

Papers de vi

Núm. 38 · Nadal 2015

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Bones Festes i feliç 2016

Entrevista amb Miquel Aldana,
xef del TresMacarrons, guardonat
amb una estrella Michelin

La Guia de Vins de Catalunya
recull 37 referències DO Alella
amb grans puntuacions

El vermut, la beguda de
moda, ben present arreu
del territori de la DO Alella



2016

*Any de vins,
any d'Emocions.*

EMOCIONS
SORLI

Plaça de Can Nolla, 1 08339 Vilassar de Dalt (Bcn)





Un tíó ben somrient
ens desitja bones
Festes des d'una
vinya vella de la DO
Alella.
Foto: Òscar Pallarès

03 GLOPS

08 ENTREVISTA

Miquel Aldana, xef del TresMacarrons

11 ACTUALITAT

FIVIN organitza una jornada d'enoturisme a Alella

12 ACTUALITAT

Trenta-set referències d'Alella a la vuitena Guia de vins de Catalunya

15 ACTUALITAT

Menú de la independència

18 VINFOGRAFIA

Marquès d'Alella Galàctica 2012

21 REPORTATGE

La DO Alella, terra de vermut

25 EL TAST

Vermuts del territori DO Alella

28 LLIBRES

Llibres de vins i menges

33 OPINIÓ

I va néixer la Generació Vermut. Per Josep Sucarrats

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: **Ester Bachs, Elisabet Cots, Marga Giménez, Gonzalo Rivière, David Roman, Montse Serra, Elisabet Solsona i Josep Sucarrats.**

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 **MARQUÈS D'ALELLA**

 Consorci de Promoció
Enoturística del Territori
DO Alella

● ● GLOPS

Orígens presenta el vi novell 2015

Prop de quatre-centes cinquanta persones es van acostar a una nova edició de la festa de presentació del vi novell Orígens, que neix de les vinyes que Josep Coll té a Badalona. En aquesta ocasió s'han produït prop de cinc mil ampelles de dues varietats: l'Orígens rosat, amb un cupatge de sirà i pansa blanca; i l'Orígens blanc, elaborat només amb pansa blanca. Josep Coll en destacava: "Estem molt contents perquè ens havíem quedat sense vi de l'anyada 2014 i ara ja podem tornar a servir els nostres clients." Els nous Orígens, fruit "d'una anyada seca i difícil", es van poder tastar a la festa popular que des del 2010 se celebra per Tots Sants a Can Coll i que "ja s'ha convertit en una tradició". Aquesta vegada, la presentació en societat d'Orígens va comptar amb l'actuació de bastoners i de l'Esbart Sant Jordi.



Pintures sobre dogues de barrica

Sara Dalmau ha mostrat aquesta tardor una nova col·lecció de pintures sobre dogues de roure de barriques de vi al restaurant Diagonal de Pineda de Mar. Amb el nom "Temps de verema", Dalmau vol retre homenatge a la Cuina a Sils i les dones en una exposició on es fusionen la seva passió per la pintura, l'estètica, la fusta i el vi. Així doncs, la fusta de roure de les bótes ja inservibles li serveix de tela per a les seves creacions. Esteticista de professió, Sara Dalmau opta per aquest material perquè "la fusta és el que més s'assembla a la pell de les persones". I, per "deformació professional", utilitza per pintar no sols olis i pintures, sinó també productes cosmètics com rímel de pestanyes i laca d'ungles. És la tercera exposició que Sara Dalmau presenta amb creacions fetes sobre dogues de roure de velles bótes de vi.

L'alè d'Èol obté 9,50 punts a la "Guia de vins de Catalunya"

L'alè d'Èol, el tercer vi de *Papers de vi*, que va sortir a la venda ara fa tot just un any, ha estat valorat amb 9,50 punts pels autors de la *Guia de vins de Catalunya*. Elaborat pel celler Quim Batlle, és un cupatge de picapoll (80%) i pansa blanca (20%) del 2013 i ja només algunes botigues tenen disponibles les darres ampelles d'aquesta edició de tres-centes unitats numerades.



Premià de Dalt i Montgat, al Consorci DO Alella

Dos municipis més s'han incorporat al Consorci de Promoció Eno-turística del Territori DO Alella. Amb aquestes dues incorporacions, ja són disset pobles, dels divuit del territori original de la DO Alella, els que formen part de l'organisme: la Roca del Vallès, Santa Maria de Martorelles, Martorelles, Vilanova del Vallès, Vallromanes, Sant Fost de Campsentelles, Montornès del Vallès, Alella, Cabrils, el Masnou, Montgat, Òrrius, Premià de Mar, Vilassar de Dalt, Premià de Dalt, Teià i Tiana. L'únic municipi que encara està pendent d'adherir-s'hi és Argentona, tot i que ja ha expressat la voluntat de fer-ho. D'una altra banda, durant el 2016 és previst signar un conveni de col·laboració amb Llinars del Vallès perquè també pugui formar-ne part (encara no s'hi pot incorporar formalment perquè resta a l'espera d'entrar a la DO Alella).

Montpeller i Renfe-SNCF volen promoure el turisme gastronòmic català



Turisme de Montpeller i l'aliança dels trens d'alta velocitat espanyols i francesos Renfe-SNCF han començat una campanya per donar a conèixer el valor turístic vinculat al vi i la gastronomia de la capital del Llenguadoc-Rosselló amb una sèrie de viatges amb periodistes catalans. De la mà de l'agència de comunicació Tryptic, l'oficina de turisme de Montpeller ha preparat una ruta gourmet especial per als professionals de la comunicació en què es visiten establiments dedicats al vi, l'oli,

el formatge, la pastisseria i el pa, per acabar amb un dinar gastronòmic en un restaurant de la ciutat. L'equip de *Papers de vi* vam tenir l'oportunitat d'assistir a un d'aquests viatges de premsa on, a més de poder comprovar el potencial turístic d'aquest territori en els àmbits del vi i la gastronomia, també vam poder conèixer fórmules de promoció turística diferents de les de la DO Alella.

Bouquet d'Alella presenta el seu primer escumós

El celler alellenc acaba de presentar, en ocasió de les festes de Nadal, el seu primer escumós DO Alella. Es diu Bouquet d'A Plaer Escumós i es tracta d'un brut nature de l'anyada 2013, elaborat amb un 85% de pansa blanca i un 15% de chardonnay. Se n'han produït només 833 ampolles. Toni Cerdà, enòleg i propietari del celler, explicava: "N'hem fetes tan poques ampolles i ha tingut tan bona acceptació, que ja gairebé no en tenim." Aclaria, amb tot: "Els anys vinents la producció anirà creixent, com hem fet també amb els altres vins. A poc a poc i bona lletra!" El preu de venda al públic a les botigues especialitzades s'acosta als 12 €.



Divuit municipis del Maresme participen en les jornades del fesol del ganxet

La comarca ha tornat a homenatjar la mongeta del ganxet amb les Jornades Gastronòmiques que promouen el consum d'aquest llegum. Una cinquantena de restaurants i d'establiments alimentaris de divuit municipis del Maresme han elaborat menús amb el fesol del ganxet de protagonista, uns plats que s'han maridats amb vins de la DO Alella. El Maresme és un dels pocs territoris catalans on es conrea el fesol del ganxet, una varietat de mongeta que fa quatre anys va obtenir la denominació d'origen protegida (DOP). El Consorci de Turisme i el Consell Comarcal han editat un opuscle on, a banda recollir tots els plats i menús, s'aplega informació dels vint-i-un pagesos del Maresme que produeixen mongeta del ganxet i receptes de plats maridats amb vins de la DO Alella a càrrec del sommelier i col·laborador de *Papers de vi* Joan Lluís Gómez.



Tanit torna a gestionar temporalment el CAT

L'empresa Tanit Didàctica Difusió Cultural torna a fer-se càrrec provisionalment de la gestió del Centre d'Acollida Turística de Teià, Alella i el Masnou, el CAT. Els últims quatre anys ha estat Magma, la que s'ha encarregat de la gestió de l'equipament. Quan es va acabar la pròrroga obligatòria de sis mesos de la concessió, i amb l'objectiu que no es tanqués el CAT mentre es redactava el plec de condicions per convocar un nou concurs i tornar-lo a adjudicar, s'ha contractat puntualment Tanit per cobrir el servei. Aquest canvi ha coincidit amb les crítiques de la CUP del Masnou, que va denunciar presumptes irregularitats en la gestió i suposats incompliments "continus" de contracte de l'empresa Magma. El seu responsable, Daniel Baizan, negava categòricament les acusacions i explicava que la prova que no havien comès irregularitats era que en tot moment havien entrat per registre tota la documentació. També va afegir que Magma havia estat assumint les pèrdues del projecte del CAT, motiu pel qual la sorpresa per les crítiques havia estat "majúscula". Baizan es mostrava convençut que l'auditoria prevista per al final de la concessió –i que es farà una vegada es tanqui l'any comptable– demostraria que l'empresa que dirigeix en cap cas havia comès irregularitats.





CEDIDA

L'Hort de Cabrils celebra el desè aniversari

L'espai gastronòmic l'Hort de Cabrils, que inclou els restaurants Tempo de l'Hort, la Pizzeria de l'Hort i el Lounge Club Down Tempo, ha celebrat el desè aniversari amb una experiència "gastrovinicolacultural". L'empresa ha aprofitat l'aniversari per renovar carta i xefs i ha organitzat un parell de presentacions per a premsa, clients i professionals per donar a conèixer totes aquestes novetats. Els actes, conduïts per Sergio González, gerent de l'Hort, i els responsables de cada espai, van comptar amb la col·laboració de la periodista de Papers de vi Montse Serra, que va fer un elogi literari dels vins DO Alella (que han guanyat protagonisme a les cartes dels restaurants) i dels plats i del saber fer de l'equip de l'Hort.

Organitzen una jornada formativa sobre la DO Alella

Una quarantena d'alcaldes, regidors i tècnics van participar l'11 de desembre en la jornada formativa sobre el territori DO Alella que es va fer a Can Lleonart, a Alella. La voluntat de la trobada era de donar a conèixer el territori, el potencial enoturístic que té i despertar el sentiment d'orgull de pertinença a la DO Alella. Amb aquesta jornada també es pretenia dinamitzar, establir lligams i promoure noves activitats en xarxa entre municipis. Durant la trobada, la responsable de la Ruta del Vi de la DO Empordà, Íngrid Casado, va explicar l'èxit que ha representat per a municipis com Sant Antoni de Calonge la posada en marxa d'aquesta iniciativa. També van participar-hi l'autor de guies d'enoturisme Lluís Tolosa, que va oferir una ponència per posar en valor els atractius turístics de la DO Alella, i Òscar Pallarès, redactor en cap de Papers de vi, que va presentar-hi la revista i va dirigir un tast de vins dolços amb xocolata.

El cava Roura Brut, premiat al concurs Effervescents du Monde

Reconeixement internacional al cava Roura Brut que, per segona vegada, ha obtingut la medalla d'or del concurs Effervescents du Monde, que es va fer al novembre a Dijon (França). A més a més d'aquest guardó, el brut de Roura forma part del Top 10 del 2015 dels millors vins escumosos del món. Effervescents du Monde és un concurs anual en el qual, aquest any, hi han participat més de 26 països amb 622 vins, jutjats per més d'un centenar d'experts internacionals. Aquest producte ja va rebre la mateixa medalla d'or l'any 2009.



Enoturisme al monument a Colom de Barcelona

La DO Alella, juntament amb la DO Penedès i la DO Pla de Bages, té un nou espai de promoció: el nou Punt d'Informació d'Enoturisme i Vins del Mirador de Colom. La voluntat d'aquesta iniciativa, impulsada per Turisme de Barcelona i la Diputació de Barcelona, és donar a conèixer els vins que es produeixen a les tres DO del territori. Aquest nou espai, rehabilitat per aquests dos organismes, pretén aprofitar les 130.000 visites anuals que té el monument a Cristòfor Colom a Barcelona per promoure entre els turistes els vins que es produeixen a les vinyes més properes a la capital catalana. La inauguració de l'espai va tenir lloc el 18 de novembre i l'avinentesa va ser aprofitada per dur a terme la presentació oficial del nou llibre de Lluís Tolosa, *Barcelona Wine*, que també ha comptat amb el suport d'aquests dos organismes.



CEDIDA

Jordi William Carnes, director general de Turisme de Barcelona, Lluís Tolosa, autor de *Barcelona Wine*, i Miquel Forn, diputat adjunt Turisme de la Diputació de Barcelona



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

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

AUTÒCTON, el nou vi de Papers de vi

Tradicionalment, la DO Alella es considera un territori de vins blancs. Val a dir, amb tot, que des de temps dels romans en aquest territori s'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. Un blanc de negre creat per Enric Gil, enòleg del celler Can Roda, criat durant sis mesos en barrica de roure francès, i afinat durant vuit mesos abans de sortir a la venda: primer en dipòsit d'acer inoxidable i més tard en ampolla.

Ja a la venda
PVP: 10€



TresMacarrons



Miquel Aldana a la porta del seu restaurant amb la jaqueta de la Guia Michelin

“No entràvem en cap travessa, ni tan sols en les nostres!”

Entrevista amb Miquel Aldana, xef del TresMacarrons, el restaurant del Masnou recentment guardonat amb una estrella Michelin

TEXT: ELISABET SOLSONA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Quinze dies després de rebre la primera estrella Michelin, anem a visitar el TresMacarrons del Masnou. És dilluns i el restaurant és tancat. Miquel Aldana, el xef, arriba amb la seva dona i cap de sala, Núria Orra, que no es pot quedar a l'entrevista perquè ha d'anar-se'n corrents a Girona. Abans d'engegar la gravadora, en Miquel ens ofereix un cafè i aprofitem l'avinentsa per intercanviar les primeres impressions. Desborda d'alegria, però no ha perdut el món de vista. El cap li bull d'idees noves i no pot amagar la il·lusió a la mirada. Confessa que el reconeixement els ha agafat completament per sorpresa i que, passada la bogeria dels primers dies, volen aprofitar l'oportunitat que els dona per continuar gaudint més que mai de la cuina i d'aquest petit negoci familiar que van obrir fa sis anys al Masnou.

TresMacarrons, un nom que ve de la manera com s'anomenen en cercles de restauració francesos les tres estrelles Michelin... I ja teniu el primer macarró! Us ha agafat molt desprevinguts?

I tant! No ens ho esperàvem gens ni mica! En el món de les estrelles Michelin hi ha restaurants "típics" i restaurants "atípics", i nosaltres som del segon grup.

Com recordes el moment?

Pensa que vaig anar a la gala de lliurament de les estrelles Michelin, a Galícia, per no fer el lleig i perquè hi va insistir el meu pare! Aquest any hi convidaven més gent i vaig rebre un missatge electrònic molt generalista. Vaig respondre-hi preguntant si podia anar-hi amb la dona i em van dir que no podia ser. I un cop allà, quan vaig sentir que ens donaven l'estrella... vaig cardar un crit! Em vaig treure la jaqueta... va ser molt inesperat. Una alegria molt benvinguda, però molt inesperada.

Com us adapteu a la nova situació?

Ho afrontem amb el cap molt fred. Ens hem trobat una si-

tuació que no ens esperàvem. T'aporta molts elogis professionalment i personalment, però ho has de saber gestionar de manera intel·ligent perquè no se't mengi. Fins ara teníem un *target* molt definit: omplíem els migdies i els caps de setmana, i els vespres eren fluixos. Ara tenim ple al migdia i a la nit.

"Vaig anar a la gala de lliurament de les estrelles per no fer el lleig i perquè hi va insistir el meu pare!"

I aquest ritme et porta a consumir molt més del que has produït, i a no tenir temps per produir. Però hem de saber reaccionar, i de moment ens hi adaptem de pressa i bé.

Deu haver estat una bogeria...

Sí: els primers dies van ser una bogeria. Gent que reservava per correu electrònic, entrevistes pertot arreu... No tenia temps per cuinar. És una situació que t'agafa amb el peu canviat i que t'obliga a prendre decisions molt ràpides. Hem de

ser nosaltres, els qui dominem la situació, no que la situació ens domini a nosaltres. Pensa que els dos primers dies la Núria atenia les taules penjada al telèfon, i això no pot ser. Ara quan comença el servei s'apaga el telèfon. Les primeres dues setmanes ens ha agafat tot a contrapeu, i volem recuperar el que teníem, venir a treballar contents i no aclaparar-nos. Això es resol agafant més personal, però som un negoci familiar. Tenim molt bon rotllo i això no s'ha de perdre. Per això ens hi estem mirant, a l'hora d'agafar més gent. Necessitem més personal, però no ens conformarem amb qualsevol.

Què creieu que us ha fet merèixer l'estrella?

TresMacarrons és un restaurant familiar, que treballa a la carta i aposta per la cuina de temporada. Sempre hem treballat amb productes de proximitat i intuïm que això és el que pot haver agradat. Tenim molta cura del client i hi posem moltes ganes perquè és bàsic creure que fas, i que t'agradis a tu mateix. I el TresMacarrons és el restaurant que ens agradaria trobar-nos.

Abans fèieu menú degustació.

Sí. Fa sis anys que vam obrir i en fa dos que vam decidir treure el menú degustació i apostar per fer carta de plats clàssics i plats de temporada. Això satisfà els clients que sempre busquen el mateix i també els altres, els qui volen varietat. Pensa que tenim clients que vénen dos i tres cops per setmana i has de fer una cuina fàcil d'entendre, i que a la vegada sigui molt dinàmica i canviant. I això ho aconseguim optant pel producte de proximitat i de temporada: fins fa quinze dies treballàvem amb les figues, ara és època de carxofa, cols... Tenim les hortes darrere i el mar al davant i, per tant, fem cuina de mar i muntanya. Cui-nem el que ens envolta, i per a la gent que ens envolta!

I aquest client que ve tres cops per setmana, ara el podeu atendre?

No, i és horrible. Tenim sort que ho entenen. Els sap greu no tenir taula, però ho porten amb molta naturalitat perquè se n'alegren per nosaltres. Sempre que s'anul·la una reserva són els primers a qui truquem, perquè tenim clar que aquest suflé un dia baixarà



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


BODEGAS
CASTILLO DE SAJAZARRA
D.O. RIOJA ALTA - ESPAÑA

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



L'elegant sala del TresMacarrons.

i els qui continuaran venint seran ells. Els hem de mantenir per respecte i per amicitat, però també pel negoci. Aquesta clientela habitual és la que ens ha permès arribar on som. Ara vivim un *boom* de gent nova, que bàsicament ve a xafardejar. I no enfocarem el negoci cap a ells perquè creiem que no són clients potencials, hi vindran esporàdicament.

Treballem amb més pressió que no abans?

De pressió, n'hem tinguda sempre. Agradar a tothom no és fàcil, però ara és diferent perquè veus que a la sala hi ha un públic diferent. Però continuarem fidels al nostre estil, fent el que hem estat fent fins ara. Tot això, en definitiva, et dona una gran oportunitat per millorar què feies. Ara treballes molt més, factures més i per tant és una sort. En definitiva, tot i continuar essent el TresMa-

carrons, és un projecte nou que hem de gaudir. No patim, som conscients que és una gran sort saber que tens el restaurant ple a migdia i al vespre. I ho saps perquè tot són reserves. Això fa

“Continuarem fidels al nostre estil, fent el que hem estat fent fins ara”

que, al final, ho acabis portant amb més organització que mai i que tinguis més possibilitats de fer unes altres coses.

Fins quan teniu ple?

A migdia no hi ha taula fins al febrer, i al vespre en queda alguna al gener. La mateixa nit que ens van donar l'estrella ja va començar a trucar gent. El desembre, ja el teníem molt

ple, i el vam acabar d'omplir de seguida. Tot això és una sort, sobretot a l'hora de la logística perquè et garanteix una estabilitat que abans no tenies garantida.

El desafiament següent és la segona estrella?

El que volem és passar-nos-ho bé, i intentar que el client també s'ho passi bé. Si mires sis anys enrere, hem crescut com a empresa. Jo sempre havia estat cuiner, i al meu pare el vaig enganxar per muntar el restaurant perquè el meu soci em va plantar a última hora i ell s'acabava de jubilar. No havíem tingut mai una empresa! Som gent treballadora i hi venim amb moltes ganes.

Pel que fa al local, penses que està ben ubicat?

Voldries canviar-lo de lloc?

Ni pensar-ho! Quan buscàvem un local per obrir el TresMa-

carrons, tenia molt clar que volia que fos fàcil d'aparcar-hi. Si trigues vint minuts a trobar aparcament, deixes d'anar-hi. Pensa que hi ha molta gent que ve de Barcelona i hi arriba en un moment. En un quart d'hora són aquí amb la canyeta a la mà. I en un lloc com aquest tampoc no tens veïns, no hi viu gent a qui puguem molestar. Però, de tota manera, el millor que tenim és l'interior, és el que oferim com a restaurant. Sí que és cert que quan vam apostar per aquest indret hi havia un projecte d'urbanització dels entorns, convertir la nacional II en una via urbana. Però sempre he cregut que amb el temps serem molt més propers al mar que no ara.

Quina és la part més maca de tot plegat?

És la pluja de felicitacions. Tothom s'ho sent seu! No entràvem en cap travessa, ni en les nostres! Estic molt content de veure que restaurants com el meu, que se surten de la norma, també poden aconseguir una estrella. Ara es porta molt la cuina "con-fusió", que en dic jo. I està molt bé que algú opti per aquest toc diferencial, però no que tothom ho imiti! Nosaltres som l'antítesi de tot això. Fem cuina catalana i per a la gent d'aquí, cuino per a la gent del Maresme. Com evolucionarà tot això? Doncs no ho sé, tenim uns mitjans que abans no teníem i ho aprofitarem. Si tenim el doble de clientela i el doble de personal, intentarem donar un millor servei. Hem de donar un nou enfocament a un mateix projecte. Això ens farà canviar les formes, però no l'estil. Ho millorarem tot. Fins ara fèiem el que podíem, ara farem el que voldrem! ●



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.hotelportadalella.es

Enoturisme: tots plegats sumem molt més

FIVIN organitza a Alella una jornada d'enoturisme titulada 'De la venda del producte a la venda de l'experiència'

TEXT: ELISABET COTS

L'oferta enoturística no para de créixer, perquè Catalunya és terra de vins i caves, gastronomia i cultura. Ja fa quatre anys que FIVIN (Fundació per la Investigació del Vi i la Nutrició), amb el suport de la Diputació de Barcelona, organitza unes jornades dedicades a l'enoturisme. La primera va tenir lloc el 2012 a Sitges, on es convidava a reflexionar sobre la promoció enoturística, tant com a activitat econòmica generadora d'ocupació i riquesa com a destinació turística important a la província de Barcelona. Des de Vilafranca del Penedès, l'any següent la jornada va tractar l'enoturisme a Barcelona, present i futur. I l'any passat, a Manresa, es va voler potenciar la importància del patrimoni i la identitat com a valor turístic.

I ara, a la DO Alella

Després d'haver passat pel Penedès i pel Pla de Bages, i amb l'objectiu que les jornades tinguin lloc sempre en racons de les tres DO de la província de Barcelona, l'edició d'enguany es va fer al celler Alella Vinícola. Portava per títol "De la venda del producte a la venda de l'experiència". Amb la participació de més d'un centenar de professionals i amants d'aquest sector, es van posar damunt la taula temes sobre la comercialització, el màrqueting i la comunicació. S'hi van plantejar unes quantes preguntes: l'estratègia i la promoció han girar al voltant del producte o de



Andreu Francisco, president del Consorci DO Alella, durant la seva intervenció a la jornada.

l'experiència? Com es comercialitzen sensacions? Què aporta el sector terciari al primari? Tant els uns com els altres van coincidir que s'han de crear sinergies entre els agents del sector (cellers, restaurants, hotels, etc.) com també amb l'administració. Com va dir l'últim ponent, Rafael González: "Nos-

La comercialització ha de passar per vendre experiències, crear sinergies i valorar el territori

altres venem promeses i els clients compren experiències." Unes experiències que han de ser de 360 graus entre comerç, cellers, allotjaments, gastronomia, cultura, natura, activitats..., i que no hi falti el suro!

Amb què Albert Hereu ens va deixar sorpresos. "No hi ha un bon vi sense un bon tap", va dir algú del públic. I és que és així. Catalunya, a més de ser un país de vins, caves, gastronomia i cultura, també és territori surer. El 50% del suro del món s'exporta des d'aquí i el seu desafiament consisteix a articular un producte enoturístic i surer, un turisme industrial, natural i historicocultural. Tal com va comentar més d'un participant, l'activitat enoturística ja no pot consistir únicament en una visita al celler i fer-hi un tast: s'han de transmetre sensacions i per això s'han de conèixer bé les singularitats de cada territori i espai. Sinó, no podrem comunicar prou bé.

Transmetre idees

Com va dir Zaida de Sempún, hem de saber transmetre tres idees, perquè la quarta ja no ens queda. I així va ser com es va desenvolupar la jornada,

en tres parts. De cada una, en podem treure unes quantes aportacions. I és que sí que pot ser difícil comercialitzar emocions, però potser no hem de vendre vi, sinó territori. A més de cellers, restaurants i paisatge, aquí tenim història, natura, festes i tradicions. Tenim grans tresors per compartir, el vi és un aliment natural i tradicional de l'alimentació mediterrània. Així que la comercialització, amb una mica més de cooperació i menys competència, ha de passar per vendre experiències, crear sinergies i valorar el territori. I abans de vendre, els companys de màrqueting es pregunten: sabem què vol el nostre client? Sabem comunicar el producte? Transmetre el territori? El producte té un bon preu? S'han de buscar tres valors diferencials, tres característiques per anar dient repetitívament i centrar-nos en Barcelona com a nova destinació d'enoturisme. I, per acabar, queda comunicar tot això. I aquí Pau Canaleta ens va suggerir començar detectant el motiu que ha generat aquest moviment, conèixer-nos amb profunditat, el nostre diferencial real i vetllar perquè impere. Trobar el nostre missatge de vida i, per una altra banda, crear el nostre de subliminal. Seleccionar el públic per créixer tot pensant més en el que volen els usuaris i menys en el que ja tenim. I, finalment, narrar aquesta història potent, compartida i diferent. Tenim territori, història, vi. Tots junts sumem. ●

Trenta-set referències d'Alella a la vuitena 'Guia de vins de Catalunya'

Els vins de la Denominació d'Origen Alella obtenen unes excel·lents puntuacions a l'edició 2016 de La Guia.

TEXT: MARGA GIMÉNEZ

El 23 de novembre va tenir lloc al restaurant de l'Estació de França la presentació de la *Guia de vins de Catalunya 2016*. L'acte, presentat pels actors Carles Xuriguera i Fel Faixedas i els autors de la guia, Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, va premiar els millors vins del país i va aplegar 98 cellers de totes les DO catalanes que van donar a tastar 240 referències de les 1.360 que s'han avaluat per elaborar la guia. La DO Alella hi surt representada amb 37 productes, dels quals novament els vins elaborats amb pansa blanca han estat els protagonistes. Les puntuacions són molt elevades, entre 9,59 punts i 8,27 punts.

Blancs amb magnífiques notes

Encapçala la llista de blancs sense criança amb fusta el Peça d'en Blanch d'Oriol Artigas (9,58 punts), elaborat amb pansa blanca i pansa rosada. Quasi empatat (9,57 punts) tenim Marquès d'Alella Pansa Blanca, i el tercer lloc és per a l'Alè d'Éol (9,50 punts) de Papers de vi, de picapoll i pansa blanca. En aquesta categoria hi ha representació de set productors més: Altrabanda amb dues referències de pansa blanca (Serralada de la Marina Pansa Blanca i el Pas de les Bruixes, amb 9,43 i 9,42 respectivament); Dotzevins amb el seu Alella (9,38); Alella Vinícola amb dues referències d'assem-



Carles Xuriguera i Fel Faixedas van presentar l'acte al costat dels autors de La Guia, Jordi Alcover i Sílvia Naranjo.

blatge de pansa blanca i garnatxa blanca, el Marfil Clàssic i el Marfil Sec (9,38 i 9,23); Roura amb el seu Xarel·lo Pansa Blanca (9,11); Bouquet d'Alella amb el Bouquet d'A Blanc (9,07); Can Roda amb el So de Masia Can Roda Pansa Blanca (8,74) i el Pansa Blanca Muscat (8,98), i, per últim, Josep Coll amb el seu Orígens Blanc, monovarietal de pansa blanca (8,50). En la categoria de blancs tranquils criats en bóta, les referències presents corresponen a

cinc cellers. En aquest cas encapçala la llista Testuan amb el 3 de Testuan, de pansa blanca i garnatxa blanca (9,59), seguit del Bouquet d'A Blanc + elaborat amb el mateix cupatge i que augmenta la puntuació algunes dècimes respecte a l'any passat (9,43). L'Ivori Blanc (Alella Vinícola) aconsegueix repetir una alta puntuació (9,36) i Can Roda es posiciona en el 9,21 amb el seu So de Masia Can Roda Sauló, monovarietal de pansa blanca. Marquès d'Alella

s'hi destaca amb tres monovarietals: Marquès d'Alella Allier, de chardonnay (9,18), Marquès d'Alella Viognier (9,13) i Galàctica, de pansa blanca (8,77).

Escumosos i dolços

Els caves i escumosos d'Alella queden representats per quatre cellers enguany. Parxet té nou referències a la guia, puntuades entre 8,54 i 9,24.

Amb quaranta-vuit mesos de criança tenim Parxet 92 aniversari brut nature (9,19),

elaborat amb pansa blanca i chardonnay, i Titiana Brut Nature vintage (8,82), monovarietal de chardonnay. Continuem amb tres referències més amb trenta-sis mesos de criaça: Titiana Pansa Blanca Brut 2011 (9,24), monovarietal de pansa blanca; Parxet Brut Nature Vintage (9,00), de pansa blanca-macabeu i parellada, i Titiana Brut Rosé Pinot Noir 2011 (8,8), monovarietal de pinot noir en aquest cas. També amb el cupatge clàssic del cava hi tenim Parxet Brut Reserva 2012 (9,18), amb vint mesos de criaça, i Parxet Cuveé 21 brut (8,94), de dotze mesos. Com a monovarietals de pinot noir amb quinze mesos de criaça hi ha dues referències: Parxet Brut Rosé Pinot Noir (8,54) i el cava dolç Parxet Cuvée Dessert, de pinot noir (8,86).

Alella Vinícola repeteix reconeixement amb tres dels seus escumosos: Marfil Blanc Brut Nature (8,94) de pansa blanca i chardonnay, Marfil Blanc de Negre Brut (9,31) de garnatxa negra i Marfil Blanc Moscatell



Els tres representants de la DO Alella a la fira de La Guia, Alella Vinícola, Testuan i Oriol Artigas, van compartir espai.

Dolç (8,44). Masia Can Roda i Celler Roura també són a la guia amb el seu So de Masia Can Roda Brut Nature (8,74), de pansa blanca i muscat, i Roura Brut Nature, de pansa blanca (8,04).

De vins dolços, enguany només n'hi ha representació d'Alella Vinícola amb dues de les seves referències: Marfil Molt Dolç (9,64) i Marfil Violeta (9,32) de pansa blanca i garnatxa negra, respectivament.

Alella, terra de blancs... i negres!

Malgrat que Alella és popular pels seus vins blancs, les notes

obtingudes pels cellers d'aquesta DO proven que també s'hi elaboren grans negres. La màxima puntuació de la categoria de vins tranquils, se l'ha endut el Bouquet d'A Garnatxa Negra (9,19). L'altre representant en la categoria és el Roura Garnatxa (8,40).

La garnatxa negra és la indiscutible guanyadora dels negres amb criaça, representada enguany per dos cellers: Alella Vinícola amb el Vallmora (9,36) i el Costa del Maresme (9,14), i el Marfil Criaça (8,97) i l'Ivori Vi Negre (8,77), que afegeixen cabernet sauvignon i sirà al cupatge. Bouquet d'Alella

aconsegueix 8,65 punts amb el seu Bouquet d'A Syrah monovarietal.

Vins rosats

En aquest cas, el territori DO Alella hi és representat per quatre referències de rosat de quatre cellers, amb cupatges i perfils molt diversos: Marfil Rosat, d'Alella Vinícola (garnatxa negra, 9,51); Orígens Rosat (Josep Coll, pansa blanca i merlot, 9,20); la Prats d'Oriol Artigas (garnatxa blanca, sumoll i pansa blanca, 9,10), i Roura Merlot Rosat (8,27).

Reincorporacions i absències

Respecte de l'edició anterior de la guia, l'absència més significativa és la del celler Alta Alella, que a la darrera edició va ser un dels més ben posicionats. Aquesta vegada, tanmateix, sí que compta amb referències dels cellers Can Roda i Altrabanda i torna a mancar-hi el celler Quim Batlle. També s'incorporen dos productors més en aquesta nova edició: Dotzevins i Josep Coll. ●

Bon Nadal

L'ENERGIA ÉS EL QUE TU FAS AMB ELLA

CREIEM EN L'ENERGIA D'AQUEST PAÍS

endesa.com

Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



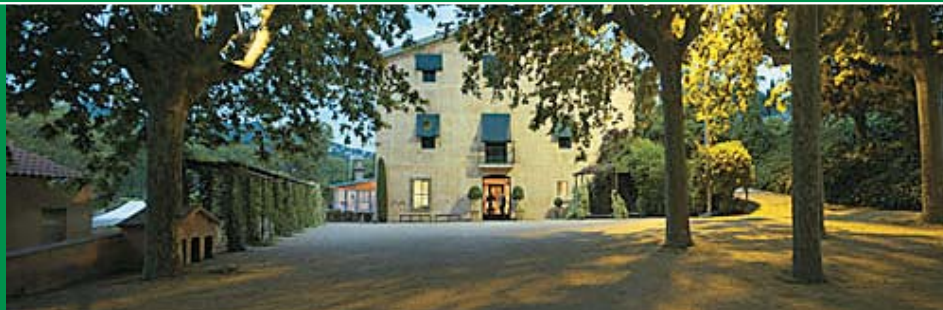
**Un espai únic,
una atmosfera encisadora**

- 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

Menú de la independència

L'escriptor costumista Emili Vilanova es va imaginar el banquet suprem amb què els dignataris d'una Catalunya independent obsequiaven l'ambaixador de Castella l'any 1950. El menú era fastuós. Però en aquesta fartanera per la independència, no hi trobareu ni un gra d'arròs.

TEXT: JOAN DE DÉU DOMÈNECH (PUBLICAT A NÚVOL, EL DIGITAL DE CULTURA)

De totes les narracions d'Emili Vilanova –i en són moltes–, només n'hi ha una en què l'acció transcorre un dia determinat: el 5 de maig de 1950. Atès que Vilanova es va morir el 1905, tot allò que s'explica a *Falòrnies* és pura fantasia. Hi escriu que fa temps que Catalunya és independent, quan aquell dia de maig arriba a Barcelona l'ambaixador de Castella. Després de la presentació al Consell Suprem de Catalunya, hi ha un banquet d'homenatge. Aquí ve el menú:

- Sopa torrada amb mandonguilles de perdiu i tòfones vigatanes. Vi: d'Alella, petita ardència.
- Passatemp de costelles de nonnat amb vernilla mengívola. Vi: Priorat, ardència benigna.
- Perdius amb cols. Vi: topazi clar de Montbrió (Espanya Tarraconese.)
- Plat Nacional i popular: Favas ofegades, amb menta i condecoracions de botifarra amonedada. Vi negre rabiós, de Montjuïc.
- Llomillo agre dolç, amb suc rosada de llar i moixernons dels Pirineus. Vi: Púrpura Sublim. Priorat.
- Cap de senglar amb naps de Peguera (Berga.) Vi: Ranci, or vell. Montornès.
- Discos de lluç daurats al foc líquid. Vi: Garnatxa celestial. Sitges.
- Rostits. Galls dindis de Mallorca amb farciments Provincials. Vi: Ranci dels herois, Camp de Tarragona.
- Gelats: Vainilla i xocolata, amb neu de Sibèria i Montseny.
- Fruita: maduixes (de Santa Coloma) i peres de Berga.
- Cafè d'Àrabia. Licors: Mont-



Detall d'una il·lustració de la revista satírica *iCu-cut!*, 29 de setembre de 1904.



Una il·lustració de Llaerverías a la portada de la revista satírica *iCu-cut!* l'any 1905.

serrat (Castell del Mas), Ratafia i Benedictina. (Episcopals.) Laminadures: Forn de Sant Jaume.

- Aigua: Fonts de Sant Just.
- Cigarros, puros i castos, de l'Havana.

L'enumeració dels plats, gairebé la delectança anomenant-los, no és rara en l'obra de Vilanova, perquè són molts els quadros –que és com solia anomenar la seva obra en prosa– on hi ha apunts de taula. “Quan ha abocat l'olla [dels macarrons] semblava un riu d'or que despenyés. Els macarrons, colats a baix, anaven eixint pesants, revinguts, a poc a poc, amb un xap que esclataven quan queien... Han reparat el soroll que fan les granotes quan es tiren al regueró? Doncs per l'estil.” (*La sopera gran.*) I a veure quan podrem llegir, en una carta de restaurant, d'aquells que s'enfaristolen i no saben dir, sinó descriure, un plat de favas amb “condecoracions de botifarra amonedada”.

Un banquet, una fartanera per la independència. Vuit plats, postres a banda, i el maridatge, marejador, amb mostra d'una bona part de les vinyes del país (com deu ser el vi de Montjuïc?). Com sigui, un clàssic, i encara que sigui un menú del principi del segle passat, cal seguir els clàssics. Però, ai, aquella cuina no perdura, l'acte institucional, vés a saber per quan, i fixem-nos que en el menú d'Emili Vilanova no hi ha arròs (i mira que n'era, d'arrossaire, ell; a *Una recepta vella*, no s'està d'explicar l'elaboració de l'arròs a la milanesa). Gens d'arròs, doncs, al menú de la independència, perquè ara ja estaria covat. ●

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



100%
Pansa Blanca

100%
Marquès d'Alella



*Beu amb
moderació,
gaudeix
sense límits*

Marquès d'Alella Galàctica 2012

Marga Giménez
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

Vi blanc net i brillant de color groc llimona intens amb reflexos daurats

NAS

Net i franc en aromes, complex i seductor. En un primer nas, hi predomina la combinació de fruita blanca intensa amb notes de brioixeria; records de mantega, de vainilla, d'anisats i de flor de taronger. Quan remenem la copa, la part anisada, el record de fonoll, agafa molta força i s'hi desperten les notes herbàcies, com també de pell de cítric confitat, gingebre confitat i una pinzellada de fruita tropical madura.

BOCA

En boca l'atac és fresc i lleugerament salí. La fruita blanca que trobàvem en nas es converteix en fruita de pinyol delicada, recorda l'albercoc, que deixa pas a un final de caramel de llimona i flor de fonoll.

PVP
11 €

ELABORACIÓ

Raïm de la propietat collit al punt òptim de maduració. Densitat de plantació de 3.700 ceps/ha amb conducció de ceps en espatllera i en vas les vinyes més velles. Poda curta. Premat del raïm sencer i 100% del most macerat en fred amb la pell. Fermentació molt lenta a temperatura controlada de 16 °C: 40% en ou de ciment armat, 60% en bótes de roure francès.

Crítiques i premis destacables:

91 punts Peñín
(anyada 2012)

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2012

Varietat: Pansa blanca

Grau alcohòlic: 13% vol.

Ampolles elaborades: 6.000

Primera anyada a la venda: 2010

Exportació: Petita producció, es ven el 100% al mercat nacional.



El celler Marquès d'Alella. El projecte Marquès d'Alella va néixer al començament dels anys 1980 quan l'empresari Ismael Manau va comprar la finca de Can Matons, a Santa Maria de Martorelles, amb la intenció d'instal·lar-hi un celler. Per dur a terme el projecte es va associar amb Juan Peláez, Marquès d'Alella i Josep Maria Pujol-Busquets, actual propietari d'Alta Alella. La primera anyada de Marquès d'Alella que va sortir a la venda va ser la del 1981. Al final del 2006, Peláez, Manau i Pujol-Busquets van vendre la societat (que també incloïa el celler tianenc de cava Parxet) a Ramon Raventós, actual propietari de l'empresa. Des de fa aproximadament un any, la majoria dels productes elaborats a Can Matons surten al mercat amb dues marques, Marquès d'Alella i Raventós d'Alella.



MÉS BLANCS DE CRIANÇA DE PANSA BLANCA

(preus de la botiga Celler Jordana)



AA Lanius
Alta Alella
Pansa Blanca i més
PVP: 16 €



Foranell Pansa Blanca
Quim Batlle
100% pansa blanca
PVP: 12,50 €



So de Masia Can Roda Sauló
Can Roda
100% pansa blanca
PVP: 8,60 €



Serralada de Marina Santa Maria
Altrabanda
100% pansa blanca
PVP: 8,50 €



Ivori Blanc
Alella Vinícola
40% pansa blanca,
60% garnatxa blanca
PVP: 14,50 €



3 de Testuan
Testuan
70% pansa blanca,
30% garnatxa blanca
PVP: 8 €



Bouquet d'A Blanc+
Bouquet d'Alella
75% pansa blanca,
25% garnatxa blanca
PVP: 11 €

L'ENÒLEG ENS EN PARLA

Xevi Carbonell



"Al celler sempre fem moltes proves, tenim moltes idees de vinificacions. Feia temps que pensàvem elaborar un vi amb densitat, amb caràcter, que envellís molt bé. Un dia vaig presentar-ne unes mostres a Ramon Raventós i va dir: 'Això és una pansa fora del que és normal. És un vi galàctic!' I d'aquesta conyeta, en va quedar el nom."

"El raïm surt de dues o tres vinyes diferents de Santa Maria de Martorelles i Montornès del Vallès, però no és tot el raïm d'una finca sencera, sinó que prové de raconets de cada vinya on el raïm assoleix una maduresa fenòlica extraordinària."

"Per definició, el Galàctica és el cupatge just abans d'embotellar d'una pansa fermentada i criada en ou de ciment armat i una altra de criada en fusta durant nou mesos o deu. Però l'anyada 2012 té la particularitat que, com que ens vam adonar que tots dos vins separatament eren diferents i extraordinaris, els vam embotellar també separats. El criat en ou de ciment porta lacre vermell i el criat en fusta, que just ha arribat ara al mercat, el porta de color negre."

"És un vi motivador, especialment en anyades difícils. Fer-ne volums petits, com és el cas, és molt més complex que no pas fer-ne volums grans, i aconseguir extreure tota aquesta potència d'una pansa blanca em fa sentir orgullós. Tastar un Galàctica del 2010 i veure que aguanta perfectament... és una passada!"

LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Tàrtar cítric de gambes amb crema de nap i vainilla

Elaboració a càrrec de **Gonzalo Rivière** (restaurant Els Garrofers, Alella)



Les gambes juguen com a ingredient base del plat. Decidim presentar-les en format de tàrtar (sense coure i amb elements cítrics) per potenciar-ne la dolçor i que ens serveixi de contrast amb la sensació lleugerament salina del vi. La poma verda, el fonoll i el pessic de gingebre volen reforçar les notes en comú que hem trobat al vi, com també el cibulet i la moixama les notes salines i herbàcies que hi són presents.

Vegeu la recepta d'aquest plat a www.papersdevi.cat

OFICINA DE TURISME D'ALELLA
ENOTAST

Preu
del tast
7 €

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

23 de gener, 13 de febrer i 12 de març 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



La DO Alella, terra de vermut

El vermut està de moda i beure'n torna a ser habitual entre el públic jove. Amb una àmplia oferta de productes i d'establiments on degustar-lo, el territori DO Alella es reivindica com una terra amb llarga tradició en l'elaboració i el consum d'aquesta beguda

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Tot i l'origen transalpí, el vermut és fortament arrelat a casa nostra: entre els molts elaboradors catalans, n'hi ha uns quants de centenaris. El protagonisme que va assolir en l'aperitiu va acabar rebatejant fins i tot aquest petit àpat i "fem el vermut" quan piquem alguna cosa abans de dinar. La revifalla d'aquesta popular beguda, especialment notòria a Barcelona, l'ha fet tornar als comerços especialitzats i ha propiciat l'aparició de noves marques i establiments, la publicació de dos nous llibres i l'obertura d'un museu a Reus, epicentre vermutaire del Principat.

Recepta secreta

Segons el procediment tradicional, el vermut és el resultat d'afegir una infusió de botànics (plantes, arrels, espècies, fruita...), alcohol i sucre a un vi blanc base. És un producte de tradició centenària i, com a tal, cadascú l'elabora segons la seva recepta, que en molts casos ha anat passant de generació a generació.

Francesc Piera n'és, per volum de producció, l'elaborador més important del Maresme. En una antiga fàbrica de licors del carrer Jacint Verdaguer del Masnou elabora el popular vermut Cisa. "Cada fabricant utilitza la seva pròpia recepta -explica el vermuter masnoví-



Nosaltres fem servir vint-i-una herbes per al vermut negre i dinou per al blanc. Hi trobem donzell, genciana, taronja, nou moscada..." Al Masnou es mantenen fidels a la tradició familiar: "La recepta ha variat molt poc quant a components i proporcions. Tan sols hi hem reduït la quantitat de sucre i n'hem abaixat el grau fins als quinze actuals. I sempre utilitzant el procés tradicional: primer fem la infusió amb les herbes i després en fem una maceració en alcohol, durant quinze dies. L'afegim al vi base, que eventualment pot reforçar-se amb moscatell, i finalment hi corregim el grau." El procés acaba amb un refredament per precipitar-hi les impureses, el filtratge, l'embotellament i l'etiquetatge.

Empreses centenàries

Als municipis de la DO Alella, hi trobem dues empreses centenàries, testimonis de la tradició vermutaire del territori. Montana Perucchi, degana dels vermuts catalans i impulsada per l'italià Augustus Perucchi, elabora vermut des del 1876. Establerta originalment a Barcelona, des de fa vora quinze anys va traslladar les tines i la maquinària a Badalona. Manel Lladó, l'actual gerent, destaca l'antiguitat de la marca com un dels principals actius de l'empresa: "En més de cent trenta anys la recepta gairebé no ha

canviat i continuem fent servir fins a cinquanta herbes diferents. Les tines de roure on envellim el nostre vermut reserva tenen solatges centenaris.”

El vermut Gran Reserva és l'estendard d'aquesta marca centenària que elabora també vermut blanc i blanc sec, destinat a l'exportació. Tots presentats en una característica ampolla quadrada, amb tap de fusta.

El vermut Cisa també té un segle llarg d'història. Pere Cisa i Cisa va adquirir al principi del segle XX una antiga fàbrica de licors al Masnou i va afegir el vermut, l'especialitat familiar; a l'oferta de destil·lats. La seva filla Antònia va fer-se càrrec del negoci juntament amb el seu marit Joaquim Piera. Més de cent anys després Francesc

Montana Perucchi, degana dels vermuts catalans, elabora vermut des del 1876

Piera representa la cinquena generació de vermuters i continua al capdavant del negoci. La producció de destil·lats es va abandonar els anys 1970 i ara se centra en el vermut i els vins generosos. A les instal·lacions del Masnou s'elabora el vermut Cisa blanc i negre, i també vermuts per a unes altres marques locals “partint d'una recepta base, i adaptant-la al gust dels clients”.

Piera ha notat especialment l'increment del consum que ha arrossegat la recent fal·lera vermutaire: “És possible que ara es consumeixi més vermut que no fa alguns anys, però penso que se'n beu menys que dècades enrere. Tot i això, nosaltres no hem notat gaires canvis perquè els pocs elaboradors que continuem actius ens repartim una part més gran del pastís: abans n'érem cent vuitanta a la província de Barcelona i ara en quedem mitja dotzena.”

Promotors del vermut

Hi ha qui ha decidit promoure una marca pròpia de vermut per arrodonir l'oferta comercial del seu establiment, com la Companyia d'Alella, responsable del vermut Celler. Ubaldo



Ubaldo Puche (La Companyia d'Alella), Francesc Piera (Vermut Cisa) i Miquel Tapias (Ca l'Espinaler), a les seus dels respectius negocis.

Puche, al capdavant d'aquest establiment alellenc amb la seva dona Maria d'Assunçao Pais, ens posa en antecedents: “El 1987 vam unir-nos tres socis per dur endavant aquest projecte. Teníem l'oportunitat de llogar el local, una antiga fàbrica tèxtil, a un preu molt raonable, i a l'Alella del final dels anys 1980 ens va semblar que el que tocava era fer un negoci relacionat amb el vi. Així vam crear la Companyia d'Alella, un innovador format comercial

que combinava botiga, celler i taverna.” La Companyia d'Alella va obrir com un espai diàfan, amb les bótes i les piles d'ampolles que ara estem acostumats a veure, però que llavors eren tota una novetat. I sense ser-ne conscients, els emprenedors alellencs van marcar tendència i actualment la Companyia és un local de referència a Alella i rodalia. El vermut és consubstancial en un local on se serveix cuina freda: “Des del principi en venem molt. Originalment

veníem el Cisa per proximitat i qualitat. Quan vam decidir crear el nostre propi vermut, vam tastar-ne unes quantes propostes i el del Masnou és el que ens va semblar que oferia la millor relació qualitat-preu. Per això els Celler blanc i negre són vermuts que recorden el Cisa original.” Puche reconeix que a la Companyia els costa percebre aquesta moda que té el vermut de protagonista: “Aquí el consum és estable, com que en servim i en venem molt és difícil de copsar-ne les variacions. De tota manera sí que hem observat que els productes artesanals, locals i de proximitat guanyen terreny a productes ja consolidats, de l'estil del Martini.”

A una altra escala trobem un altre dels promotors del vermut, tant de la beguda com de l'acció de degustar-la acompanyada d'unes tapes. Es tracta d'Espinaler, l'empresa de Vilassar de Mar que va començar amb una modesta taverna a tocar de la platja fa gairebé cent vint anys... i ara mateix disposa de tres establiments a l'àrea de Barcelona, una plantilla de vuitanta treballadors, un creixement anual de dos dígitos i una marca consolidada en conserves i productes de qualitat. Des dels anys 1940, quan van començar a servir aperitius, ofereixen vermut per acompanyar-los. “Originalment servíem un vermut del Penedès, Aquila Rossa –explica Miquel Tapias, quarta generació al capdavant de l'empresa i actual director–. Quan el celler que l'elaborava va tancar, vam decidir fer-nos fer un vermut segons la nostra pròpia recepta. Recentment hem afegit un vermut reserva al negre i blanc tradicionals.” Espinaler enguany ha renovat la imatge dels seus productes, un aspecte especialment important quan es tracta d'alimentació d'alta gamma. Han dissenyat una nova ampolla per al vermut reserva a la qual auguren molt d'èxit, i un increment de vendes de vora el 40%.

Tapias avalua el ressorgiment recent del vermut: “Pot ser que hi hagi ajudat la crisi, perquè hi ha gent que en comptes d'anar a dinar prefereix picar alguna cosa i prendre un vermut, que és una opció més econòmica.”

Els nouvinguts

Les darreres incorporacions a la llista d'aperitius tenen arrels al·lenques.

Chappó és un mot inspirat en el *chapeau* francès que ens remet al reconeixement i el respecte, en aquest cas a la feina ben feta. Aquests són els valors que Lluís Perucho vol transmetre amb la seva aportació al món del vermut, que presenta en versió daurat i blanc.

La història del Chappó comença a la masia de Can Bragulat d'Alella, en una bóta vella heretada del seu pare, que Perucho va fer servir per experimentar. "Vaig passar vint anys fent proves i donant forma a un vermut que va arribar a ser tan apreciat pels amics que vaig decidir produir-lo en quantitat suficient per comercialitzar-lo." Per a l'elaboració va confiar en l'experiència de Francesc Piera, que és qui elabora el Chappó seguint la recepta original de l'inquiet Perucho: una base és de vi blanc del Maresme de raïm macabeu i pansa blanca enfortit amb un cupatge de vins generosos, i una infusió de trenta-cinc botànics per al vermut negre, i de trenta per al blanc. La recepta, és clar, és secreta, però no hi falten el donzell i la genciana en un vermut fàcil de beure i molt versàtil per a la cocteleria.

Perucho reconeix que ha arribat als vermuts en un bon moment: "Els Chappó tenen ara mateix molta acceptació des que els vam presentar a la fira Degusta el 2011. Seleccionem els establiments on es venen, sempre botigues i vermuteries que aprecien el producte i el tracten com cal. Als premis Vinari dels vermuts catalans 2015 vam obtenir medalla de bronze i d'or."

L'origen

L'origen del vermut és divers. Etimològicament, el mot *vermut* ve del nom en alemany del donzell, *wermut*, una de les plantes emprades en l'elaboració. La història responsabilitza Hipòcrates de la gènesi dels vins aromatitzats: corria el segle V aC quan aquest metge i filòsof grec va macerar fulles de donzell i lletimó en vi, creant el que a l'edat mitjana s'anomenarien vins hipocràtics. Aquests vins aromatitzats van esdevenir definitivament populars durant el segle XIX gràcies als esforços dels piemontesos Antonio i Benedetto Carpano, considerats els inventors del vermut modern. Posteriorment els germans Cora, des de Torí, van donar l'impuls definitiu al vermut començant-ne la producció industrial el 1838.

Blanc i negre

Contràriament al que la lògica vinícola podria fer pensar, el color del vermut no acostuma a tenir a veure amb el vi base utilitzat, perquè en la recepta tradicional es fa servir vi blanc de base. El característic color ambre fosc del vermut negre és degut al caramel utilitzat en l'elaboració, que té precisament aquest objectiu: donar-li color.

Ubaldo Puche: "Els vermuts artesanals i de proximitat guanyen terreny als productes consolidats de l'estil del Martini"

Miquel Tapias: "Pot ser que el ressorgiment del vermut tingui a veure amb la crisi; la gent surt menys a dinar i prefereix picar alguna cosa"

Impulsat per Albert Cabanes, trobem un altre projecte enològic i empresarial amb un sòlid discurs al darrere: el Barbarosso. També hi participen l'enòleg d'Alella Vinícola, Xavier Garcia, i un prestigiós sommelier que prefereix mantenir-se en l'anonimat. Un vermut arrelat al territori que busca diferenciar-se clarament de la resta. "El Barbarosso s'elabora amb garnatxa negra i a l'espanyola –explica Garcia–, macerant els botànics directament al vi. L'ús de vi negre hi dona un color especial i el procés d'elaboració, un inconfusible caràcter vínic. Hem utilitzat espècies i herbes locals que hi potencien el caràcter fresc i amargant, i hi hem afegit el most imprescindible per no fer un vermut excessivament dolç." Garcia no tenia experiència prèvia en vermuts:

"Vam partir d'una recepta antiga que vam trobar en un llibre, i a partir d'aquí vam anar fent proves, sempre aplicant-hi tècniques pròpies del vi perquè és d'allà on venim. Abans de fixar la recepta definitiva, l'hem donada a tastar, ha sorprès i ha agradat molt."

Les primeres mil ampolles del Barbarosso s'han distribuït aquesta tardor amb molt d'èxit, amb una ampolla i etiquetes que transmeten la cura que s'ha posat en el conjunt del projecte. El 2016 sortiran al mercat les primeres mil ampolles del vermut blanc, anomenat, com no, Barbabianca.

Gairebé vermuts

Legalment, un celler necessita permisos especials per treballar amb alcohol. Per això hi ha petits elaboradors que s'han inclinat per acostar-se als vermuts i aperitius a través dels anomenats *clarea*, vins aromatitzats mitjançant la maceració de botànics. No contenen alcohol afegit i el grau del vi base limita el grau del producte final.

Des del singular celler Altrabanda, la proposta de Joan Plans s'anomena Castellruf Clarea. Un vi aromatitzat de poca producció i amb l'esperit lliure que caracteritza els productes d'aquest petit celler de Martorelles. Plans l'elabora des de fa més de deu anys: "Crec que vam ser els primers a decantar-nos pels clarea. Macerem en vi de pansa blanca una barreja de més de trenta herbes durant uns tres mesos. Després hi afegim el most per endolcir-ho i un xic de caramel per enfosquir-ho, com marca la norma, i el tenim sis mesos en bóta. Per això és possible trobar-hi un cert

Unes varietats

Un clima

Un sòl

i la mar Mediterrània

La mà de l'home

Un terrer únic, uns vins excel·lents

CONSELL REGULADOR DE LA DO ALELLA

regust de fusta.” Altrabanda elabora tan sols unes dues bótes o tres l’any d’aquest clarea, perquè utilitzen “ingredients de primera qualitat i el resultat és un producte car, que costa més de vendre, especialment ara que han sortit un grapat de marques noves”. Tot i això, el balanç és satisfactori: “Una de les premisses quan vam crear el Castellruf Clarea era fer un producte diferent. Com que en general es tendeix a fer aperitius secs, nosaltres vam fer-lo dolç. I agrada molt, fins i tot a qui no sol beure.”

Can Roda és l’altre celler que ha optat pel clarea. Enric Gil, l’enòleg del celler de Santa Maria de Martorelles, fa un repàs ràpid de la gènesi d’aquest vi aromatitzat: “Fa alguns anys vam començar a fer proves elaborant un vermut tradicional per al consum domèstic. El resultat ens va satisfer i vam decidir comercialitzar-lo. Però posar-nos a treballar amb alcohol afegit comportava un petit enrenou legal i vam trobar la sortida en el Clarea, un vi d’aperitiu macerat amb herbes que vam posar al mercat el 2011.”

El Clarea de Can Roda es fa amb pansa blanca de vinyes velles, “perquè són les que donen un raïm amb més concentració de sucre i més grau”, i en la recepta dominen les herbes dolces. El vi resultant s’envelleix en barriques de castanyer. Les vendes demostren que el vermut està de moda. “Primer en veníem tan sols ampolles de mig litre –apunta Gil–, però ara els bars i cellers en demanen més quantitat i distribuïm unes bótes de trenta litres de les quals es pot servir directament el vi. Com que el producte



Joan i Miquel Aldana, amb Ester Bachs, durant el tast de vermut al restaurant TresMacarrons.

agrada, qui en tasta de la bóta acaba enduent-se’n una ampolla cap a casa.” Una estratègia de màrqueting rodona.

Qüestió de gustos...

Amb sifó, sol, fresc, amb gel... Cadascú decideix com i quan pren el vermut, però sempre acompanyant unes tapes en l’aperitiu.

La preferència del públic local pel vermut negre és clara: de cada cent ampolles que Montana Perucchi distribueix, vuitanta són de Gran Reserva. El vermut Cisa presenta xifres semblants: set de cada deu ampolles són de vermut negre, tot i que des del celler masnoverí especifiquen que a França les proporcions s’igualen, i

se’n ven la mateixa quantitat de l’un que de l’altre.

Espinaler, també amb un volum de producció notable, és més a prop de l’equitat entre colors: sis de negre per cada quatre de blanc, aproximadament.

Si ens reduïm a l’àmbit públic, sembla que el domini del vermut en l’aperitiu es manté, tot i la forta competència de la cervesa i els refrescs. Puche, des de la Companyia, anuncia gairebé un empat tècnic: “De tota la gent que ve a picar alguna cosa aquí, el 40% ho fa amb vermut. La gent sol beure’l amb gel i un tall de llimona, i rarament hi afegeixen sifó. Antigament també hi havia qui el demanava amb

unes gotes de ginebra, i per a qui li agrada especialment el gust amargant, hi afegim unes gotes d’angostura.” A la nau d’Espinaler, curiosament d’aire tradicional situat al bell mig d’un polígon industrial, el vermut se serveix fred directament del tirador, en gotet de 15 cl, amb una oliva i amb un sifó a disposició del client. Si es tracta de vermut Reserva, el serveixen en copa tipus 1900, amb gel i taronja, directament de l’ampolla i sense sifó. Si ens fixem en les preferències del públic a l’hora d’acompanyar un mos, en la pugna vermut versus cervesa a Vilassar hi ha empat tècnic: 50% vi aromatitzat, 50% malt d’ordi. ●

Quinze vermutos i tres macarrons

Quinze vermutos no són pocs i demostren que al territori DO hi ha activitat en el terreny dels aperitius. Amb la intenció de fer un repàs gustatiu dels vermutos elaborats a la denominació vam convocar Ester Bachs, una de les màximes autoritats en la matèria, perquè ens hi donés un cop de mà: aquesta santpolenca, amb un màster en comunicació empresarial i al capdavant des del 2013 de la consultora per al sector vinícola Fermentingideas.com, ha dirigit el 2015 el concurs de vermutos dels premis Vinari a Reus i és l'autora de la *Guia del vermut*, acabada de publicar per l'editorial Planeta. El TresMacarrons, el restaurant del Masnou recentment guardonat amb una estrella Michelin, va ser el lloc triat per al tast. L'Ester obraria de mestressa de cerimònies i la secundarien dos paladars de solvència contrastada: l'estrellat cuiner Miquel Aldana i el seu progenitor Joan Aldana, gastrònom per afició i condició. Qui signa aquestes línies i uns altres membres de la redacció no es van voler perdre l'oportunitat d'assaborir tot l'espectre vermutaire i vam afegir-nos a la convocatòria.

L'Ester va demostrar el profund coneixement del producte tot endreçant les ampolles per al tast, de memòria i aplicant una metodologia lògica: "Començarem amb els vins que no poden ser considerats vermut a l'etiqueta (els Clarea de Can Roda i Altrabanda), després el Barbarosso i el Barbabianca, innovadors perquè tenen una elaboració de caràcter més vínica. Continuarem amb els Perucchi, perquè són els més antics i ens donaran una idea al paladar de com és un vermut autèntic. Així, tastant els vermutos següents podrem descobrir les noves marques que surten amb la perspectiva de la tradició i els orígens marcats pel Perucchi." A la vista de les etiquetes, va sorgir la pregunta: no caldria tastar a part els vermutos considerats reserva? La resposta de l'Ester va aclarir el dubte: "La paraula reserva no és regulada en el món del vermut i no és la mateixa que en els vins. No s'utilitza fusta nova per incidir en el producte i suavitzar tanins i aportar aromes de la fusta, sinó per dotar d'elegància i fer madurar el vermut final." Tan clar i diàfan com un got de vermut blanc.



1. Castellruf Clarea

Elaborador: Celler Altrabanda, Martorelles (www.serraladademarina.com)
Graduació: 12,5º
Format: ampolla de 50 cl
PVP: 8-10 €
Vi aromatitzat de pansa blanca, amb bon equilibri dolç-amarg. Sabor herbaci i especiat i postgust cítric, llarg. Color ambre i caoba.



2. Clarea

Elaborador: Celler Can Roda, Santa Maria de Martorelles (www.cellercanroda.cat)
Graduació: 13º
Format: ampolla de 50 cl
PVP: 8 €
Vi aromatitzat de pansa blanca. D'entrada presenta aromes vegetals: d'herbes mediterrànies, de regalèssia de pal, d'anís i notes de cítrics (pell de taronja). Bon equilibri dolç-amarg. Color daurat intens.



3. Barbabianca

Elaborador: Celler Alella Vinícola, Alella (www.alellavinicola.com)
Graduació: 16,5º
Format: ampolla de 0,75 cl
PVP: 11,90 € (a la venda el 2016)
Vermut elaborat per maceració directa de botànics en vi de pansa blanca. Complex. Dens, dolç, afruitat. Aromes de marialluisa i un punt picant que recorda el gingebre. Color de vi vell.



4. Barbarosso

Elaborador: Celler Alella Vinícola, Alella (www.alellavinicola.com)
Graduació: 16,5º
Format: ampolla de 75 cl
PVP: 11,90 €
Vermut elaborat per maceració directa d'herbes en vi de garnatxa negra. Marcadament vínic. Astringent i sec. Lleugerament amargant. Color vermell robí intens.



5. Perucchi (blanc)

Elaborador: Montana Perucchi, Badalona
Graduació: 15º
Format: ampolla d'un litre
Preu: 790 €
Vermut amb aroma anisada. Gust agradable, rodó, llarg en boca. Aromes de flors seques. Color daurat intens.



6. Espinaler (blanc)

Elaborador: Ca l'Espinaler, SA, Vilassar de Mar (www.espinaler.es)
Graduació: 15º
Format: ampolla de 75 cl
PVP: 4,50 €
Vermut equilibrat, fresc, dolç i un punt llaminer. Amb notes de safrà i menta. Color palla pàlid.



7. Chappó (blanc)

Elaborador: Creachappó, Alella (www.creachappo.com)
Graduació: 15º
Format: ampolla de 75 cl
PVP: 9-10 €
Vermut amb caràcter marcadament amargant. Al nas és balsàmic, denota solatge i recorda els vins de xerès. Al nas és lleugerament alcohòlic. Color groc palla.



8. Cisa (blanc)

Elaborador: Vermut Cisa, el Masnou (www.vermouthcisa.cat)
Graduació: 15º
Format: ampolla d'un litre
PVP: 4,75 €
Vermut dolç i cremós. Amb tocs d'herbes mediterrànies: romaní, farigola, sàlvia i orenga. Notes de vainilla. Color groc palla.



9. Celler (blanc)

Elaborador: La Companyia d'Alella, Alella (www.varietalis.com)
Graduació: 15º
Format: ampolla de 0,75 cl
PVP: 4,10 €
Vermut cremós. Amb tocs d'herbes mediterrànies: romaní, farigola, sàlvia i orenga. Notes de vainilla i color groc palla.



10. Perucchi Gran Reserva

Elaborador: Montana Perucchi, Badalona
Graduació: 15º
Format: ampolla d'un litre
PVP: 79 €
Vermut equilibrat i rodó. Herbaci i especiat, denota el pas per barrica. Color ambre fosc.



11. Chappó Dorado

Elaborador: Creachappó, Alella (www.creachappo.com)
Graduació: 15º
Format: ampolla de 75 cl
PVP: 9-10 €
Vermut marcadament amargant i acaramel·lat. Al nas es nota el pas per solera. Postgust de canyella al final. Color ambre fosc.



12. Espinaler Rojo

Elaborador: Ca l'Espinaler SA, Vilassar de Mar (www.espinaler.es)
Graduació: 15º
Format: ampolla de 75 cl
PVP: 4,50 €
Vermut dolç i fresc, amb aromes de canyella i regalèssia. Color caramel fosc.



13. Celler Daurat

Elaborador: La Companyia d'Alella, Alella (www.varietalis.com)
Graduació: 15º
Format: ampolla de 0,75 cl
PVP: 4,10 €
Vermut equilibrat, de caràcter lleugerament amargant i final llarg. Color caramel.



14. Cisa Rojo

Elaborador: Vermut Cisa, el Masnou (www.vermouthcisa.cat)
Graduació: 15º
Format: ampolla d'un litre
PVP: 4,75 €
Vermut equilibrat, dolç, de caràcter lleugerament amargant i final llarg. Color caramel.



15. Espinaler reserva

Elaborador: Ca l'Espinaler, SA, Vilassar de Mar (www.espinaler.es)
Graduació: 16º
Format: ampolla de 75 cl
PVP: 8,20 €
Vermut equilibrat, elegant i subtil al nas. Retrogust de caramel i vainilla. Color ambre fosc, reflexos daurats.

Els productes singulars del Nadal

Redacció / Barcelona

La Diputació de Barcelona ha fet una selecció de 55 productes singulars de la demarcació que agrupa diversos productors locals que formen la Xarxa Productes de la Terra. Als camps i granges hi ha una gran diversitat de productes autòctons de gran qualitat que ens poden ajudar a preparar un menú de Festes Nadalenques amb productes frescos i gustosos.

El sabor especial de les aus del Penedès

Tradicionalment, la pagesia de les comarques de l'Alt i Baix Penedès ha complementat la seva activitat principal (cereal, horta i vinya) amb la cria de l'engreix del **Gall del Penedès**. De plomatge negre, s'identifica pel color blau pissarra cendrós de les potes i per la seva cresta de 5 o 6 puntes. La seva carn és de color roig-morat i el seu sabor és melós i consistent.

Una altra au singular d'aquestes terres és l'**Ànec Mut del Penedès**. El seu nom prové del seu principal signe identificatiu: no produeix els sons característics de la majoria de varietats d'ànecs. Tot i que l'espècie és originària de l'Amèrica tropical, des del segle XVI es cria a les zones rurals dels voltants de Vilafranca del Penedès.

Si es consumeix sense pell, la carn és magra, amb poca quantitat de greixos. En canvi, si es consumeix amb pell ens aporta molta energia degut a que els ànecs acumulen grans quantitats de greix sota la pell com a reserva. A causa de la seva alimentació a base de cereals té un gust intens i molt agradable.

L'ocasió perfecta per tastar tant el Gall del Penedès com l'Ànec Mut del Penedès és apropar-se a la **Fira del Gall**



Olives de varietat becaruda. Consorci de Turisme del Vallès Occidental.



Gall del Penedès. Consell Comarcal de l'Alt Penedès

de Vilafranca del Penedès que se celebra els dies **19 i 20 de desembre**.

Baixant cap al litoral trobem el característic **Pollastre de Pota Blava del Baix Llobregat**. La seva cria a l'aire lliure amb alimentació natural fa que la seva carn si-

gui fina, melosa i sense gaire greix; amb una qualitat gustativa excepcional. Aquesta raça, recuperada a partir dels anys 1980 es caracteritza per les plomes de color verd amb reflexos metàl·lics als galls i molt negres a les gallines. El trobem a carnisseries i paradetes d'aviram de Catalunya, en especial a la rodalia de Barcelona.

Gran diversitat d'olis d'excel·lent qualitat

Una amanida, un plat de peix al forn o a la planxa, un bistec, una llesca de pa amb tomàquet o fins i tot un plat de pasta... tots aquests àpats adquireixen un gust exquisit si els acompanyem amb un raig d'un bon oli d'oliva. Us convidem a degustar algunes de les varietats produïdes a Catalunya:

L'**Oli Becaruda**, d'una suau amargor i un gust intens és una varietat d'oliva que es cultiva al Vallès Occi-

dental, Baix Llobregat i Baix Penedès. L'oli d'oliva verge extra Becaruda prové d'oliveres centenàries i seguint tècniques d'elaboració artesanal. La producció es limita a 500 ampolles per any.

El cultiu de l'oliva al Bages actualment no és gaire conegut tot i que fins a mitjans del segle XX se'n feia molta producció i es disposava de diversos molins. Però l'any 1956 una històrica gelada va matar gran part de les oliveres de la comarca i per aquest motiu van tancar la majoria dels molins. Actualment, la comarca treballa per la recuperació de la producció d'aquest ingredient tant apreciat. L'oli d'**oliva Corbella** és una varietat autòctona del Bages cultivada sobretot cap a la zona de Súria, Sant Mateu i Cardona. És un oli madur, de gust dolç i un color més groc que la majoria de varietats. Podem trobar aquesta varietat d'oli a Art-Oli (Súria) i al Cellar el Molí de Collbaix.

Per altra banda, el conreu de l'olivera a Olesa de Montserrat és un conreu tradicional de secà del qual se'n té constància des del segle XV. L'oli produït a aquesta zona és la varietat **Palomar** o **Olesana**, el fruit és de tipus mitjà/gros i l'oli que produeix té un toc amarg, però deliciosament afruitat.

Finalment, l'**oli de Vera**, provinent del petit poble de Collbató és un projecte fruit de la il·lusió d'una família de productors d'oli d'aquesta vila que han volgut mantenir la tradició amb un cultiu de les oliveres i una producció de l'oli de manera tradicional, premsat en fred que genera un oli amb un toc lleugerament afruitat a la vegada que amarg amb un picant lleuger i equilibrat.

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

Llibres de vins i menges

TEXT: MONTSERRAT SERRA

Els llibres de gastronomia són un reclam per aquestes festes. Per això, d'uns quants mesos ençà han anat apareixent volums de temàtica gastronòmica en sentit ampli: guies, receptaris, llibres sobre vins, vermut i combinats, llibres enfocats a la salut i la nutrició, d'història de la gastronomia, llibres literaris que parteixen dels records culinaris, obres de literatura infantil basades en el menjar i el paisatge de la vinya... En són una trentena. Gaudiu de la gran varietat d'oferta que es presenta.

VINS, VERMUTS I COMBINATS



Guia de vins de Catalunya 2016

Sílvia Naranjo
i Jordi Alcover

Editorial Pòrtic

Els vins Finca la Personal 2013 del celler Edetària i el Vall Llach Finca Mas la Rosa 2013 empaten, amb 9,79 punts, com a vins més ben puntuats a la *Guia de vins de Catalunya 2016* (i també com a millors vins negres). Fins a 98 cellers de totes les DO catalanes es troben per damunt dels 9,50 punts, del total de 1.360 vins referenciats.



Guía Peñín 2016

Més d'un autor

Pi&Erre

Aquesta guia de referència per als vins de l'estat espanyol enguany ofereix 11.200 referències, unes quatre-cents més que no pas l'any passat. Entre les denominacions d'origen més destacades hi ha Jerez, el Priorat i Valdeorras. Els prescriptors d'aquesta guia parlen d'un canvi de cicle marcat per l'adveniment de joves viticultors al món del vi.



Barcelona Wine

Lluís Tolosa

Tolosa Wine Books

Guia destinada sobretot al turisme internacional que arriba a Barcelona, però també al turisme interior. Mostra les tres zones vinícoles més properes a la metròpoli, Alella, Pla de Bages i Penedès, a través d'una selecció de cellers, vinateries, restaurants, hotels i equipaments culturals (museus, restes arqueològiques, centres d'interpretació vinícola...). També fa una selecció d'establiments vinícoles i gastronòmics situats a la ciutat de Barcelona. La guia ofereix els continguts en quatre llengües: català, castellà, anglès i francès.

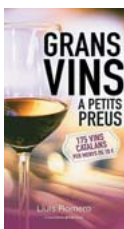


Els vins de Costers del Segre

Més d'un autor

Pagès Editors

En aquest exhaustiu compendi que representa el llibre de Pagès (el primer d'aquestes característiques de la DO Costers del Segre) s'expliquen la filosofia, les subzones i els cellers un per un (ara ja en són gairebé una quarantena), tot ben amanit amb una acurada selecció de fotografies i amb els comentaris de tast dels millors productes de cadascun dels elaboradors.



Grans vins a petits preus

Lluís Romero

Cossetània

La guia proposa optar pel vi català com a producte de proximitat a un preu assequible: hi trobareu 175 vins catalans extraordinaris a l'abast de totes les butxaques, que permeten tornar a portar el nostre vi a la taula de cada dia.

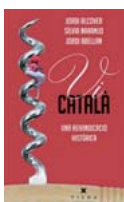


Los 100 mejores vinos por menos de 10 € 2016

Alícia Estrada

Planeta

Un any més l'autora selecciona vins a partir del criteri dels vins per sota dels deu euros. En aquesta edició, la guia inclou més vins ecològics i naturals; un nou apartat d'enoturisme; un mapa de zones climàtiques del vi, i propostes de maridatge.



Vi català. Una reivindicació històrica

Jordi Alcover,

Sílvia Naranjo

i Jordi Abellan

Viena

Catalunya, que sempre ha estat terra de vins, comença a forjar-se un nom arreu del món. Els autors exposen les claus per entendre la situació actual i com s'hi ha arribat, allhora que presenten les principals menes de vi que s'elaboren a casa nostra, així com les varietats, tradicionals i foranes, que les componen.

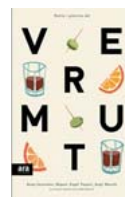


Guía del vermut

Ester Bachs

Planeta

La fal·lera pel vermut ha tornat. Aquesta guia ofereix una selecció dels millors vermut, receptes de còctels i una llista de vermuteries que elaboren o s'interessen pel vermut artesà. El llibre porta un pròleg de Carme Ruscalada.



Teoria i pràctica del vermut

Josep Sucarrats,

Miquel Àngel Vaquer

i Sergi Martín

Ara llibres

Una divertida obra, plena d'humor, amb consells enginyosos, propostes, receptes i anècdotes i una guia amb les millors vermuteries per degustar la beguda de moda. El llibre que ens permetrà entendre per què resulta tan modern fer el que ja feien els nostres avis.



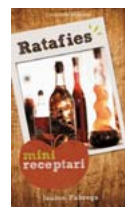
L'hora del vermut

Toni Monné amb fotografies

de Xabier Mendiola

Cossetània

Un bon vermut es pot acompanyar amb un munt de petits plats: des de tapes fredes i pintxos fins a cassoles, truites i empanades, entre més. Aquest llibre et convida a degustar un bon vermut acompanyat amb qualsevol de les més de cent receptes que s'hi inclouen, pensades tant per als paladars més exigents com per als qui s'inicien als fogons.



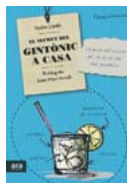
Ratafies

Jaume Fàbrega

Cossetània

Minireceptari que ens ensenya a fer licors a casa (ratafies, licors d'herbes, d'espècies i de fruites) per convertir-nos-en en veritables experts. Les receptes hi són explicades pas a pas, amb tots els ingredients. Pertanyen al repertori popular de totes les terres de parla catalana i de la resta del món.

Us oferim una relació exhaustiva de llibres de gastronomia



El secret del gintònic a casa Vador Lladó

Ara Llibres

Hi trobaràs consells valuosos i receptes sorprenents per preparar els millors gintònics. Des de les ginebres més sofisticades fins a les tòniques de marca blanca, amb tots els trucs i secrets, els estris, les calories, els sabors, les textures... Per degustar, per convidar, per sorprendre i per brindar.

RECEPTARIS



Menús de Nadal Francesc Murgades

Cossetània

La finalitat d'aquest receptari és elaborar un assortiment de menús per als dies de festa de Nadal, que pretén obrir aquesta idea a nous plantejaments, noves opcions. Entre les gairebé cent receptes, hi trobareu canelons vegetals, un faisà amb mandarines, un saltat de llamàntol i capó, un filet de bou amb crosta, un tiramisú tropical...



Cuina sana en 10 minuts

Isma Prados

Amat Editorial

El llibre parla de les famílies d'aliments. Aquesta és l'estructura bàsica sobre la qual Prados basteix la manera de concebre una alimentació sana i adaptada al poc temps que tenim, sense perdre qualitat gustativa ni salut. Un procediment tradicional de cocció preveu una cassola i un sol foc, per anar afegint els ingredients en ordre, d'una manera consecutiva i fent xup-xup. Davant d'això, el llibre planteja plats que cuinats amb uns altres procediments tarden només deu minuts a fer-se.



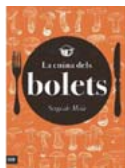
Esmorzars de forquilla

Sergi de Meià

i Adelaida Castells

Comanegra

Els esmorzars de forquilla són un àpat molt nostrat i amb aquest llibre se'n reivindica la importància i se n'actualitzen les receptes. Una tradició massa arraconada avui per les exigències de la vida moderna, però que els autors volen reivindicar i actualitzar.



La cuina dels bolets

Sergi de Meià

Ara Llibres

Una edició il·lustrada que s'endinsa en els secrets dels nostres boscos per portar-nos a taula, o al rebost, aquests tresors de la terra. Un regal per a tots els boletaires i amants de la gastronomia que inclou receptes, maridatges i consells de conservació, com també passejades i rutes fetes per aquest cuiner de renom i apassionat boletaire.



Fet a casa

Laura Conde

Ara Llibres

És un llibre de receptes per fer a casa: perquè és molt fàcil, perquè és més bo, perquè és més sa, perquè és molt més barat i perquè pot ser molt i molt divertit.



Coques i pastissos

Anna Llop i Laura Mur

Cossetània

El principal objectiu de les autores ha estat fer un recull que pugui servir a qualsevol persona per elaborar coques i pastissos a la cuina de casa seva i contribuir que aquesta riquesa no es perdi. El llibre és un recull de les receptes més dolces de les comarques de la Ribera d'Ebre i la Terra Alta.



La cuina de la Safor

Chelo Peiró Sanchis,

amb fotos de Jordi García

Polop Llibres de la Drassana

La singularitat del paisatge de la Safor, dels seus pobles i la seva gent ha permès, amb el pas del temps, formar una manera d'entendre i viure la gastronomia que ha donat un receptari suculent al ric bagatge de la cuina valenciana. Abocada a la mar i amb una destacada activitat pesquera, la Safor ha estat sempre una comarca de fèrtils hortes i camps i això n'ha marcat la identitat culinària.



La cuina dels vallesans

Pep Salsetes

Farell Editors

La cuina del Vallès que mostra aquest llibre ha sorgit d'entrevistes fetes a persones generoses dels seus coneixements, de la majoria de poblacions vallesanes: converses en menjadors, cuines, horts, botigues, obradors, mercats... També cal dir que totes les receptes que hi trobareu han estat realitzades i contrastades per l'autor.

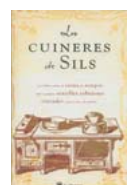


La cuina de la Sénia

Més d'un autor

Onada Edicions

Llibre que parla sobre un aspecte del patrimoni immaterial que és viu en moltes cases, però que cal cuidar i valorar. La cuina senienca comparteix productes i maneres de fer pròpies de les comarques veïnes de Catalunya, l'Aragó i el País Valencià: cuina de proximitat i de temporada, de vegades humil i de vegades més elaborada.



Les cuineres de Sils

Més d'un autor

La Magrana

Nova edició ampliada de *Les cuineres de Sils*, amb més records de la cuina antiga, nous suggeriments i consells basats en l'experiència i amb un capítol extens dedicat a les postres.



Cuinar en temps de crisi. Receptes de frare i guisats populars

Fra Valentí Serra de Manresa

Edicions Morera

Fra Valentí Serra, sacerdot de l'orde dels caputxins, historiador i arxiver dels Caputxins de Sarrià, autor de receptaris com ara *Cuina caputxina. Les pitances dels frares* (2010), *Els caputxins i les herbes remeieres* (2011) i *Hortalisses i flors remeieres* (2014), tots publicats per l'editorial Mediterrània. El receptari que ens ocupa, malgrat l'antiguitat de les seves receptes, encara ens pot ajudar a reeixir a l'hora de cuinar plats de bon nodriment i molt econòmics i, a la vegada, pot contribuir a instruir-nos en l'«art» de reaprofitar convenientment els plats sobrers dels menjars anteriors.



La cuina modernista.

Obrers, menestrals,

burguesos i indians'

Jaume Fàbrega

Viena Edicions

L'historiador gastronòmic Jaume Fàbrega reivindica per primera vegada el modernisme com l'edat d'or de la cuina catalana i ens explica què menjaven i què bevien en aquella època tant els menestrals i els obrers com els burgesos i els indians més adinerats, què es podia comprar a les botigues de queviures i quins menús oferien les fondes i els restaurants més luxosos del moment. A la segona part del volum fa un exhaustiu recull de les receptes pròpies de l'època, plats que constitueixen l'origen de la nostra memòria gustativa.

Maheso®

Sabes lo que comes!

Bones Festes!



www.maheso.com

www.facebook.com/maheso
[@Maheso_news](https://twitter.com/Maheso_news)



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



Hotel Can Galvany **** · Avinguda de Can Galvany, 11 · 08188 Vallromanes · Tel. 93 572 95 91 · info@cangalvany.com

Llibres de vins i menges

TEXT: MONTSERRAT SERRA

MEMÒRIA EMOCIONAL



Memòria del sabor

Joan Garí
Tres i Quatre

Joan Garí rememora la cuina de la seva mare. Hi construeix un assaig deliciós on sentiments, olors, gustos i records donen consistència al conjunt de receptes presentades. Hi trobem una gran barreja de sentits, però també hi conflueixen referències literàries i bibliografia de la història de la cuina. En definitiva, en aquesta obra l'autor reivindica el valor de l'alimentació mediterrània que, com ell mateix diu, no és sinó la cuina de les nostres mares.



La cuina de Marguerite

Marguerite Duras
Sd-edicions

A l'escriptora Marguerite Duras, li agradava cuinar i ho afirmava sovint, sense dissimular el plaer que hi trobava. No tan sols cuinava, sinó que a més li agradava escriure les seves receptes i, de vegades, posar-hi noms inventats al seu quadern vermell, El quadern del camió, tal com en deia. Un receptari que vol evocar Marguerite Duras en una activitat quotidiana que, amb un somriure, no dubtava a considerar tan creativa com l'escriptura.

PER MILLORAR LA SALUT



La vida és més dolça sense sucre

Sandra Ribalta
Angle Editorial

S'ha comprovat científicament que el sucre refinat és molt addictiu i té un paper important en una llarga llista de malalties, de l'obesitat i la diabetis a la depressió, la migranya i l'ansietat. I és que el sucre no aporta nutrients, sinó tot el contrari, és un lladre de vitamines i minerals.



Ensenya'm a menjar bé

Gemma Ros
Publicacions de l'Abadia de Montserrat

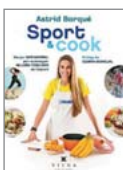
Gemma Ros, biòloga especialista en nutrició infantil, ens explica el seu mètode per aconseguir que els nens i nenes millorin els hàbits alimentaris. Ens ajuda a planificar els menús, a fer la llista d'anar a comprar i ens suggereix receptes divertides, ràpides i saludables.



A la taula i al llit al primer crit

Trinitat Gilbert
Columna

Llibre per a pares i mares preocupats pels hàbits alimentaris dels fills. Hi regeix el principi que diu: preocupa't pel que menges cada dia i no pel que facis un dia de manera excepcional.



'Sport & cook'

Astrid Barqué
Viena Edicions

Descobreix la manera d'incorporar aliments sans i naturals per aconseguir el màxim rendiment esportiu, ara i al llarg de la vida. Aprèn a preparar barretes energètiques (senzilles de fer i econòmiques), explora els batuts recuperadors, busca alternatives al sucre i tasta les altres proteïnes.

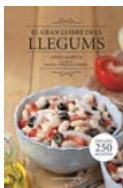
PRODUCTES COM A PROTAGONISTES



'Formatges. Els 50 millors de Catalunya'

Natàlia Nicolau i Laia Pont
Cossetània

Expliquen les autores que en aquest recull el lector trobarà els millors formatges d'una selecció de cinquanta formatgeries de Catalunya. Totes els desperten admiració per la seva manera de fer, pel seu entorn o bé pels formatges elaborats des d'una manera més tradicional fins a una de més atrevida. Totes les formatgeries tenen un motiu per ser escollides i esmentades al llibre. Els formatges s'han classificat en cinc categories que defineixen el seu tarannà, atesa la personalitat de formatger i formatge.



El gran llibre dels llegums

Anna Garcia amb fotografies de Maria Ángeles Torres
Cossetània

Viatge culinari i deliciós a través dels llegums. Hi trobareu les receptes de tota la vida i també de ben noves; plats típicament nostres i elaboracions de països llunyans. Perquè els llegums, que ens acompanyen des de la prehistòria, són un aliment sa i molt beneficiós per al nostre organisme.



Pans per Catalunya

Ànnia Monreal
Sd-edicions

Recorregut reflexiu i crític sobre els millors forns i fleques de Catalunya. L'autora hi repassa la tradició i ens parla d'antigues fórmules d'elaboració del pa heretades i traspassades de generació en generació per mitjà dels forners, un ofici que a poc a poc es va recuperant amb saba nova.



L'hort del segon origen

Jordi Puig i Roca
Editorial Barcino

En ocasió de l'estrena de la pel·lícula *Segon origen*, fa pocs mesos va arribar a les llibreries *L'hort del segon origen* de Jordi Puig i Roca (Fundació Carulla), un llibre que té el suport del Museu de la Vida Rural de l'Espluga de Francolí i que presenta més de cinc-centes varietats locals de cultius, per cuidar l'hort que pots fer a casa com si fos l'últim de la terra. *L'hort del segon origen*, que duu de subtítol *L'horticultura del futur amb arrels del passat*, pretén explicar com l'horticultura, la fructicultura i la cria d'animals que feien els nostres avis, amb els coneixements i les tècniques modernes, poden ser un tresor que ajudi a alimentar les generacions futures d'una manera sana i respectuosa amb l'entorn.

INFANTIL



Paraules de menjar i beure

Joaquim Carbó
Il·lustracions de Teresa Martí

Barcanova

Paraules, frases fetes i maneres de dir sobre el menjar i el beure que mereixen ser ben vives, però que sovint no fem servir. Un homenatge de Joaquim Carbó a tots aquells autors que han conservat tantes paraules i expressions populars.



La verema. En Ciscu de Can Garnatxa i el raïm misteriós

Montserrat Balada
Il·lustracions d'Eva Sans

El cep i la nansa

En Ciscu de Can Garnatxa descobrirà que el seu raïm no és el més dolç del món, tal com pensava. El descobrirent el portarà a conèixer els nous amics que cultiven unes vinyes de moscatell molt especials, d'un raïm dolç i gegantí.



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

I va néixer la Generació Vermut

Reflexions al voltant de la beguda de moda

JOSEP SUCARRATS

Director de la revista *Cuina*
i coautor de *Teoria i pràctica del vermut*



Ningú no ho havia anunciat, ningú no ho havia planificat, ningú no ho havia profetitzat, però de cop i volta les xarxes socials es van omplir de primers plans de gots curulls de vermut i, de fons, un paisatge de joves —barbuts ells, amb ulleres de pasta elles— amb cara de gaudir de la vida. Permeteu-me fer aquesta caricatura, però és més o menys què va passar no fa pas tant. Amb els *hipsters* al capdavant, les vermuteries dels barris *trendy* de Barcelona (Sant Antoni, Poble-sec, Gràcia i algun altre) van viure un rejueniment inesperat. En una ciutat de franquícies gastronòmiques i reproduccions i males imitacions de tapes mil vegades reinterpretades, la generació dels no-tan-joves situats a la trentena es va llançar a recuperar l'autenticitat.

Tot torna, que diria la meua àvia. I la llei del pèndol, certament, explicaria com aquesta generació —que al llibre *Teoria i pràctica del vermut*, que vam escriure Sergi Martín, Miquel Àngel Vaquer i jo mateix, vam batejar com a Generació Vermut— va recuperar un hàbit dels avis que els seus pares havien perdut. Però això no ho explicava tot. El vermut, ara fa vint anys, protagonitzava una de les campanyes més reeixides de la marca de vermuts més important del món: qui ha oblidat l'*uomo Martini*? Però ara anava d'una altra cosa. No era el vermut glamurós de la nit. Era l'esperit mediterrani, el vermut de migdia, el convivencial, el de l'àpat informal, el dels amics. Un hàbit diürn.

La Generació Vermut va créixer en l'abundància i es va fer adulta amb la crisi. Diplomats, llicenciats i, si cal, doctorats, en el moment d'engegar els primers projectes vitals i professionals es trobaven un panorama desolador. No serà aquí ni seré jo qui divagui sobre les causes d'aquesta situació. Però amb en Sergi i en Miquel Àngel vam veure claríssim que això havia afavorit la *resurrecció* del vermut. La Genera-

ció Vermut necessitava nous espais d'oci i de socialització al seu abast. Les llargues nits que començaven amb una copa, continuaven amb un sopar, la copa prèvia a la *disco* i, és clar, la *disco* mateix, eren un record llunyà. I si a més havien nascut els primers fills... Només feia falta contractar la cangur! Tot plegat, una fortuna d'unes altres èpoques.

El vermut, l'hora del vermut entesa com s'ha entès a Catalunya, era una altra cosa. El vermut és econòmic, cert! Molt més que segons quines copes nocturnes. Els platets que l'acompanyen, també. A migdia, ens hi poden acompanyar els fills. I els amics mai no ens abandonaran. I en un moment de dispersió de referents, en què no

es compleixen les projeccions que teníem pocs anys enrere, les singularitats locals, aquelles que ens fan únics, per antigues que siguin, recobren valor. Fer el vermut és pura Mediterrània. És festa major, és vida i és més que un anunci artificial de marca de cervesa.

Però no oblidem l'aspecte fonamental: el vermut és bo. Ens convida a relaxar-nos. Ens obre la gana. Per això també agrada. I de vermuts, n'hi ha més que no sembla. La marca més universal, ja la coneixem tots. Però comencen a sonar els noms d'antigues cases de Reus. Un celler de la Terra Alta l'embotella en un envàs inaudit. Uns moderns que tenien un bloc el converteixen en una vermuteria de debò, el Morro Fi, que amb quinze dies ja tenia l'ambient dels locals de tota la vida. La Generació Vermut coincideix amb la del *boom* demogràfic espanyol dels anys 1970: són molts i volen beure molt vermut! El mercat s'amplia i aquells primers referents de la moda vermutera es repliquen i es multipliquen.

El resultat és que, al cap de cinc anys, l'oferta (tant de marques com d'establiments) s'ha multiplicat. El consum ha crescut i un *target* de consumidors que, poc o molt, havia girat l'esquena al vi, s'interessa

per aquest cosí germà seu. S'hi identifiquen perquè hi tenen accés, perquè el ritual de beure'l no és encotillat, perquè afavoreix la convivència... La moda hi és, però difícilment s'extingirà del tot perquè té un pòsit d'autenticitat important. Els cellers n'han pres nota i molts han presentat el seu vermut propi. Sabran traslladar aquesta experiència al vi? El *boom* del vermut ens revela més certeses que no sembla. ●

“La cosa va d'esperit mediterrani, el vermut de migdia, el convivencial, el de l'àpat informal, el dels amics”

“Un target de consumidors que havia girat l'esquena al vi, s'interessa per aquest cosí germà seu”

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

HOTELS



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



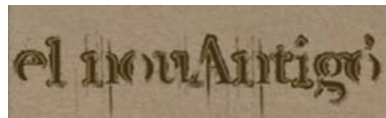
Rbla. Àngel Guimerà, 62 · Alella
Tel. 93 540 46 61 · www.alellavinicola.com



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



Carrer del Mig, 30 · Alella
Facebook - Ca l'Estrany Alella

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



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



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



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



el celler del mar

Selecció de vins

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

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



El Rebost dels Sentits

Selecció de vins, alimentació gourmet i utensilis

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

Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

**Regala
una
subscripció
a Papers
de vi!**

SUBSCRIU-TE!

Per només 9 euros rebràs *Papers de vi* a casa teva durant un any i, amb el primer número, una ampolla de vi DO Alella de regal. O, si ho prefereixes, per 18 euros, la rebràs durant dos anys i, amb el primer número, la *Guia d'Enoturisme de la DO Alella* de regal.

Fes efectiva la teva subscripció a www.papersdevi.cat/subscripcio
PROMOCIÓ VÀLIDA FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES

www.papersdevi.cat

facebook

twitter

AA
PRIVAT

CELLER DE LES AUS

BONES FESTES & FELIÇ 2016!

www.altaalella.cat






#AmicsAltaAlella #cavamoments #vicatalà #enoturisme #agriculturaecològica #vinsnaturals #cellerdelesaus

ENOTURISME PERSONALITZAT

VISITA'NS!

ALTA ALELLA · PRIVAT
Camí baix de Tiana, s/n · Alella

+ 34 628 624 182
enoturisme@altaalella.cat

 @Alta Alella - Cava Privat
 @ALTAALLELLA
 @altaalella

 WineinModeration.eu
Art de Vivre