren actualment és la coberta vegetal, per tal de retenir aigua per als ceps. Cal anar alerta, amb tot, perquè a l'hivern les terrasses queden a l'obaga i, atesa la humitat, fàcilment ens podem trobar amb problemes d'oïdi i de podridura. Un altre entrebanc que porta la família de corcoll és el problema dels ocells i els porcs senglars, que intel·ligentment detecten abans que ningú l'òptima maduresa del raïm i s'afanyen a menjar-se'l, fent-ne minvar considerablement la producció. Hi han intentat posar remei d'unes quantes maneres, però a causa de la proximitat de cases particulars encara no s'hi ha arribat a trobar una solució eficient. Com ens va dir en Ramon unes quantes vegades: "Aquí, tots els avantatges poden ser inconvenients i a l'inrevés." Els rendiments de la finca són petits, amb tres hectàrees de vinya

(principalment pansa blanca, a excepció d'alguns ceps de cabernet sauvignon) dividides en nou parcel·les i cadascuna amb les seves particularitats. Fer vi al Maresme, a la DO Alella, en molts casos és una obra d'orfebreria, tal com va dir Montse Serra durant la passejada.

Treballen amb producció integrada, tot i que no descarten l'opció d'aconseguir el certificat ecològic

El treball a la vinya busca ser com més respectuós millor amb el medi. De moment es treballa amb producció integrada, tot i que no es descarta l'opció d'aconseguir el certificat ecològic els anys vinents. En Ramon va posar molt d'èmfasi en la importància que tenia per a ells treballar el producte des de la vinya: "Hem de conèixer el producte, hem de saber què collim i amb què comptem per poder treballar i poder garantir-ne la qualitat."

A continuació vam tornar a la masia i vam visitar la cava subterrània, que data de mitjan segle XIX, un autèntic tresor: passadissos estrets, pupitres de fusta, ampolles antigues, maó, sensació d'humitat a la pell i...

sorpresa: bótes de roure en una sala final on s'elabora un suau i delicat vinagre de cava, aprofitant el solatge antic dels anys en què vivia la tieta Teresina.

Un tast i un magnífic dinar

Sortint de la cava a l'exterior per la porta del darrere ens esperava una taula rodona enmig del jardí, plena de copes amb forma de tulipa perfectament endreçades, preparada per començar el tast del vi que ens havia portat fins allà, i també dels caves que la família elabora a Sant Sadurní. Després de tastar i compartir impressions vam seure tots junts en una taula allargada a l'aire lliure plena de carn a la brasa i patates al caliu que ells mateixos ens havien preparat i que vam acompanyar amb cava Gran Reserva durant tot l'àpat. I, per postres, per si encara no en teníem prou, vam obrir la joia de la corona: un parell d'ampolles d'un cava de la família del 1975, dues de les poques que encara queden d'una partida que la tieta Teresina tenia reservades per a consum propi. Un cava de quaranta anys, un luxe d'aquells que poques vegades tenim a l'abast i que gaudim primer en silenci i amb tots els sentits activats, i més tard pel simple plaer de consumir una meravella mentre degustem fruita seca.

Un dinar llarg, de conversa agradable, d'aquells que serveixen per parlar del vi i la vida, per arreglar el món, riure i compartir. Un dinar d'aquells que compensen amb escreix els moments durs que de vegades té la nostra feina.

Després de conèixer l'entorn, de veure la cava antiga, d'entendre la seva manera de treballar, de tastar-ne els vins i caves al jardí i de compartir taula i conversa amb ells, no ens queda cap dubte que les bases per dur a terme el somni DO Alella d'aquests tres germans són més que sòlides. Pocs projectes compten amb una dosi tan elevada de passió, d'història, de qualitat i, sobretot, d'autenticitat.

Ens n'anem amb la sensació d'haver gaudit d'un dilluns immillorable i d'haver fet nous amics. Amb ganes de tornar-los a trobar aviat, a Teià, a Sant Sadurní o on sigui! ●



Parcel·les 2014

Pansa blanca 100%

Elegant i subtil al nas. Estructurat i delicat a la boca. Combinació de fruita blanca i notes herbàcies i anisades. Hi predominen amargors d'intensitat lleu, que recorden la pell de llima. Textura sedosa i acidesa refrescant en boca.



Enric, Ramon i Josep Carbó, a Can Canjon.



Cava del 1975

Pansa blanca de Teià, macabeu i parellada de Sant Sadurní

De color daurat intens, amb gran complexitat tant al nas com a la boca. Conjuga una explosió d'aromes diverses que comprenen des de la fruita seca i la mantega fins a la llimona confitada o el gingebre.

CELLER CAN RODA



UN
CELLER
DOS
VINS
TRES
VARIETATS
DE RAÏM
MOLTES
IL·LUSIONS



CELLER
CAN
RODA
SANTA
MARIA
DE
MARTORELLES
08107
T 93 579 44 48

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

AV¹⁹₀₆

ALELLA VINICOLA

PASSAT, PRESENT I FUTUR

Vinyes pròpies
Agricultura ecològica
Varietats tradicionals
Vins originals



Visites guiades

Trobareu els nostres vins i caves a la botiga del celler
i a tots els comerços especialitzats de la zona



“Mas Salagròs és el primer hotel ecològic de l'Estat”

TEXT ELISABET SOLSONA

Carles Cascante ens rep a la recepció de Mas Salagròs. Ens explica que, després de quaranta anys d'assalariat, va decidir canviar de vida i muntar el seu propi negoci. El Mas Salagròs és una antiga masia familiar reconvertida en un hotel de cinc estrelles diferent de tota la resta: és el primer hotel de l'Estat construït amb filosofia sostenible que opta íntegrament per l'ecologia i l'economia verda. Va obrir la porta el mes de juliol amb cinquanta-cinc habitacions i hi treballen una cinquantena de persones.

Com és un hotel ecològic?

És un hotel respectuós amb el medi i exemple del que ha de ser l'economia verda.

Posi'm un exemple d'aquest respecte al medi.

Emetem prop d'un 75% menys de diòxid de carboni que un hotel convencional. Ho hem aconseguit instal·lant un sistema de biomassa per produir calefacció i aigua calenta sanitària. Aquest sistema funciona amb fusta. I d'on la traiem?

Entrevista amb **Carles Cascante**, director d'aquest nou equipament hotelier de Vallromanes



Carles Cascante.

És fàcil. Vallromanes té molta massa forestal que cal gestionar per evitar incendis i nosaltres aprofitem aquesta fusta per fer-ne estelles que, a través de la biomassa, generen energia per produir calefacció i aigua calenta sanitària. Un altre exemple seria el menjar. Excepte els destil·lats d'alta qualitat, que encara no n'hi ha, tot el que servim és 100% ecològic.

Per què un cinc estrelles?

Perquè som una oferta diferent. Som al mig del bosc, la finca és mig rústica, mig urbana. Som al mig del Parc de la Serralada Litoral i creiem que és un luxe al qual sumem la nostra aposta pel benestar i la salut.

Com neix la idea de fer un establiment d'aquestes característiques?

És una finca familiar, en sóc la cinquena generació. Volia recuperar-la i adaptar la masia al segle XXI. Ens vam unir tres socis: Bonaventura Mora, empresari capdavanter en temes de biomassa; Silvio Elias, fundador i director de Veritas, la principal cadena

OSCAR PALLARÉS



CEDIDA

de supermercats ecològics a Espanya, i jo mateix, que hi vaig aportar la masia familiar i els estalvis de tota la vida. Tots tres creiem en la sostenibilitat i en l'economia verda. Volíem aportar coses que fins ara no eren a l'abast i per això no vam tenir por de fer una cosa una mica diferent i innovadora. Fer un

L'hotel compta amb un centre d'spa situat a l'antic celler de la masia

hotel més no tenia sentit, i aquesta oferta d'hotel ecològic aquí encara no existia. La proposta que va agradar més era la d'hoteleria, combinada amb gastronomia ecològica, recuperació de la granja i la vinya... En definitiva, recuperar el que havia estat la masia i que en bona part fos una finca autosuficient. El projecte es va començar a gestar el 2005-2006 i, després de sis anys de tràmits, el 2012 vam començar a executar-lo.

En el procés de conversió d'aquesta masia en un hotel també s'ha volgut recuperar la vinya.

Sí, vam aconseguir el permís per substituir una part de bosc de pins per plantar-hi 1,2 hectàrees de vinya. És evident que s'ha de preservar el bosc, però en alguns sectors és oportuna l'obertura de clarianes per garantir la biodiversitat. I nosaltres hem recuperat la vinya que ja hi havia hagut en aquest mateix indret. Recordava que de petit collia el raïm i després en fèiem vi. De fet, vam trobar fotos dels anys 1950 que ho demostraven i vam aconseguir els drets de plantació de vinya. Tenim previst començar-ne a plantar al gener. Molt probablement ens decantarem per la pansa blanca. I per al negre encara no tenim clar si tirarem per la garnatxa o el sirà.

En tot cas, haurem d'esperar uns dos anys o tres per poder tenir producció pròpia. Quan la tinguem, la intenció no és vinificar-lo aquí, sinó al celler Bouquet d'Alella.

La voluntat és ser totalment autosuficients?

Volem ser-ho al màxim, però també estem oberts a propostes. Volem tenir els nostres vins, però també tots els de la DO Alella. Mentre esperem tenir el nostre fet aquí, hem volgut que hi siguin representats uns quants cellers. El nou disseny de la plantació de la vinya, ens l'ha fet Bouquet d'Alella i hi hem fet el vi blanc i el negre. També hem volgut que hi fos present Alta Alella, d'on hem agafat el cava. I el vi dolç és d'Alella Vinícola. Són les quatre propostes de vi de la casa, però en tenim moltes més de vi ecològic.

L'aposta pel vi va més enllà, el seu protagonisme no es limita només a taula sinó que també és protagonista a l'spa de l'hotel...

Sí, és un exemple de l'aposta que fem pel vi, en aquest cas lligat també a les termes. Hem arribat a un acord amb l'empresa Aire. És una empresa molt innovadora que va néixer a Sevilla i després va obrir balnearis a Barcelona, Nova York i Chicago. El

La finca tindrà amb una vinya pròpia de la qual en sortiran vins DO Alella

cinquè que han obert és aquí, al Mas Salagròs. El tenim situat a la zona on antigament es feia el vi de la masia i ara, sense voler perdre aquesta essència, és un indret on et fan massatges i banys amb el vi de protagonista. Tot plegat mentre degustes una copa de vi de la DO Alella. És bonic de veure que, d'alguna manera, hem conservat què es feia en aquesta part de la masia. Abans s'hi feia el vi, i ara és un spa on el vi és un dels principals protagonistes.

Més enllà del vi, tots els aliments que se serveixen a l'hotel són ecològics?

Sí. I volem fer una tasca educativa, de difusió de la cuina ecològica. Ens trobem en un municipi amb molt bons restaurants i, encara que utilitzant productes ecològics sigui complicat ajustar-se, oferim

els mateixos preus que els altres establiments. Tenim un bar restaurant d'oferta diària, el bar de copes Sant Mateu i el restaurant gastronòmic 1497 (en honor d'un esment de la masia que apareix a l'Arxiu de la Corona d'Aragó).

Al restaurant vam optar per contractar un maitre que també és sommelier perquè creiem que el maridatge amb els vins és molt important. El vi forma part de l'oferta gastronòmica i per això creiem imprescindible trobar una persona que hi fos sensible i pogués trobar aquell vi que, en cada cas, contribueixi a millorar l'experiència. A la cuina, a més, ens assessora Jordi Jacas, propietari del Molí de l'Escala, un restaurant pioner en la tradició ecològica.

El mercat ecològic té molt potencial per créixer?

I tant! Es calcula que a escala domèstica es pot arribar a multiplicar per sis. És un mercat que creix de mica en mica. Tot el que és ecològic es fa cada vegada més accessible: un exemple en són els vins ecològics, que triomfen a tot arreu. El sector turístic no en pot quedar al marge. En països de parla alemanya com Àustria, Suïssa i Alemanya ja s'ha desenvolupat molt i hi ha un centenar d'hotels ecològics. S'aixopluguen en una associació que es diu BioHotels, i nosaltres en som el primer membre a l'Estat.

Com és el perfil de client?

En tenim de dos tipus: l'un que ja coneix la cultura ecològica i l'altre que no la coneix i que, una vegada aquí, s'hi troba bé i s'hi interessa. Estem contents perquè creiem que també contribuïm a fer una tasca de conscienciació: el que menjo influeix la meua salut. La nostra proposta també resulta molt atractiva per a les famílies perquè, a través de la granja i l'entorn, poden ensenyar a la mainada a estimar els animals i la natura.

D'una altra banda, hi ha empreses que també treballen en l'economia verda i ja s'han fixat en nosaltres: si vols llançar un cotxe elèctric al mercat, el millor lloc per presentar-lo és en un hotel ecològic, no? ●

Nits de cultura, ciència i gastronomia



Sopar amb vistes a Barcelona, a la terrassa de l'Observatori Fabra.

L'empresa Sternalia organitza a Barcelona originals sopars on la gastronomia no és l'única protagonista

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Actualment ningú no dubta a considerar la gastronomia una part important de la cultura popular. I d'aquest interès creixent que suscita tot el que envolta els fogons i què s'hi cou, n'han sorgit propostes diverses. Avui presentem un parell d'iniciatives de la mà de Sternalia, productora d'esdeveniments científics i culturals de Barcelona que, des d'un enfocament essencialment divulgatiu, proposa nits de cultura, ciència i gastronomia.

Sopars amb estrelles
Collserola és un mirador privilegiat des d'on contemplar el

litoral barceloní i els "Sopars amb estrelles" en treuen profit i proposen sopar en un marc singular com és l'Observatori Fabra. Es tracta d'un àpat mentre cau la nit sobre la ciu-

Veure caure la nit sobre la ciutat és un dels alicients del "Sopar amb estrelles"

tat, complementat amb una conferència sobre astronomia i una visita a aquest equipament científic centenari. Orientada al mar, la terrassa de l'obser-

vatori és un indret acollidor i recollit on gaudir dels tres menús que ofereix l'organització: Menú Observatori, Menú de les Estrelles i Menú Gourmet. El sopar (entrant, dos plats, postres i cafè) és correcte, abundant i de presentació acurada. Els plats s'acompanyen amb vi i cava, i és en aquest aspecte on a Papers de vi reivindicuem el producte de proximitat i proposem a l'organització d'aprofitar el vi Marquès d'Alella per acompanyar un sopar estretament lligat a aquest pròcer barceloní (vegeu-ne el requadre).

Enllestit l'àpat, un especialista fa una breu conferència relacionada amb l'observació

que els assistents podran fer durant la visita a l'observatori, mirant per l'ocular del telescopi equatorial que s'amaga sota la icònica cúpula semiesfèrica. Aquest és sens dubte un dels principals atractius d'una proposta que plaurà als aficionats a l'astronomia i tothom qui senti curiositat per la ciència.

Un joc gastronòmic

Més que un sopar, el segon cas que ens ocupa és una experiència sensorial. Té lloc a la Reial Acadèmia de Medicina, al barri del Raval de Barcelona, i els seus creadors l'han denominada "Sopar dels sentits". La seu actual de l'acadèmia és un referent de l'arquitectura

neoclàssica a la ciutat i hi trobem un excepcional amfiteatre anatòmic. En aquestes dependències, on treballaren personatges excepcionals com Santiago Ramón y Cajal, els participants entren en matèria mitjançant una aproximació a la història de la medicina a Barcelona. La neurociència centra la segona part de la proposta a través d'un joc gastronòmic, sobre el qual l'organització demana un estricte secret i prega als assistents de donar-ne les mínimes explicacions per mantenir-ne el factor sorpresa. Així que no trencarem aquesta regla i ens limitarem a apuntar que l'objectiu és posar de manifest com el cervell construeix la realitat amb la informació que li arriba dels sentits. El joc, que els or-

"El Sopar dels sentits" consisteix en un divertit joc sensorial

ganitzadors diuen que és "pensat per omplir els assistents de percepcions sensorials a còpia de música, sabors, colors, olors i textures", és enginyós, divertit i entusiasma els comensals/participants. Només una objecció a aquesta proposta de cost prou raonable: la tria dels vins que acompanyen el sopar s'hauria de reconsiderar, perquè no són a l'altura dels plats que s'hi serveixen.

Divulgació i lleure

Amb aquestes dues propostes Sternalia demostra un esforç per oferir una combinació equilibrada de divulgació i lleure. Un balanç estudiat per

satisfer les expectatives dels participants i arribar al màxim nombre de públic. L'aposta per la gastronomia i la divulgació de l'empresa barcelonina inclou unes altres propostes interessants com "El cel de Poblet" (una introducció a l'astronomia al singular marc del Monestir de Poblet) i "Sefarad" (una

pinzellada de la vida i els costums de la comunitat jueva a Barcelona a l'època medieval). En un àmbit més estrictament científic, Sternalia proposa cursos d'astronomia i visites guiades al sincrotró Alba. Una manera d'acostar-se a la ciència i cultura des de punts de vista diferents. ●



Un responsable d'Sternalia dóna instruccions al "Sopar dels sentits".



Llepolies mentideres, el primer plat del "Sopar dels sentits".



Els vincles allelencs de l'Observatori Fabra

Propietat de la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona, l'Observatori Fabra va ser construït gràcies al llegat de Camil Fabra i Fontanills (Barcelona, 1833-1092), primer Marquès d'Allella. Fill d'una família de referència de l'alta burgesia barcelonina, aquest Industrial i polític (va ser alcalde de Barcelona el 1893) deixà en herència 250.000 pessetes a l'acadèmia, destinades a materialitzar un projecte necessitat de finançament, inaugurat finalment el 1904. Originalment anomenat Observatori del Tibidabo, aviat es rebatejà com a Observatori Fabra en honor del prohoms barceloní.

Un allelenc il·lustre, Isidre Pòlit i Boixareu (Alella 1880-Barcelona 1958) va exercir un paper destacat en la trajectòria científica de l'observatori: hi ingressà com a ajudant tècnic i col·laborador de Josep Comas i Solà el 1904, va ascendir a astrònom el 1921 i, el 1937, fou nomenat director de la secció d'astronomia.



Menú Observatori del "Sopar amb estrelles". D'esquerra a dreta: Tàrtar de tomàquet amb ventresca de tonyina / Escuma de foie amb puré de pinya i caviar d'oli especiat. Llom de bacalla amb "pa amb tomàquet", olives de Kalamata i taronja. Melós de vedella amb mini verdures i sorra mediterrànea d'olives negres. Esfera de fruits vermells amb estrelles i planetes de xocolata.



El personatge de... Roura

Nicolás i Nico García

el discret encant de la feina

TEXT: JORDI ALBALADEJO / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

Són pare i fill, viticultors tots dos del celler Roura d'Alella. Fem l'entrevista a les portes de la verema, la segona quinzena d'agost. Per començar, preguntem a en Nicolás (pare) per l'anyada d'enguany: "Bé, anava bé i continua amb bones perspectives, però la pluja d'aquests dies d'agost ha frenat la maduració final, almenys a nosaltres." Així que trobarem que "l'acidesa baixarà i la graduació no pujarà gaire".

"El 1983 vaig començar al celler de la casa del Sr. Roura i vaig plantar les vinyes a la Vall de Rials"

En Nicolás es coneix pam a pam les vinyes Roura. No debades compta amb una llarga experiència a Alella: "El 1983 vaig començar al celler de la casa del Sr. Roura, vaig plantar les vinyes a la Vall de Rials i per fer les primeres proves i vins teníem unes barriques de roure i dipòsits d'acer inoxidable. Al celler nou, de baix, hi he estat vint-i-vuit veremes, des del 1987." De fet, recorda que "a Rials hi havia poca vinya els anys 1980, estava tot abandonat." Hi havia una finca allà on hi ha el dipòsit d'aigua amb garnatxa blanca i picapoll i la resta eren cirerers. I afegeix, sobre els primers temps: "El Sr. Roura va començar a dedicar-s'hi comprant terres

i jo vaig encarregar-me de plantar-hi ceps."

En Nicolás i en Nico expliquen que, actualment, Bodegas Roura disposa de vint-i-tres o vint-i-quatre hectàrees, i els seus vins i caves es troben acollits a la DO Alella, la DO Cava i la DO Catalunya. A més de les seves vinyes, "el celler fa ús de raïm que li proporcionen uns altres viticultors del territori DO Alella i d'una finca de Roura a Lleida, amb el qual s'elaboren els DO Catalunya".

Ara que sabem què pensen de la verema d'enguany i tenim coneixement d'una part de la trajectòria viscuda a Roura, coneguem més el vessant humà de tots dos.

En Nicolás, de Bogarra (Albacete) a Alella

Té cinquanta-set anys i va néixer a Bogarra, prop d'Alcaraz (Albacete, Castella la Manxa). El seu pare va ensenyar-li "a espavilar-se, a moure's per treballar": "A casa nostra, no hi va faltar mai de res, però ens ho havíem de guanyar." Així ben aviat tallava raïm i va participar en la verema d'allà. Recorda que també "va anar a veremar a França, a Carcassona i Narbona, zones productores del sud"; també va treballar dos mesos "recollint ametlles a Mallorca per vint-i-cinc pessetes el dia", i va treballar a Múrcia en una conservera de préssecs i albercocs en almívar. I tot això fins als catorze anys, quan va venir a Catalunya. Unes millors perspectives i estables condicions laborals van motivar aleshores el canvi de residència.

Sobre la seva arribada, ens en diu: "Primer vaig viure a casa d'una tieta a Badalona i vaig posar-me a treballar en una foneria d'alumini a Sant Fost de Campsentelles, fins als vint anys." El 1980 l'empresa va tancar i al cap de poc temps va començar a treballar a les residències les Hortènsies i a Can Torras com a home de manteniment: "Repartia menjar, cuidava l'hort..."

El 1983 va compaginar la seva feina als matins a les residències "amb el treball al camp per al Sr. Roura, que va anar guanyant importància i dedicació fins a esdevenir jornada completa i fins i tot tenir l'habitatge familiar dins les instal·lacions del celler Roura". Actualment, en Nicolás té cotitzats -quan vam fer l'entrevista- ni més ni menys que quaranta-un anys, tres mesos i cinc dies de vida laboral!

"Acostumo a estar d'acord amb el meu pare sobre com fer la feina però, si no ho estic, li ho faig saber!"

En Nicolás, per experiència i temps, va obtenir homologat el títol de viticultor i enòleg el 2006, i en aquest àmbit recorda en la trajectòria de Roura l'enòleg Joan Milà, professor de l'Escola de Viticultura i Enologia a Espiells: "Un enòleg molt bo, explicava el que s'havia de fer com un

professor, no es limitava a dir fes-ho i ja està. Amb ell vaig aprendre molt."

Discret, amb tranquil·litat, els anys treballats són tot un orgull per a ell i un bon exemple de dedicació per superar-se.

En Nico, un jove viticultor

Amb el mateix nom, en Nico (com és conegut popularment per no confondre'l amb el seu pare) resideix al poble veí del Masnou, també treballa a les vinyes des del 1998 i ens explica que "a la feina, cada dia és diferent segons les èpoques": "Des d'ensulfatar a embotellar, passant per un munt de tasques que m'omplen." Amb ell ja són tres generacions dedicades a la vinya i el vi.

En Nico reconeix que de jove estudiar no el motivava gaire i veia que treballant podia disposar de diners i sortir. Precisament el món laboral, l'ha fet "créixer i adquirir experiència" i, si bé coincideix amb el seu pare a fer més o menys les mateixes feines, explica que ell té la seva opinió i es fa escoltar: "En general estem bastant d'acord en les decisions que cal prendre, però si no hi estic d'acord, li ho faig saber."

Sobre el mercat del cava i el vi, en Nicolás i en Nico també coincideixen en la diagnosi: "Hi ha una revifada de vendes sobretot al mercat d'exportació nostre, principalment de cava, n'exportem un 50%." En Nico ens fa observar que "a Alella el que més es ven és el cava, més que no els vins de pansa blanca". ●



HOTELS



Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes
Tel. 93 572 95 91 · www.cangalvany.com



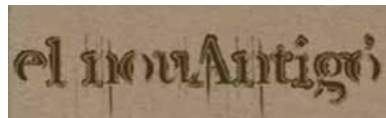
Rbla. Àngel Guimerà, 62 · Alella
Tel. 93 540 46 61 · www.alellavinicola.com



C/ Roger de Flor, 43 · El Masnou
Tel. 93 555 01 88 · www.restauranteorfila.es



Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57
www.hotelportadalella.es



Pl. Sant Jaume · Teià
Tel. 93 540 04 23



Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes
Tel. 93 572 95 91 · www.cangalvany.com

MENJAR PER EMPORTAR



Rbla. Àngel Guimerà, 23 · Alella
Tel. 93 555 97 68 · www.lacuina111.cat



Passeig d'Antoni Borrell, 13 · 08328 Alella
Telèfon 935 40 17 94



Av. del Maresme, 21 · El Masnou
Tel. 93 540 92 66 · www.tresmacarrons.com

FLEQUES I PASTISSERIES



Rbla. Àngel Guimerà, 40 · Alella
Tel. 93 555 68 67 · www.lapetitamallorquina.cat



Port del Masnou, Local 69 · El Masnou
Tel. 93 555 81 18



Rbla. Àngel Guimerà, 60 · Alella
Tel. 93 180 66 78

RESTAURANTS



Rbla. d'Àngel Guimerà, 20 · Alella
Tel. 935 405 826

C/ Francesc Layret, 100
Badalona
Tel. 934 647 647
www.aromakaori.com



Carrer Gran, 28 · Argentona
Tel. 93 707 40 78 · www.lafondadelcasal.cat



Riera Fosca, 28-30 · Alella
Tel. 93 540 03 41 · www.varietalis.com



Sant Josep de Calassanç 10 · Alella
Tels. 93 540 77 73 · 93 555 28 84
www.cancabus.es



Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57
www.hotelportadalella.es



Selecció de vins
C/ Àngel Guimerà, 12, baixos · El Masnou
Tel. 93 540 29 53 · www.cellerdelmar.com



Ps. Roman Fabra, 25 · El Masnou
Tel. 93 178 22 97 · www.elrebstdelsentits.es

Espai Di.Vi

ENOTECA - CELLER

Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella
Tel. 93 555 28 84 · www.espaidivi.es

Xarel·lo

Rbla. Àngel Guimerà, 30 · Alella
Tel. 93 555 21 41

EMOCIONS
SORLI

Pl. Can Nolla, 1 · Vilassar de Dalt
Tel. 93 753 71 84



VINS J. CARRERAS, S.C.P.

La seva botiga del vi i el cava

Francesc Macià, 66-68 · Badalona
Tel. 93 387 16 96

**Vols anunciar
el teu negoci
en aquesta secció?**

Truca'ns al 654 40 40 43

La foto guanyadora del IV Concurs de Fotografia DO Alella

Vista de com el sol es pon sobre Barcelona des de les vinyes de la vall de Rials (Alella). Foto de Jordi Soriano, guanyador d'un àpat per a dues persones al restaurant Sauló de l'Hotel Can Galvany (Vallromanes).



MARKET EMOCIONS

13, 14 i 15 DE NOVEMBRE

MODA

ART

JOIES

PERFUMS

MÚSICA

TALLERS

I MOLTES
ACTIVITATS
INFANTILS!



Damm

Gallina Blanca



PLAÇA DE CAN NOLLA, 1. VILASSAR DE DALT

[un any junts]