

# Papers de vi

Núm. 39 · Primavera 2016

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



## L'experiència DO Alella dels Sopa de Cabra

En ruta amb Oriol Artigas,  
el viticultor del moment

Tast històric de Violeta,  
el dolç mític d'Alella Vinícola

Entrevista amb Dolors Sabaté,  
alcaldessa de Badalona

## 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.**



**Consorti 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

Ja a la venda  
PVP: 10€



**Joan Lluís Gómez**  
Sommelier del restaurant Sant Pau  
(Sant Pol de Mar)  
Nota publicada a [triovins.com](http://triovins.com)

Vi d'atractiu color rosa, net, transparent i brillant, de reflexos coure.

Bona intensitat en nas; d'aromes complexos amb records de fruita vermella amb delicats vegetals i tocs de terra humida de matinada.

Pas en boca de sorprenent acidesa ben equilibrada amb la dolçor dels records de fruits vermells; final amarg vegetal. Reregust llaminer de sidral i "xuxes" de fruita àcida, amarga, que fa persistent el trio dolç, àcid, amarg.

*L'acompanyaria amb unes faves ofegades*



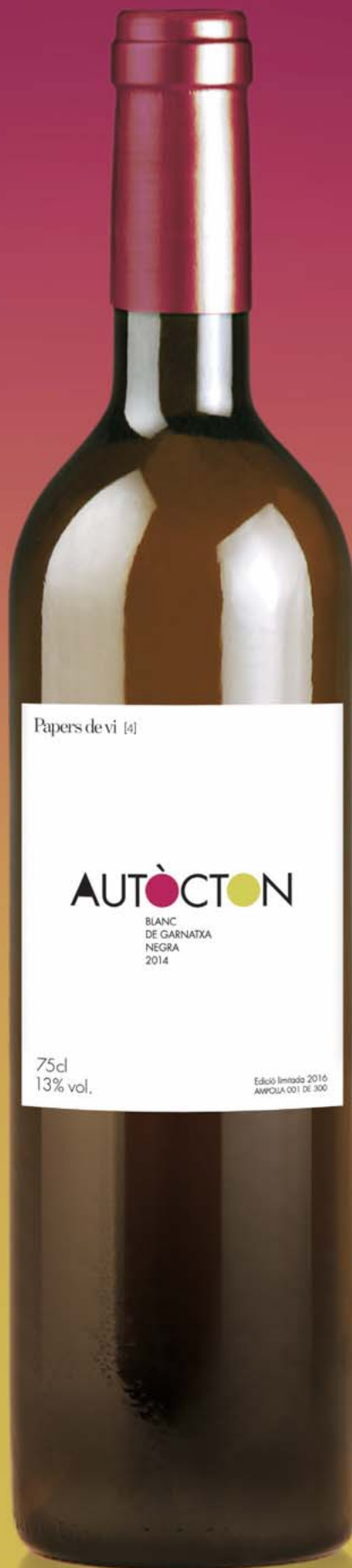
**Montse Velasco**  
Sommelier de La Cuina  
del Guinardó  
Nas d'Or 2011  
Nota publicada a [triovins.com](http://triovins.com)

Vi color pell de ceba claret, amb reflexos coure. Net i brillant.

Nas d'aromes de fruita vermella barrejades amb torrats molt elegants. Tocs de llaminadures, records de dolçor, lleugeres notes oxidatives que pugen amb la temperatura i el fan molt seductor.

En boca, entrada fresca, acidesa lleugera i equilibrada, amb records de fruita vermella amb un final amarg que el fa un vi amb un pas amb caràcter.

*L'acompanyaria amb uns calamarcets de platja guisadets amb ceba i tomàquet.*



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.

## EL TROBARÀS A:

### Alella

La Companyia d'Alella  
Xarel·lo  
Celler Jordana  
Ca l'Estrany  
La DO Alella  
Restaurant Can Cabús  
Restaurant Els Garrofers

### Barcelona

La Cuina del Ginardó  
Sagrades Tannines

### El Masnou

El Rebost dels Sentits  
El Celler del Mar  
Restaurant La Cuina dels Capitans  
Restaurant Pati La Morera

### Santa Coloma de Gramenet

Les Tannines

### Tiana

Forn Aixelà  
Forn Solà  
Restaurant l'Avi Mingo





*Beu amb  
moderació,  
gaudeix  
sense límits*



Gerard Quintana, Josep Thió, Cuco Licísic i Pep Bosch, els quatre membres històrics de Sopa de Cabra, a una de les vinyes de Can Boquet, seu del celler Bouquet d'Alella.  
Foto: Òscar Pallarès

05 GLOPS

11 ENTREVISTA

**Sopa de Cabra**

17 ACTUALITAT

**En ruta amb Oriol Artigas**

24 VINFOGRAFIA

**Marfil Violeta**

28 ACTUALITAT

**Nou èxit de les Biblioteques amb DO**

34 ACTUALITAT

**Entrevistem a Dolors Sabater, alcaldessa de Badalona**

38 EL TAST

**Tast de Violetes de més de quaranta anys o quan el vi és un patrimoni**

● ● GLOPS

## El president de l'ANC es declara consumidor habitual dels vins d'Alella

Jordi Sànchez, president de l'Assemblea Nacional Catalana (ANC), va assistir el 4 de març a un debat col·loqui convocat per l'assemblea territorial d'Alella amb el títol "Procés constituent. Construcció del nou estat". La conferència pretenia abordar el procés constituent català posant l'accent en el passat, el present i el futur polític de Catalunya. L'acte es va fer al celler Alella Vinícola i prop de vuitanta assistents van poder debatre i plantejar qüestions del procés sobiranista.

*Papers de vi* va tenir l'oportunitat de conversar una estona amb Sànchez. "No et diré que sóc consumidor habitual de vi perquè queda molt malament, però en sóc!", va dir entre rialles. Tot i així, va confessar que no coneixia tots els vins d'aquesta DO. "Tenia perfectament situat el vi blanc d'Alella, però no el negre", va explicar. Recordant les paraules de Muriel Casals en una entrevista a *Papers de vi*, on va dir que "en un país normal a les cartes hi ha vi del país", Sànchez creu que això ja canvia: "La meva impressió és que això que fèiem abans, de buscar els bons vins a la Rioja, s'ha acabat." I va afegir: "Ara mateix hem guanyat aquesta batalla: els vins de les nostres DO tenen una gran qualitat i guanyen quota de mercat."



RAMON RUIZ

## S'ha mort Salvador Artés, expresident del Consell Regulador de la DO Alella

Salvador Artés, que va ser president del Consell Regulador de la DO Alella entre 1997 i 2007, va morir el 28 de febrer a vuitantais anys. Artés va ser un gran defensor de la DO Alella i un dels impulsors de la Festa de la Verema d'Alella. Historiador amateur local, també va ser alcalde d'Alella entre 2003 i 2007 i membre històric de l'Associació Cultural Revista Alella, que edita *Papers de vi*.

## Alta Alella, recomanada a la revista 'Decanter'

La prestigiosa revista de vins anglesa *Decanter* situa Alta Alella com un dels cellers de cava imprescindibles de visitar a Catalunya. Aquesta publicació explica que, de tots els cellers que proposa, és el més proper a Barcelona. En destaca la visita a les vinyes i al celler i també el tast d'alguns dels vins i caves. També recomana optar per un tour personalitzat si es vol tenir una "experiència molt especial".

Edita  
**ASSOCIACIÓ CULTURAL REVISTA ALELLA**

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

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

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

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

Han col·laborat en aquest núm: **Jordi Albaladejo, Núria Campmajó, Adriana Figa, Dani Garcia, Marga Giménez, Sigrid Guillem, Vicenç Pagès, Gonzalo Rivière, Montse Serra i Elisabet Solsona.**

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

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:



MARQUÉS D'ALELLA



Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella

## Els vins d'Alella protagonitzen la Fira de la Candelera de Molins de Rei

La DO Alella va ser la convidada a la Fira de Vins i Caves de la 165a Fira de la Candelera de Molins de Rei, al principi de febrer. La DO hi va instal·lar un estand on es repartien fulletons per donar a conèixer la DO Alella. També hi tenien espai propi Bouquet d'Alella i Quim Batlle. Precisament les activitats relacionades amb el vi van ser una de les principals novetats de l'esdeveniment: s'hi van fer tallers de maridatge de vi amb experiències (com la màgia, la meteorologia i el cinema) i un tast de pansa blanca de la DO Alella, a càrrec d'Albert Gutiérrez, en què es van poder degustar el Bouquet d'A Blanc+, el Marfil Clàssic, el Foranell Pansa Blanca, el Marquès d'Alella clàssic, el Roura Xarel·lo Pansa Blanca, el So de Masia Can Roda Pansa Blanca de Can Roda i el Serralada de Marina Pansa Blanca. També s'hi va dur a terme el tast "Maridatge de vins de la DO Alella i altres vins i productes amb diferents carns de vaca", en què el Bouquet d'A Syrah va resultar elegit el vi que millor maridava amb el plat típic de la Fira de la Candelera, la coradella. Els tastadors van qualificar aquest vi de molt intens, una qualitat que es va considerar que casava a la perfecció amb la contundència del plat típic molinenc. La Candelera de Molins de Rei és una de les fires populars més concorregudes de Catalunya. Hi van participar més de set-cents expositors i va rebre la visita de prop de mig milió de persones.

## L'In Vita Rosé ja és al mercat

Coincidint amb l'arribada a les botigues de la vuitena anyada de l'In Vita blanc, Castillo de Sajazarra llança al mercat el seu segon DO Alella. Un rosat de color molt pàl·lid elaborat amb un 50% de garnatxa negra i un 50% de sirà, provinents d'una vinya d'Argentona. Jabier Marquínez, director tècnic del celler, ho explica: "Mentre acabem de triar les varietats que plantarem a la nova vinya de la nostra finca, hem volgut fer aquest rosat per atendre la demanda del mercat, sobretot dels nostres clients internacionals. Com que la fórmula de l'In Vita blanc (pansa blanca, que hi aporta cos i tipicitat, i sauvignon blanc, que hi proporciona aromes i facilita el reconeixement internacional) ens ha funcionat molt bé, hem pensat que la podíem repetir per a l'ocasió amb garnatxa i sirà." Se n'han elaborat set mil ampolles i la intenció és augmentar la producció de cara a l'any vinent. De la mateixa manera que el seu company blanc, l'In Vita Rosé és caixer, cosa que el fa apte per al consum de persones de religió jueva.

## L'AA Mirgin, al quadre d'honor de l'"Anuario de Vinos" d'"El País"

El cava estrella del celler Alta Alella, l'AA Mirgin, ha estat triat per segon any consecutiu per l'Anuario de Vinos del diari *El País* per formar part del que anomenen Cuadro de Honor i que el posiciona, amb 96 punts, entre els setanta-cinc millors vins que es produeixen a l'Estat espanyol. Aquesta publicació, que és una guia de vins de DO espanyoles, ha puntuat cinc vins d'Alta Alella més (amb notes d'entre 88 i 92 punts). La resta de cellers de la DO Alella són esmentats en una pàgina dedicada a la nostra DO, però no hi apareix cap més vi puntuat.



## Bouquet d'Alella planta una hectàrea de pansa blanca

Una vegada consolidat, el celler Bouquet d'Alella vol créixer i per això ha plantat una hectàrea de nova vinya en una parcel·la situada a la vall de Rials. Fidels a la voluntat de treballar amb les varietats autòctones, les noves vinyes de Bouquet són de pansa blanca, la varietat que més utilitzen per fer els seus vins. Toni Cerdà, responsable de Can Boquet, explica que han volgut plantar "la varietat per excel·lència" de la DO Alella en un acte que vol simbolitzar que fan "passos endavant per créixer i per continuar fent vins amb les varietats autòctones del territori". El celler disposava fins ara de tretze hectàrees de vinyes plantades fa més de vint-i-cinc anys i avui conreades amb tècniques ecològiques.



CEDIDA

TERRITORI PANSA BLANCA

630 905 083 • ORIOLARTIGAS@GMAIL.COM



ORIOI ARTIGAS



## La DO Alella al Born de Cançons

Els vins de la DO Alella van participar el 18 de febrer en el cicle Born de Cançons de Barcelona. Aquest any s'hi han pogut degustar el Bouquet d'A Blanc i el Foranell Picapoll, vins que van maridar amb la música de Carles Belda i els Monstres of Rúmbia. Aquest cicle es proposa mostrar que el vi i la música són una expressió del territori on neixen. Així doncs, cada concert incorpora el maridatge de vins d'una DO per ajudar l'espectador a traslladar-se a l'atmosfera pròpia que evoca cada proposta musical. En aquest cas, la proposta va ser un concert de "rúmbia", una fusió de la rumba i la cúmbia impulsada per grups com Dusminguet i Pomada al Vallès, i que es va maridar amb vins de la DO Alella. A més, els assistents també van poder participar en el sorteig d'una visita enoturística al celler Bouquet d'Alella.



CEDIDA

## Flashmob solidari amb la Marató de TV3

Alta Alella va organitzar el 13 de desembre un flashmob solidari entre vinyes seguit d'un tast enogastronòmic de proximitat en benefici de la vint-i-quatre Marató de TV3, dedicada el 2015 a la diabetis i l'obesitat. Hi van participar més de noranta persones i es van recaptar 1.035 euros en benefici del programa. Ha estat la segona edició d'aquesta activitat solidària promoguda pels Amics Alta Alella, una associació sense afany de lucre formada per l'equip de treballadors del Celler Alta Alella Privat i amb la col·laboració del Restaurant Can Piqué, l'Escola de Ball Pas Bàsic, DJ OBI-ONE i FIVIN.

## El pèsol del Maresme, estrella de les Jornades Gastronòmiques

La capital del Maresme celebra les dinovenes Jornades Gastronòmiques del Plat de Mataró, la sèpia amb pèsols i patata. En total, tretze restaurants –nou de Mataró, un d'Arenys, un altre de Llaveneres i dos de Cabrils– inclouen a la carta aquest plat de temporada fins al final d'abril. Es fan dins les Jornades Gastronòmiques del Pèsol del Maresme, que organitzen conjuntament el Consorci de Promoció Turística Costa de Barcelona-Maresme i el Gremi d'Hostaleria amb la voluntat de promoure els productes de proximitat. La inauguració oficial va ser el 17 de març amb un acte a l'Aula de Cuina de l'Escola de Restauració i Cambreria del Gremi. Durant l'acte es va poder degustar el plat de Mataró, fet pels alumnes del curs de cuina amb el suport del xef i professor Enric Coderch.



CEDIDA

Un moment de la presentació de les Jornades.

## El Consorci DO Alella continua creixent

Cada vegada més municipis mostren la voluntat de formar part del Consorci de Promoció Enoturística del Territori de la DO Alella. En aquesta línia, al principi de febrer es va signar un conveni de col·laboració amb Llinars del Vallès perquè pugui formar-ne part (encara no s'hi pot incorporar formalment perquè resta a l'espera d'entrar a la DO Alella). Llinars, doncs, ja paga quota i té veu a l'assemblea, però no encara vot. La mateixa situació es dona amb el municipi d'Arenys de Munt, amb el qual també es preveu signar un conveni properament.

Actualment disset dels divuit pobles del territori original de la DO Alella formen part d'aquest 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 d'aquests municipis que encara està pendent d'adherir-se al consorci és Argentona, tot i que ja ha expressat la voluntat de fer-ho. També han expressat aquesta voluntat Badalona i Sant Pol de Mar. De fet, el consorci està pendent que aquests tres municipis facin arribar la sol·licitud d'adhesió a través d'una carta formal.



HOTEL  
**CAN GALVANY**  
GOLF & SPA  
\*\*\*

RESTAURANT  
**SAULÓ**  
CAN GALVANY

[www.cangalvany.com](http://www.cangalvany.com)  
(+34) 93 572 95 91



## Ruscalleda crea un còctel de sake amb cava Privat

La xef Carme Ruscalleda, juntament amb el seu sommelier Joan Lluís Gómez, col·laborador de *Papers de vi*, ha creat una nova beguda que fusiona el Maresme i el Japó. Aquest còctel, Sakria –un joc de paraules amb sake i sangria–, és elaborat amb cava Privat, sake i una preparació especial a base de maduixes i menta. Ruscalleda ha volgut jugar amb el cava d'Alta Alella i les maduixes, dos ingredients amb el segell

del Maresme, per elaborar aquest còctel que ja fa les delícies dels comensals del Sant Pau de Tòquio. La dama de la cuina catalana i el propietari d'Alta Alella Josep Maria Pujol-Busquets van descobrir el secret de la recepta durant una entrevista al programa *Imprescindibles* de La2.



J. M. Pujol-Busquets i Carme Ruscalleda.



CEDIDA

## Tast de llegums del Vallès

El Restaurant el Pla de la Roca del Vallès va acollir el 15 de febrer un tast de llegums de varietats locals del Vallès, elaborat pels cuiners de l'Associació Gastronòmica Cuina VO. El tast, organitzat pel Consell Comarcal del Vallès Oriental amb el suport de la Diputació de Barcelona, Xarxa Productes de la Terra, es dirigia a restaurants, cuiners, botigues especialitzades i cooperatives de consumidors interessats a tastar aquests productes i conèixer-ne les qualitats organolèptiques. Es van poder degustar diverses varietats locals de mongetes (del carai, rènega negra, de la neu, vallfornesa i genoll de Crist), cigró menut i llenties. La proposta s'emmarca en el projecte que té la comarca de recuperar i promoure els llegums i les varietats antigues de tomàquets del Vallès, amb l'objectiu d'incorporar-los de manera progressiva als cultius dels productors agrícoles de la zona i al mercat local.

## La consellera d'Agricultura i el director de l'Incavi, a Alella

El 26 de febrer Alella va rebre la visita institucional de la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació Meritxell Serret i del director general de l'Institut Català del Vi (Incavi), Salvador Puig. Serret va signar al llibre d'honor de l'ajuntament i va mantenir una reunió amb l'alcalde Andreu Francisco i uns quants regidors. Va ser una primera presa de contacte amb el territori, durant la qual va conèixer directament les iniciatives relacionades amb el vi que duu a terme Alella des de les àrees de turisme, medi i educació, i també el paper que té el Consorci de Promoció Turística del territori de la DO Alella. A la trobada, també hi va assistir el president del Consell Regulador de la DO Alella Quim Batlle. Després, la consellera i el director van visitar el celler Alta Alella. Al matí, Serret i Puig havien visitat el Mercat de la Flor de Vilassar de Mar i la cooperativa de productors Corma de Premià de Dalt, dedicada a la comercialització de la planta.



AJUNTAMENT D'ALELLA

Cristina Guillén, Andreu Francisco, Meritxell Serret, Josep Maria Pujol-Busquets i Salvador Puig durant la visita al Celler de les Aus (Alta Alella).

## Inauguren una nova vinateria al Masnou

Si diuen que la competència és bona per a tothom, és una gran notícia per al món del vi que el Masnou aculli des del començament d'any una nova vinateria. Porta per nom la Casa del Vi from Ocata i es va inaugurar amb un tast de vins d'Alella Vinícola dirigit pel seu enòleg Xavier Garcia. Isaac Mayolas, sommelier i responsable de la botiga, ha comentat la iniciativa a *Papers de vi*: "Més enllà que la gent pugui venir-hi a comprar la seva ampolla, volem que el client gaudeixi realment del vi. És per això que organitzem cursos, conferències, sessions de formació amb sommeliers i enòlegs, i també tenim previst muntar-hi tasts a mida." En el moment d'obrir, explica Mayolas, a la Casa del Vi es podien trobar una dotzena de referències de dos cellers de la DO Alella: "Però les setmanes vinents incorporarem a l'oferta una dotzena més de referències de quatre cellers més."



CEDIDA

Isaac Mayolas serveix vins als participants del tast inaugural.

# ALELLA VINÍCOLA

celebra 110 anys

Alella, 28 de març de 1906

Benvolgut director d'Alella Vinícola,

Adjunt a aquesta carta trobarà el disseny exclusiu de l'ampolla Marfil per a commemorar els seus orígens.

Sigui tan amable d'utilitzar-lo en el 110è aniversari de la marca.

Atentament,



*i com el primer dia, estimant Alella!*

Alella Legítimo

1906

Marfil

Marfil

MARFIL

2016

presentem  
nova imatge  
a la  
primavera!





Els Sopa de Cabra escolten atentament les explicacions de Toni Cerdà mentre tasten els vins de Bouquet d'Allela.

# “La música i el vi només donen bon resultat si es fan amb passió”

Els quatre membres històrics de Sopa de Cabra descobreixen la DO Alella de la mà de “Papers de vi”

TEXT: ELISABET SOLSONA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Llegeix la versió completa d'aquesta entrevista amb els Sopa de Cabra a [www.papersdevi.cat/entrevistes](http://www.papersdevi.cat/entrevistes)

**E**ls Sopa de Cabra (Gerard Quintana, Josep Thió, Francesc "Cuco" Lisicic i Pep Bosch) arriben abans d'hora a Can Boquet. En aquesta masia allellenca, seu del celler Bouquet d'Alella, comencem la jornada amb una de les bandes més consolidades del panorama musical. Toni Cerdà, emocionat de rebre'ls, els explica amb pèls i senyals la història del celler. De seguida sorgeixen els primers paral·lelismes entre la música i el vi, entre els qui fan música i els qui fan vi: totes dues són feines sacrificades, que volen moltes hores i que només donen bon resultat si es fan amb passió. Una vegada feta l'explicació de la història del celler, pugem a

*“Quan et tornes a unir i fa dos dies que treballes, sembla que no hagi passat el temps”*

una vinya. Només arribar-hi, el segon paral·lelisme: els ceps, de pansa blanca, s'hi van plantar el 1986. És el mateix any que va néixer Sopa de Cabra. En Toni els explica amb tot luxe de detalls com es poden els ceps i els convida a fer-ho: Josep Thió és l'únic que gosa agafar les tisores. La resta s'ho miren embadalits, però tenen por de podar malament un cep i prefereixen abstenir-se'n.

Tornem cap a la masia i arriba el moment de fer el tast de vins. En Toni serveix dues copes a cadascú: els Bouquet d'A Blanc i Blanc +. Els Sopa els tasten i pregunten, i en Toni s'esplaia explicant les característiques de cada vi. Observen la diferència de color i de gust entre tots dos, els tasten i els comparen. Hi ha unanimitat a l'hora de qualificar-los d'excel·lents.

Aquí hauria d'haver acabat la visita al celler Bouquet d'Alella. L'entrevista s'havia previst al restaurant, però el mànager del grup suggereix de fer-la allà mateix. El sol hi acompanya i fa agradable l'estada, així que engegum la gravadora.

**“Cercles” és el nom del vostre últim disc. La vida és un cercle i tot torna, com Sopa? O amb**

**aquest disc ja tanqueu el cercle obert fa trenta anys?**

–Gerard: O potser és *Cercles* perquè en comença un de nou, un cicle nou. Sempre que triem un títol, hi busquem la polisèmia, que sigui obert a unes quantes interpretacions. El cercle no saps mai on comença i on s'acaba, i, en canvi, una línia recta té un principi i un final. Ara tots ja hem arribat a la cinquantena i la idea de la vida com una cosa cíclica, a partir d'una certa edat, la tens molt més clara. Hi ha un moment de joventut en què penses que ets immortal i que les coses només van endavant.

–Cuco: Quan érem joves d'alguna manera ja parlàvem de cercles, de “rodes”..., però ara és diferent.

–Gerard: Ara tens fills, has vist que han passat pel mateix lloc que tu i que hi ha coses que es repeteixen... i el cicle és molt més clar.

**“Cercles” va sortir al novembre, quinze anys després del “Plou i fa sol”. Després de tant de temps, ha costat tornar-vos a posar a treballar conjuntament per crear temes nous?**

–Cuco: Hauria costat més si haguéssim deixat la música i ens hi haguéssim hagut de tornar a posar ara, però ens coneixem tots i no hem parat mai.

**Malgrat aquesta “pausa” de quinze anys, els temes –sobre tot la cançó “Cercles”– tenen el segell de Sopa de Cabra, són molt identificables amb l'estil que sempre us ha caracteritzat.**

–Josep: Sempre costa molt treballar amb cançons noves. A casa són d'una manera, al local d'assaig passen a ser de tot el grup i quan arriben a les

mans d'un productor acaben de canviar. Sempre costa, però no a causa de les persones, sinó del procés en si. I la gràcia és que continua sonant com Sopa de Cabra.

–Gerard: Hi ha una sensació... i és que quan et tornes a unir i fa dos dies que treballes, sembla que no hagi passat el temps. Però sí que té raó en Josep, has d'estar constantment prenent decisions i cada decisió és molt determinant. Hi ha aquest vertigen, però a escala de grup ens coneixem, cadascú sap les seves virtuts i limitacions. Saps què et pots demanar a tu mateix, què pots demanar a l'equip i això va determinant la manera de fer.

**L'estiu passat va fer la gira “3,2,1...”, uns concerts que van fer les delícies dels fans perquè hi sonaven tots els “hits”, l'un rere l'altre. Què se sent quan veus que després d'una aturada tan llarga continueu omplint concerts i la gent se sap totes les cançons?**

–Gerard: En Josep feia una descripció de tot el procés íntim de fer la cançó, de compartir-la amb el grup, després amb el productor, les mescles... I hi faltava el punt final, que és quan es posa a l'abast del públic. En aquest estadi les cançons ja deixen de ser teves i la gent els dona una funció diferent. Et ve gent i t'explica la seva història amb aquelles cançons i se't posen els pèls de punta, de com hi han arribat a fer una simbiosi. De vegades som trampolins de la gent per fer coses. I quan fem les cançons, hi ha un sentit més enllà de la forma, hi ha una ànima que després es va adaptant a cadascú. I quan ho veus, et fa posar els pèls de punta, evidentment.



A dalt, Gerard Quintana, i a baix, Josep Thió, durant l'entrevista a Can Boquet.



**ARTS**  
*d'estiu*  
Costa Barcelona

### Sopa de Cabra al festival Arts d'Estiu

La banda gironina oferirà només deu concerts aquest estiu. L'únic que tindrà lloc dins del territori DO Alella l'acollirà el festival Arts d'Estiu Costa Barcelona, a Pineda de Mar. Sopa de Cabra donarà el tret de sortida del festival amb la seva actuació el dia 15 de juliol.



### **I això és el que us va animar a fer noves cançons?**

–Gerard: Fer un disc nou era un desafiament enorme, i de fet va ser una de les coses que ens vam plantejar després dels concerts del 2011, quan vam veure el lloc que Sopa ocupava en la vida i en la memòria de molta gent. Vam acabar aquells concerts pensant que si hi havia continuïtat havíem d'assumir aquest repte. El repte d'introduir unes cançons noves que havien de conviure amb tots els clàssics que ja són part de la vida de tanta gent. Sempre hem necessitat assumir desafiaments i coses que semblen impossibles, i això és el que ens manté units i crea complicitat entre nosaltres. Això, i la satisfacció de veure com les cançons es poden fer velles sense desgastar-se, sinó sumant com el bon vi.

*“Tenim la satisfacció de veure com les cançons es poden fer velles sense desgastar-se, sinó sumant com el bon vi”*

*“A la resta de la gent, no se li qüestiona mai que treballi per poder pagar les factures; als artistes sí”*

### **I als qui creuen que heu tornat a unir els vostres camins per una qüestió purament econòmica, què els dieu?**

–Josep: Això és precisament el que no volíem fer. Tirar de clàssics hauria estat el més fàcil.  
–Gerard: Jo dic que si ho féssim només pels diners, faríem una altra feina que ens en donés molts més. És molt fàcil dir “traiem a passejar el repertori clàssic”. L'altre dia Els Pets ens deien “quins collons!”, com dient que ens havíem mullat molt. En la música assumeixes un risc constantment, no és una ciència exacta. Tot el que has guanyat durant un any, ho has de reinvertir per poder fer un nou disc i saps que se t'exigirà moltíssim i que per sota no pot



**Toni Cerdà, propietari i enòleg de Bouquet d'Alella, mostrant el celler a la banda.**

quedar, ni en qualitat ni en emoció ni en res.

–Josep: A la resta de la gent, no se li qüestiona mai que treballi per poder pagar les factures, en canvi amb els artistes és diferent. I també tenim dret de guanyar-nos la vida.

### **En trenta anys tot ha canviat molt, també la manera de vendre i consumir la música. En l'època del “Ben endins” els grups vivien bàsicament dels discos venuts i ara això és molt diferent. El vostre disc es pot trobar a Spotify: que la música es pugui tenir gratuïtament, és un bon símptoma?**

–Gerard: Ha canviat en molts aspectes, no sols en la manera com arriben els discos a la gent. Abans, el gros dels ingressos en la música provenia de la venda de discos i ara és residual. Ara l'economia del sector es fonamenta en els concerts, però això també s'ha densificat molt. Hi ha una quantitat de festivals que fa uns quants anys era inimaginable. Però no sols això: una banda jove, que comença, té l'arxiu universal a un cop de clic. Pots veure el concert de James Brown de l'any 1960 a la sala Apolo de Nova York. Quan nosaltres vam començar, això era impensable. Havies d'esperar que algú que se n'anés a fora et portés un disc o un VHS...

–Cuco: En la nostra primera etapa no hi havia ni internet ni tampoc xarxes socials.

–Gerard: I ara hi ha molts més

referents i mitjans. Ara pots fer un primer disc d'una qualitat excel·lent. En el nostre cas, el primer disc va connectar molt amb la gent gràcies a temes com *L'Empordà*, *El boig de la ciutat*, etc., però nosaltres mateixos el sentíem i no ens hi reconeixíem. La tecnologia ha canviat molt tot aquest panorama. Pots ser autosuficient amb el teu estudi a casa, amb un programa d'ordinador, i només anar a l'estudi a fer quatre coses. Quan vam començar, l'única possibilitat era anar a l'estudi, i això valia molts diners!

### **Fa trenta anys vau ser clau en la normalització de la música en català. Després hi va haver una baixada i des de fa alguns anys els grups que canten en català s'han multiplicat i n'hi ha de molt nivell. La música en català viu el millor moment?**

–Gerard: Recordo al principi de tot quan als concerts hi havia molt bon ambient, però sempre hi havia qui et venia i et deia: “No us menjareu una merda si no canteu en castellà!” Era el moment de la *movida* madrilenya i els grups que sortien d'aquí i tenien projecció era a través d'aquella moguda, com Los Rebeldes, El Último de la Fila, Loquillo... Nosaltres érem una mena d'anomalia, una cosa carrinclona. Ens deien que en català no es podia fer rock and roll perquè era la llengua de la nova cançó, era una llengua més literària, que no tenia uns

usos tan socials i d'argot... Tenia pàtina de llengua antiga. I no és casual que coincidíssim en el moment del naixement amb Els Pets, un nom al qual ara estem molt acostumats, però que en aquell moment... Vam portar la llengua a llocs on no era.

*“Si algú hagués jugat a fer d'endeví i hagués dit què passa ara amb el procés, li hauríem dit: ‘Has begut massa vi d'Alella o què?’”*

A Barcelona la majoria dels grups que sortien lligaven molt més amb la movida madrilenya i els grups que vam néixer a comarques érem els que fèiem servir el català. Ens van etiquetar com a “rock català”, malgrat que no tenia pràcticament res a veure què feia Sangtraït, nosaltres, Sau i Tancat per Defunció. Ara, en canvi, hi ha una diversitat i oferta enormes, i la gent que escolta música en català se sent tan normal com qualsevol altra.

—Cuco: Com la tele en català, quan al principi les pel·lícules doblades es feien molt estranyes.

**I el moment polític també ha canviat molt des que vau plegar el 2001. Com creieu que acabarà tot aquest procés?**

—Gerard: Si algú hagués jugat a fer d'endeví i hagués dit què passa ara, li hauríem dit: “Què t'has pres? Has begut massa vi d'Alella o què?” Els anys 1980, quan vam començar, feia sis anys que havia començat la transició, amb tot el que havia representat d'expectatives, que es construïa una cosa nova... Ara no sé on anirem a parar. Hi ha una sensació d'esgotament i cal una manera de fer nova. I no sols a escala de país, sinó mundial. És un moment en què cal reescriure-ho tot plegat, hi ha unes desigualtats creixents que són insostenibles. Necessitem trobar eines per tornar a entendre les coses i reinventar-les. Em quedo amb la sensació que tot està per fer i tot és possible.

## Relat d'un àpat fet a mida

El primer plat que arriba a taula és un còdol, el Rolling Stone (1). Una patata arrebossada amb fang comestible, amb un garum d'anxova. En Gonzalo explica que ha elaborat el plat pensant en el disc dels Stones *Goats head soup*, que va inspirar el nom dels Sopa de Cabra. “El garum és una versió actualitzada d'un plat romà”, explica. La idea és lligar el present de la DO Alella amb el seu passat, els vins que els romans elaboraven a la Laietània, l'actual Maresme. “Un plat salat, una mica canyero, una mica gamberro que és com, i perdoneu, us percebo jo a vosaltres i la vostra música.”

La proposta d'en Dani per acompanyar el plat és el Foranell Pansa Blanca 2010, del celler Quim Batlle. Mentre serveix les copes, el sommelier explica el projecte de Quim Batlle i les característiques d'aquest vi. Com farà després amb cada combinació de plat i vi, mentre tastem ens convidava a entendre i comentar entre tots el maridatge, a valorar fins a quin punt la parella funciona. En aquest cas, tothom està d'acord que la salinitat manifesta del vi acompanya de meravella el “fang” i el garum.

De seguida arriba el segon plat. Per servir un dels ingredients estrella del Maresme, en Gonzalo ha triat el nom d'una de les cançons estrella de la banda, *Si et quedes amb mi*, una cançó i també un exquisit plat de pèsols del Maresme amb tripa de bacallà (2). En Gonzalo lloa la qualitat dels pèsols de la comarca i fa broma: “Si et quedes amb mi, et cuinaré pèsols cada dia.”

El vi triat per a l'ocasió és el Peça d'en Blanch 2013, d'Oriol Artigas. En Dani ens explica que l'ampolla que tastem és una de les poques que en queden, perquè ja no n'hi ha al mercat. Els Sopa s'entusiasmen quan descobren que tradicionalment, a Alella, i també a la Peça d'en Blanch, s'han plantat pèsols entre les fileres de vinya. L'entusiasme creix en el moment de tastar els pèsols, que es fonen a la boca. I s'arriba al punt culminant en el mo-

ment d'assaborir-los amb el vi. “Quina passada!”, exclama en Gerard. “Aquesta copa, la vull amb mi fins al final del dinar”, demana en Josep.

El tercer plat es diu Cercles (3), com el disc. És un pop a la planxa amb ceba tendra, crèixens, all negre i mostassa picant. I, tot plegat, formant cercles al plat. Els Sopa de Cabra gaudeixen del dinar i se'n llepen els dits. Aquest plat, en Dani el marida amb l'In Vita 2015, de Castillo de Sajazarra, que fa un dia que ha sortit al mercat. En Cuco es mostra sorprès de veure que tots els vins que han tastat fins ara porten pansa blanca i són ben diferents.

Entre plat i plat arriba un dels moments importants del dinar. *Papers de vi* ha aconseguit, per a l'ocasió, una ampolla de Marquès d'Alella Chardonnay de l'any 1986. Una de les tres que el celler conservava al seu cementiri. Un vi elaborat l'any que va néixer Sopa de Cabra. Mentre en Dani els mostra l'ampolla, tots els membres de la banda l'observen amb la boca oberta, conscients que tastaran una cosa molt especial. El sommelier explica que es tracta d'un vi jove, elaborat amb l'objectiu que fos begut poc després de ser embotellat, i que no sabem en quin estat es trobarà. “Tant és!”, diu en Gerard: “No cada dia es pot tastar un vi de trenta anys!”

El procés d'obertura de l'ampolla és complex. Com acostuma a passar en aquests casos, el tap es trenca i en Dani fa la feina en silenci, concentrat, gairebé sense respirar. Una vegada a la copa, el Marquès sorprèn tothom i està fantàstic (vegeu la nota de tast). Un vi que té la mateixa edat que Sopa de Cabra i, com la banda, continua en plena forma.

L'èxit més gran dels Sopa és *L'Empordà* i, per tant, no hi podia faltar un plat inspirat i elaborat amb productes d'aquesta comarca: arròs de garotes i botifarra negra (4). Un plat “nascut entre Blanes i Cadaqués”, com explica en Gonzalo, que acompanyem amb l'Autòcton 2014, el vi de *Papers de vi* elaborat pel celler Can Roda: una garnatxa



El xef Gonzalo Rivière i el sommelier Dani Garcia.



### Us agrada el món del vi?

—Cuco: Jo no sóc de beure vi. Em fa gràcia aquest món, però no sóc de beure vi.

—Gerard: Vivim en una societat amb molta cultura de l'alcohol. Jo he anat deixant tota la beguda menys el vi. Potser perquè a casa hi havia lligam. El meu pare, a partir d'un moment, va deixar la feina anterior i es va

dedicar a la representació de vins de la casa Torres. És de la zona de la Ribera de Navarra, enganxada a la Rioja. Vaig fer la mili allà envoltat de cellers i a la caserna fèiem vi propi... I costa ser en una taula i menjar sense que hi hagi una ampolla de vi, es fa estrany.

—Josep: Ho tinc molt associat a les celebracions, als àpats, a

sopar fora de casa... I el maridatge del vi amb el menjar és una cosa que no es pot fer amb cap altra beguda. Hi ha coses que són impagables, com un tros de formatge amb un vi, o unes postres... Amb el menjar és un maridatge ideal.

—Gerard: La revolució del vi, sí que l'hem viscuda. Coneixíem el Rioja, el Penedès... I de sobte

negra vinificada en blanc i criada en fusta que, amb la seva untuositat, acompanya meravellosament un plat sorprenentment deliciós.

Arriba l'últim plat. En Gonzalo comença la frase dient: "Us volíem fer una sopa de cabra, però vam imaginar que ja us l'haurien cuinada moltes vegades i..." I en Gerard el talla: "Doncs no!" "Llàstima!", pensem l'equip de *Papers de vi*. El xef continua el discurs i explica que de la cabra hem passat al cabrit: ens serveix una espatlla de cabrit glacejada amb taronja i romaní (5). Una carn extraordinàriament melosa i que en Dani proposa acompanyar amb un vi fresc i amb la potència perfecta per fer parella amb el plat: el Bouquet d'A Garnatxa Negra 2014. La taronja i el romaní arrodoneixen el maridatge mirant d'aparellar-se amb les notes d'aquesta fruita i aquesta herba mediterrània que trobem presents al vi.



**Bosch, Thió, Quintana i Lisicic, durant el dinar al restaurant Els Garrofers.**

I és hora de passar a les postres. "Fins ara hem tret plats fets a la mida de Sopa de Cabra. Ara us en portem un de fet a la nostra mida. Us volem explicar qui som amb aquest 'Paisatge de sabors d'Alella'" (6), els explica en Gonzalo. Unes postres en forma de sauló fet amb galeta de mantega, gelatina de farigola i sorbet de fonoll que, al tast, ens fa sentir que som al mig d'una vinya de muntanya de la DO Alella. El vi triat és el Marfil Escumós Moscatell, que té el nivell de dolçor i les aromes que lliguen a la perfecció amb la proposta del xef.

I per si no n'hi ha prou, amb unes postres, en Gonzalo en proposa unes altres. Ja fa molta estona que som a taula. Hi hem menjat, hi hem après, hi hem tastat vins,

hi hem rigut. Els hem preguntat per la seva històrica rivalitat amb els Pets, que ens desmenteixen tot explicant que no és sinó una llegenda i que sempre sortien de festa junts després dels concerts (fins i tot en Cuco ens ensenya una foto amb ells!). És el moment per fer una mica de broma. En Gonzalo diu que no se'n poden anar de la DO Alella sense tastar un dels seus vins estrella:

"Hem preparat unes postres per a aquest vi buscant que fos un maridatge d'aquells 'de llibre'. Un pastís de xocolata amb galeta d'avellana i gelat de figues seques i nata (7). Abans us he dit gamberros, ara permeteu-nos que ho siquem nosaltres. Ens hem permès el luxe de posar-hi avellanes, per homenatjar també els vostres amics els Pets." Tots riuen i en Gerard ens explica una anècdota: "M'ha passat més d'una vegada que la gent m'atura pel carrer i m'explica com li agrada la nostra música per acabar dient que la seva cançó preferida és el *Bon dia*."

El vi, no podia ser d'una altra manera, és el Dolç Martaró 2012, d'Alta Alella. En Dani n'explica les característiques, però no cal. El vi i la seva parella de ball parlen per si sols. L'ampolla s'acabarà buidant durant una sobretaula que s'allarga i s'allarga sense que ningú no tingui pressa per marxar. Havíem començat la jornada comptant que en Gerard se n'havia d'anar a les quatre de la tarda. Són les cinc passades, en Gonzalo i l'Adriana ja seuen amb nosaltres a taula i la conversa i les rialles flueixen entre confessions i secrets sobre el panorama musical d'avui i de fa trenta anys. Secrets que, perquè ho són, no us podrem explicar mai, però que sempre recordarem.



### **Marquès d'Alella Chardonnay 1986**

**ULL**  
Color or vell tirant cap a ambarí.

**NAS**  
Tot i tenir les esperades aromes d'oxidació, conserva frescor. S'hi aprecien aromes d'infusió de pell de taronja, dàtils i fruita seca, amb les nous per damunt de tot.

**BOCA**  
Quan es tasta ens vénen records dels vins generosos elaborats històricament a Alella. Ben sec, però proporciona sensacions de mel de flor de taronger i el toc salí que trobem en molts vins d'aquest territori. Tot i els seus trenta anys, té un comportament a la boca prou interessant per pensar que podríem atrevir-nos a maridar-lo amb un bon pernil o amb uns carquinyolis.



aquesta proliferació i recuperació de DO com Alella, l'Empordà... i el Priorat, que recordo que quan hi anàvem al principi era sensació de beure "vinatxo". I a l'Empordà igual! I aquesta evolució, l'hem viscuda molt.

**Quan aneu a un restaurant i demaneu una ampolla de vi, valoreu que sigui català?**

–Gerard: No és que t'hi fixis, és que ho tens més en compte. Són coses de qualitat i que són d'aquí. Si aquí també hi ha bons productes i molta professionalitat, genera complicitat. A casa sempre hi ha vi per menjar. Jo, que no sóc de beure altres coses, ho tinc molt en compte.

Una vegada acabada l'entrevista, és el moment d'anar-se'n

de Can Boquet. Però abans cal un moment per als agraïments i l'intercanvi de detalls. Els Sopa de Cabra regalen un CD de *Cercles* dedicat a en Toni. Ell, visiblement emocionat, els regala vins com els que acaben de tastar. Ha arribat l'hora d'anar cap als Garrofers, on Gonzalo Rivière ha preparat un menú també especial per a l'ocasió i

el sommelier Dani Garcia s'ha encarregat del maridatge amb els vins de la DO Alella. Tenim per a nosaltres tot el menjador interior del restaurant, una magnífica i espaiosa taula parada amb bon gust i tota l'atenció de la mestressa de la casa, l'Adriana, que ens mima a tots plegats i contribueix que ens hi sentim ben a gust. ●

# El Plat de Mataró

## Pèsols amb sèpia i patates

XIX JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL PLAT DE MATARÓ



DEL 17 DE MARÇ AL 30 D'ABRIL DE 2016

### RESTAURANTS MATARÓ:

- CAMINETTO**  
 Camí Ral, 407  
 Tel. 93.796.14.28  
 info@te-caminetto.com  
 www.te-caminetto.com  
 Tindrem aquest plat en el menú de dissabte.
- CAN BRUGUERA**  
 Veinat de Valdeix, 23  
 Tel. 93.790.36.43  
 www.canbruguera.com  
 Aquest plat el tindrem els Divendres i caps de setmana.
- CAN ROSENDO**  
 Port de Mataró, local 15-16  
 Tel. 93.790.76.13  
 www.canrosendo.com  
 contacto@canrosendo.com  
 Dilluns nit i dimarts tot el dia tancat.
- EL SETRILL D'EN MITO**  
 C. Camí Ral, 576  
 Tel. 657.054.387  
 Diumenge tancat.
- ILURO**  
 La Rambla, 14  
 Tel. 93.790.32.08  
 clara-iluro@hotmail.com  
 Mentre durin les jornades el tindrem a la carta o al menú.  
 Diumenge tancat
- L'HARMONIA**  
 C/ Cristina, 18  
 Tel. 93.790.32.39  
 restaurant@harmonia.cat  
 Aquest plat s'oferirà un cop per setmana en el menú.
- LA GIRELLA**  
 C/ Santa Marta, 37  
 Tel. 93.755.21.74  
 reserves@lagirella.net  
 www.lagirella.net
- LA NOVA ROSALEDA**  
 C/ Altafulla, 32  
 Tel. 93.799.43.21  
 lanova\_rosaleda@hotmail.com  
 Dilluns tancat
- MUNDIAL**  
 Camí Ral, 548  
 Tel. 93.798.15.97  
 www.restaurantemundial.es  
 info@restaurantemundial.es

### RESTAURANTS MARESME:

- EL QUIÑON**  
 Arenys de Mar  
 C/ d'Àvila, 41  
 Tel. 93.638.68.53  
 info@elquinonrestaurant.com  
 www.elquinonrestaurant.com
- CAL GRAS**  
 Cabriels  
 Cal Gras, 4  
 Tel. 93.753.19.53  
 kimvas@hotmail.com  
 Dimecres (excepte festius) tancat.
- XEFLIS**  
 Cabriels  
 Ctra. De Vilassar de Dalt, 15  
 Tel. 93.750.81.95  
 www.xeflis.cat  
 Dimarts tancat
- PINS MAR**  
 St. Andreu de Llaveneres  
 Ctra. N-II, Km 651  
 Tel. 93.792.69.02  
 info@restaurantpinsmar.com  
 www.restaurantpinsmar.com

## Programa

**Dijous 17 de març a les 12 h. del migdia**

Presentació de les XIX Jornades del Plat de Mataró i Jornades Pèsols del Maresme.

Parlaments d'inauguració.  
 Tastet del Plat de Mataró als assistents.  
 Lloc: C. Germans Thos i Codina, 43 de Mataró.

ORGANITZA:



C. Germans Thos i Codina, 43  
 08302 MATARÓ  
 info@gremihostalers.com  
 Telèfon 93.798.95.58  
 Twitter @GREMHOSTMATARÓ  
 facebook.com/gremhostmataró

AMB EL SUPORT:



COL·LABOREN:



# Primum Batlle

Les nostres vinyes de producció ecològica de pansa blanca, picapoll i garnatxa blanca, varietats autòctones de la DO Alella, estan exposades de manera continuada al foranell, el vent que, des del mar, puja fins la muntanya per ajudar a donar als nostres vins el caràcter que els defineix i que sorprendrà els vostres sentits.



**Finca La Sentiu**

08391 Tiana · Tel. 699 086 355 · celler@joaquimbattle.com

# En ruta amb Oriol Artigas

Us presentem les vinyes que Oriol Artigas conrea i d'on neixen els vins que elabora. Vins que acompanya, que vol que expressin el paisatge i l'anyada. I en especial, parlem de quatre parcel·les circumscrites a la Denominació d'Origen Alella, totes amb un gran caràcter i personalitat, d'on neixen els seus vins de parcel·la o de finca. Perquè si una cosa té Oriol Artigas és que sap llegir les vinyes i el territori on es troben enclavades.

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**V**olem fixar el moment que viu el viticultor Oriol Artigas (Vilassar de Dalt, 1981). És un moment d'inflexió, amb un projecte de vins de parcel·la ben estructurat i amb uns prescriptors exigents que s'han fixat en la seva particular aproximació al món vinícola i que el projecten a l'esfera pública. Un moment determinant també perquè ha establert la seva seu a Llinars del Vallès. Allí, a Can Pellisser, hi té el celler i elabora els seus vins des d'aquesta darrera verema 2015. Fa pocs mesos, el Consell Regulador de la DO Alella ha acceptat la incorporació de Llinars del Vallès a aquesta denominació d'origen. El procés serà lent perquè ha d'arribar a Brussel·les, però el camí ja s'ha obert.

És un dilluns d'hivern i hem quedat amb Oriol Artigas per visitar les quatre vinyes d'on surten els seus vins. Ens acompanyen la Chiara i en Daniele, propietaris del bistro vegetarià Rasoterra de Barcelona. Ells ja ho fan, això de conèixer els viticultors a la vinya i, sempre que poden, adquirir-hi el vi directament. En Daniele és el president de Slow Food Barcelona i, és clar, cerca amb interès el producte ecològic, de proximitat, que respecta la natura i la salut del consumidor. La Chiara i en Daniele tindran la sort, en aquesta ocasió, no sols de visi-



El viticultor Oriol Artigas fa vins de parcel·la que volen expressar paratges concrets de la DO Alella. I fa un vi de cupatge de pansa blanca de la banda del Maresme i de la del Vallès, que vol ser representatiu del conjunt de la DO.

tar les vinyes que conrea Oriol Artigas, sinó també de tastar els vins a la mateixa vinya d'on han sortit. Perquè aquesta és la proposta que hem fet al viticultor i que ell ha acceptat amb cordialitat.

Abans de començar la ruta cal recordar que enguany Artigas començarà una nova vida empresarial: tal com dèiem, ha adquirit un petit celler (fins ara elaborava els seus vins a Alella Vinícola, que li llogava una part de les instal·lacions). Un distribuïdor vinícola californià apassionat pels vins de terra de granit el va conèixer i el va deixar gairebé sense existències. Això ha fet que durant alguns mesos els vins d'Oriol Artigas no s'hagin pogut adquirir a les vinateries: aquest abril ja torna a comercialitzar-los i es poden trobar en botigues i restaurants. Aquest importador nord-americà també li ha donat confiança, l'ha reafirmat en el seu projecte, li ha obert una via comercial als Estats Units i l'ha situat en el mapa, perquè després d'ell han vingut més importadors interessats en els seus vins d'Anglaterra, Austràlia i Irlanda, de moment. I això li ha arribat en el moment adequat, quan ja té definida la seva gamma de vins, a partir de les vinyes que visitarem. I, com veurem, també pensa créixer una mica més, perquè el seu projecte és de futur.

**Vinya la Prats, a Vilassar de Dalt. Any de plantació, 1913**

Oriol Artigas és un viticultor en ruta, que ha assumit el conreu de quatre vinyes dels dos vessants de la DO: el del Maresme i el del Vallès Oriental. Comencem per ordre cronològic. La primera vinya que visitem és a Vilassar de Dalt, d'on surt el seu vi la Prats (porta el nom de registre de la vinya). La vinya es troba enmig de la urbanització les Oliveres, plena de xalets i cases unifamiliars, als afores del municipi. Una vinya que mira a mar i al seu voltant conviuen ametllers, alguns magraners, tres figueres i dos presseguers. És una vinya vella, modesta, amb aire de supervivent. I ho és. Si avui encara es conrea és perquè Jo-



sep Carbonell, el propietari, no se la va voler vendre sota cap concepte. I avui s'erigeix com un patrimoni agrícola i cultural inestimable. És la primera vinya que va tenir Oriol Artigas i d'on van sortir els primers vins que va comercialitzar.

Passem pel mig d'uns ceps vells, escultòrics. Artigas comenta que és la vinya més vella de les que porta: plantada el 1913, conté més de trenta varietats de raïm. La història d'aquesta vinya és tan singular que no escatimem espai: tenint en compte les replantacions de ceps que s'hi han fet amb els anys, l'edat mitjana dels ceps d'aquesta vinya s'acosta als seixanta. Té la peculiaritat que conté una trentena de varietats de raïm en coplantació. És el concepte de vinya masia. Era la vinya de Can Torradeta a Vilassar de Dalt, que abastia aquesta masia de vi de consum propi per a tot l'any.

La Prats té una hectàrea de vinya. La majoria dels ceps s'hi van plantar per elaborar el vi i una petita part eren destinats a raïm per menjar a taula. Això explica per què conté tantes varietats, la parcel·la. El 50% de ceps són de pansa blanca, un 15% de sumoll (negre), un 10% de beier (negre) i la resta té un predomini de varietats blanques (macabeu, garnatxa, malvasia, Sant Jaume, subirat parent, alguns híbrids, etc.).

Una bona part de la vinya és plantada amb tres fileres blanques i una de negra, i una altra part manté quatre fileres blanques i una de negra.

L'any 2012 Oriol Artigas va vinificar separatament les varietats blanques i negres i va trobar que el vi blanc era molt rude en boca i el vi negre, massa prim. D'una manera lògica va arribar a la conclusió que el millor vi que es podia obtenir d'aquella vinya era un vi de finca, barrejant-hi totes les varietats com s'havia fet sempre a Can Torradeta.

**La Prats és una vinya vella, modesta, amb aire de supervivent. I ho és**

La vinya es troba a un quilòmetre de la costa i a 60 metres d'altitud. Els ceps viuen en un terrer que no és 100% sauló sinó roca mare de granit, crosta calcària i al damunt una barreja de llimós-ferrós i pedres de la mida d'un pinyol de préssec, que a Vilassar de Dalt en diuen pinyolet i drenen molt bé.

Davant d'una vinya tan heterogènia, de tanta diversitat de varietats, que comporten tanta variabilitat en la madu-

ració del raïm, Oriol Artigas ha decidit que la millor manera perquè el vi expressi l'anyada és veremant tot el raïm un mateix dia i sempre el mateix dia: l'11 de setembre al matí. És doncs la data de verema, la constant d'aquest vi, la que hi dóna la regularitat.

Una vegada collit el raïm es deixa macerar amb les pells unes dotze hores, s'hi fa un desfangat suau i es deixa fer la fermentació espontània, només amb els llevats que provenen de la vinya, que acostuma a durar unes tres setmanes. No hi ha estabilització. El vi passa l'hivern sobre les mares fines. I al mes de març s'embotella. Explica Artigas que en aquest moment de l'embotellat sulfita lleugerament el vi. La raó: un cop s'han fet tots els processos d'una manera natural, el vi ja és acabat. És el procés d'embotellat i el transport, que no són processos naturals del vi, on pot perdre una part del seu caràcter. De manera que aquests sulfits, el que fan és protegir-lo.

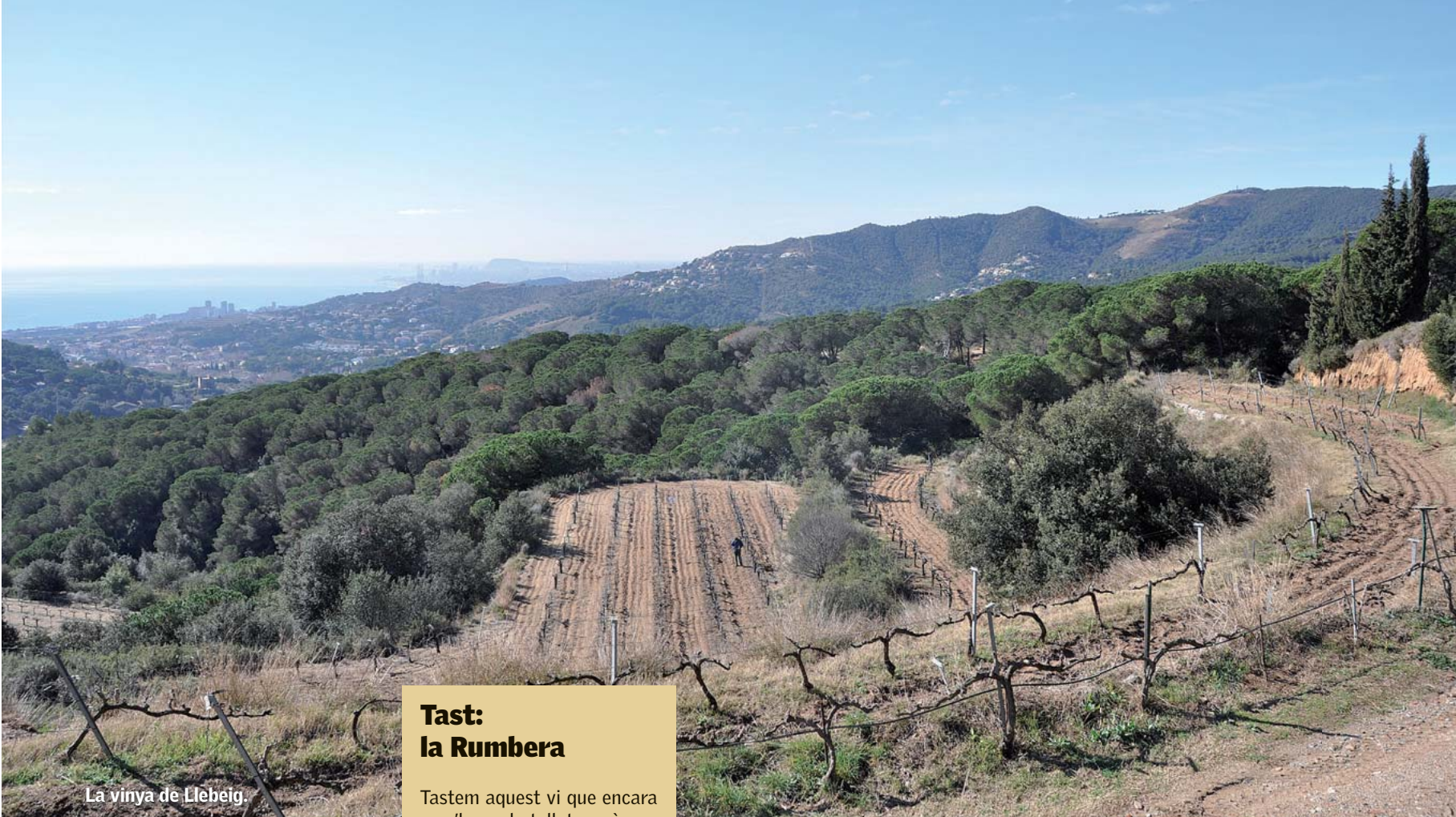
**Vinya de Llebeig, a la serralada de Marina. Any de plantació, 1995**

Hem deixat la Prats, tant la vinya com el vi, que reposin i es vagin fent. Tot alhora. Agafem el cotxe i passem per Can Guardiola, encara a Vilassar de Dalt, però a la banda obaga de la serra de

**Tast: la Prats 2015**

Enmig d'aquesta vinya tastem el vi del mateix nom, la Prats 2015. És un vi que encara es va fent, que Artigas ha tret del dipòsit i ha embotellat només fa dos dies, per a l'ocasió. La Prats s'haurà embotellat a primers d'abril i es començarà a comercialitzar a final de mes. Explica el viticultor: "Aquesta anyada és la més potent que he fet d'aquesta vinya. Té la fruita i la mineralitat, però també unes altres aromes molt contundents. Hi apareix l'amargantor característica d'aquest vi. Enguany hi ha més sumoll, un 20%, que hi dóna amplitud. En aquest vi la pansa blanca és el cos i el sumoll és l'ànima."





La vinya de Llebeig.

### Tast: la Rumbera

Tastem aquest vi que encara no s'ha embotellat, però que es troba ja molt fet. "Ha sortit una senyora rumbera", diu Artigas tot tastant-lo. Ha agafat una estructura que no s'esperava. El raïm de la vinya de Llebeig neix de sauló pur, perquè els ceps s'assenten sobre una grenya de sauló molt blanc. En canvi, el sauló de l'altra banda, de la vinya de Sant Fost, és més pissarrós. Però el resultat és un vi característic d'Alella, elegant, amb aquest caràcter salí marcat. Ara, el vi que arribarà al consumidor i que es comercialitzarà al final d'abril també, és una mica diferent del que hem tastat. L'anomena la Rumbera 2.0 i inclou també en el cupatge vi de pansa blanca de Can Pellisser de Llinars del Vallès.

Sant Mateu. Passem dels 60 metres d'altitud als 350 metres sobre el nivell del mar. Fa onze anys que Oriol Artigas viu en aquest mas i en un futur la seva idea és que sigui un espai de degustació i venda dels seus vins. De fet, de tant en tant ja hi fa tastos maridats, en col·laboració amb el cuiner Gonzalo Martínez.

## La vinya de Llebeig, en ple bosc de la serra de Sant Mateu, té unes vistes que enamoren

Després d'aquesta parada tècnica i vital, ens dirigim a la vinya de Llebeig, en ple bosc de la serra de Sant Mateu, a la serralada de Marina, a la banda de mar. És un territori amb unes vistes que enamoren. El nom d'aquesta vinya li ve del vent del sud que la ventila. I com va trobar aquesta vinya al mig del bosc? I per què va decidir agafar-la? Diu que tres persones de diferents àmbits li van dir que hi havia un senyor que el volia conèixer i que volia que li portés la seva vinya. Era un enginyer de Badalona, ja jubilat, que va comprar la



vinya perquè li va recordar la finca Garbet (a l'Alt Empordà, vinyes al costat del mar, a la Costa Brava, entre Colera i Llançà).

És una vinya d'uns vint-i-dos anys, emparrada, a 350 metres d'altura, en pendent, amb vint terrasses, enmig del bosc i entre dos torrents. Als marges, hi creix el romaní i la ginesta. Oriol Artigas va pensar que aquesta vinya era una garantia de futur: "Jo d'aquí a trenta o quaranta anys vull fer vi encara. Per tant, aquesta vinya creixerà amb mi. La Prats, per exemple, no sé quant de temps la podré aguantar, perquè és molt vella. Cal pensar més enllà."

Totes les vinyes que porta Oriol Artigas mantenen una coberta natural. Però la vinya de Llebeig es veu ben neta i llaurada. "No sols tracto amb vinyes, sinó també amb moltes persones. Al propietari d'aquesta vinya, li agrada anar amb tractor i li he de deixar que un cop l'any llauri la vinya, perquè ell ha de ser feliç també. Gestionar persones és més important i complicat que no pas gestionar vinyes."

Va agafar la vinya de Llebeig després de la verema del 2014. Ell verema els dos mil ceps de pansa blanca i els dos-cents ceps de cabernet

sauvignon i garnatxa negra, però només es queda la pansa blanca i el vi negre se'ls queda el propietari de la vinya. La primera idea que tenia era fer un vi de finca d'unes tres mil ampelles d'aquesta pansa blanca en alçada i molt de sauló. Però va haver de canviar d'idea perquè els senglers i els ocells li van malmetre el 80% de la collita, cosa que no havia passat mai abans.

La idea general d'Oriol Artigas és elaborar tres monovarietals de pansa blanca: una de representativa de la banda del Maresme, l'altra representativa de la banda del Vallès i una tercera que sigui 50% i 50% de totes dues zones. Aquest últim vi sortirà d'una part de la vinya de Llebeig (enguany el 20% de la collita que s'ha salvat), d'una part de la vinya de Sant Fost de Campsentelles i una altra part de la vinya de Can Pellisser, que veurem més endavant. Aquesta pansa blanca s'allunya doncs del vi de finca i neix amb la voluntat de fer-ne més ampelles: una pansa fàcil de beure, divertida, sense perdre la qualitat, i que alhora sigui molt representativa del conjunt de la DO Alella. La idea és fer-ne unes mil dues-cents ampelles d'entrada. Aquest vi porta el nom de la Rumbera.



La Peça d'en Blanch.

**La Peça d'en Blanch, vall de Rials, Alella. Any de plantació, 1949**

Parem un moment al mirador de Sant Mateu: vistes al Baix Maresme, consciència de la proximitat de la metròpoli i, en dies clars, vista també de la plana del Vallès, amb el massís de Montserrat al fons. A més, des d'aquest mirador, mirant avall, és fàcil distingir la vall de Rials, que és cap on ens dirigim. Fins i tot es pot veure la vinya més emblemàtica d'Oriol Artigas, la Peça d'en Blanch, una vinya que és una meravella, que fa frontera amb el celler Roura i que conté dues fites al centre de les dues parcel·les que formen la vinya: una olivera i un ametller.

**La Peça d'en Blanch és la vinya més emblemàtica d'Oriol Artigas**

La Peça d'en Blanch és un moviment musical de ceps col·locats com si fossin una partitura, enmig de la vall de Rials, que és tota la simfonia. Aquesta vinya és la joia de la corona del projecte d'Oriol Artigas, perquè ho té tot. Anys, estètica, una aroma de secanella que enamora (planta que es fa als marges), dues tipologies de sòl i varietats de raïm

**Tast: Peça d'en Blanc 2015**

Aquest vi ha fermentat amb bóta vella de 500 litres i s'ha macerat dos dies amb les pells. És la primera vegada que Artigas ho fa d'aquesta manera, amb bóta vella d'aquest volum, amb la voluntat de guanyar amplitud per a aquest vi blanc. És un vi que encara tardarà a sortir al mercat. Se l'espera cap al mes de juny. El que sorprèn és que malgrat la proximitat del mar, té una frescor molt difícil d'aconseguir. És com una fotografia de la vall on es troba: hi notes la sal, secanella, ametlla...



diverses: pansa blanca, pansa rosada, malvasia i un grapat de ceps d'una varietat de raïm desconeguda, que estava catalogada com a garnatxa, però que s'ha demostrat que no ho

**Tast: Peça d'en Blanc 2015 negre**

És el vi fet amb la varietat desconeguda, que Oriol Artigas anomena garnatxa d'Alella. Té 14<sup>o</sup> que no es noten, per la seva acidesa alta. És molt estructurat. Ha fermentat en barrica vella de 500 litres. Aquest vi, Artigas el passarà per àmfora per mirar de llimar-ne l'aspror. I assegura: "És un raïm indomable, però penso que de mica en mica el vaig entenent."



és. És una vinya senyorívola. Té unes vistes cara al mar envejables. Vinya de memòria i vinya de present, que dona un vi de bandera, també.

Oriol Artigas, que sap llegir el paisatge i sap llegir les seves vinyes, el primer que fa notar són els dos tipus de terrer que componen la Peça d'en Blanch:

una part de terra de sauló, on hi ha la pansa rosada, i una altra part de terra més argilosa, amb moltes pedres calcàries. I explica: "A l'hora de veremar només cal mirar el color de la terra. Si és terra blanca, el raïm va a una caixa; si és terra roja, a una altra. Així ho faig." L'hivern del 2012 Artigas va fer-se càrrec de la vinya, que fins llavors portava amb gran dedicació un pagès molt estimat al poble, Alejandro Garcia. La Peça d'en Blanch és un patrimoni col·lectiu i un paisatge envejable: vinya situada en un turonet, mirador privilegiat al mig de l'amfiteatre que és la vall de Rials. I per això es troba tan ben ventilada: depenent de l'hora, el vent va girant. El primer vi de la Peça d'en Blanch, el va llançar amb anyada 2013 i es va comercialitzar el 2014.

**La vinya d'en Mundu, Can Torrents de Sant Fost de Campsentelles. Any de plantació, 1945**

Per arribar a Sant Fost de Campsentelles hem de sortir d'Alella i anar cap a Tiana i passar per la Conreria. Vint minuts, es deu trigar. El paisatge canvia per complet: més feréstec, passem a zona obaga. Quan a Oriol Artigas li van proposar de portar aquesta vinya d'en Mundu, d'entrada, sense veure-la, va dir que no. Però quan la va conèixer, se'n va enamorar: "Una vinya de setanta anys en coster pronunciat, de sauló sense mica negra i amb pissarra. Una vinya cavada a mà. El terra ja era en coberta vegetal. La vaig agafar la primavera del 2015. Totes les vinyes, les afago passada la

**La vinya d'en Mundu saluda el massís de Montserrat i la Mola**

verema, per poder-les podar i controlar des del començament del cicle anual. Però aquesta em va agradar com es portava. I el lloc és tan increïble, que s'havia d'aprofitar."

És una vinya en forma d'escut, d'una gran rusticitat. Uns ceps contorsionats s'aixequen pendent amunt, sincopant la vall, vetllant pel mas que li cau a sota, Can Torrents Vell. Vinyes



La vinya d'en Mundu.

## Tast: la vinya d'en Mundu

Diu el viticultor que és el vi que li ha costat més del celler. Encara li fa venir nervis. L'ha vinificat en bóta de 500 litres. Al nas és un vi més reduït, però en boca també és més cremós, amb una entrada ampla, estructurada, amb notes d'anís i de fonoll. És més tàctil, s'hi nota la pell del raïm i se'n destaca el gust de pedra. Pedregós i molt net, conclou el grup.



de vall obaga, ben airejades, que saluden el massís de Montserrat i la Mola. És la vinya més diferenciada, la més pobra, però la que dona un vi blanc més alcohòlic, diu Artigas.

### El celler de Llinars del Vallès, de Can Pellisser

Acabem la ruta que ja fosqueja, tot trepitjant Can Pellisser de Llinars del Vallès, allà on Oriol Artigas té el petit celler. Unes quantes cubes d'acer inoxidable, les bótes velles de roure i també dues àmfores d'argila fosca. L'una conté pansa rosada i l'altra és a punt d'acollir-hi la garnatxa d'Alella o varietat desconeguda. Artigas ens explica que va començar a col·laborar amb el propietari de Can Pellisser fa un parell d'anys: "L'any passat em va plantejar de traslladar-me al seu celler, fer els meus vins i ajudar-lo a fer els seus. Era una bona oportunitat i la vaig agafar. El trasllat, el vaig fer el juliol del 2015 i ja vaig fer la verema allà. Però aquest 2016, madurant el projecte, hem arribat a un acord i li he comprat el

celler. Les parcel·les de Can Pellisser, que són dues, les elaboro separatament i en surten diferents vins sota la marca Mas Pellisser." Hi fa un vi vermell amb 50% de most de sirà i 50% de garnatxa amb rapa. També prepara una garnatxa brisada, un vi porpra i un cava ancestral.

Enguany, Oriol Artigas llançarà al mercat onze referències. Ha calculat que en un futur,

per fer sostenible el projecte, haurà de comercialitzar entre vint mil i trenta mil ampolles. Ara mateix tampoc no en vol fer més. Ell s'emmiralla en els viticultors de la Borgonya, ens diu, que elaboren un vi que representa tot el territori, alhora que també elaboren diferents vins de parcel·les, que mostren uns paratges concrets. És un projecte de vida, un projecte vinícola existencial. ●



Can Pellisser.

OFICINA DE TURISME D'ALELLA  
**ENOTAST**

Mostast  
per a  
infants

## Aromes de primavera

Tast de Merlot Rosat 2014 (Roura) i Can Pallarolas  
amb maduixots, flors i perfums amb la perfumista d'Ainea Perfums

**16 d'abril de 13 a 14.30 h a l'Oficina de Turisme · Preu: 7€**

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



*Un terrer  
únic, uns vins  
excel·lents*



**CONSELL REGULADOR DE LA DO ALELLA**  
Can Magarola  
Avinguda de Sant Mateu, 2 · 08328 Alella  
T. 93 555 91 53 · [doalella@doalella.org](mailto:doalella@doalella.org)  
[www.doalella.org](http://www.doalella.org)

*Pot un vi  
ser sexy?*

*Nou In Vita Rosat*



*43 anys a Rioja. Ara, també a la DO Alella*



**BODEGAS  
CASTILLO DE SAJAZARRA**  
RIOJA ALTA - ESPAÑA

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

# Alella Vinícola Marfil Violeta

Marga Giménez  
Sommelier

## FITXA DE TAST

### VISTA

Color cirera intens

### NAS

Presenta aromes de fruita negra molt madura i xocolata, acompanyades de notes especiades i balsàmiques.

### BOCA

És potent i licorós. Manté una bona acidesa, que hi aporta frescor i sensació de volum. Hi trobem les notes detectades en nas i un postgust llarg, acompanyat de les notes de la criança oxidativa.

PVP  
24 €

## Crítiques i premis destacables:

9,32 punts a la *Guia  
de vins de Catalunya*

92 punts Parker

90 punts Peñín

## ELABORACIÓ

Es deixa sobremadurar el raïm a la vinya. Una vegada collit, es pansifica en una càmera aïllada i ventilada. Del premsat, en surt un most molt dolç que es deixa fermentar fins que els llevats "ja no poden més". Tot seguit es transvasa a la bóta de dalt de tot per començar el procés de criança oxidativa a l'estil de les "soleres i criaderes", amb l'objectiu de garantir-ne la regularitat organolèptica amb el pas del temps. L'embotellat es realitza directament de les soleres sense dur a terme cap tipus de clarificació ni tractament en fred, per tal d'evitar possibles alteracions en les característiques.

## MÉS NEGRES DOLÇOS

El Violeta és l'única garnatxa negra dolça de la DO Alella

(preus de la botiga el Rebost dels Sentits del Masnou)

## FITXA TÈCNICA

**Anyada:** soleres del 2003

**Varietat:** garnatxa negra

**Grau alcohòlic:** 14,50% vol.

**Ampolles elaborades:** 600-800 ampolles l'any

**Sucre residual:** 120 g/l

**Primera anyada:** la versió actual d'aquest vi va sortir a la venda el 2004

**Exportació:** Europa (Dinamarca, Suïssa, Alemanya), EUA i la Xina (Hong Kong)



**Dolç Mataró**  
Alta Alella  
100% mataró  
PVP: 18 €



**Puput**  
Alta Alella  
100% mataró  
PVP: 18 €



**El celler Alella Vinícola.** El Celler modernista construït l'any 1906 per Jeroni Martorell, deixeble d'Antoni Gaudí. Va néixer com a cooperativa vinícola i els anys 1920 ja s'hi elaboraven vins blancs amb l'emblemàtica marca Marfil: era conegut com el vi blanc de Barcelona i consumit per la burgesia catalana. S'exportava a tot el món i gaudia de gran reputació internacional. L'existència del celler va ser clau per a la creació de la Denominació d'Origen Alella a mitjan segle. Acabada la llarga etapa cooperativa, el 1998 l'empresa es va privatitzar de la mà de la família Garcia. S'hi va plantar nova vinya i va començar un procés de canvi per recuperar el prestigi perdut durant els anys 1980 i 1990. Actualment s'hi elaboren unes 150.000 ampolles anuals i una quinzena de vins diferents. El celler disposa de restaurant propi i s'hi organitzen activitats enoturístiques.



## EVOLUCIÓ DE LA IMATGE

Abans de dir-se *Generoso Dulce*, fins als anys 1950 el nom real del Violeta era *Gran Dulce*. En l'edició clàssica d'aquest vi, el disseny de l'etiqueta es va mantenir gairebé inalterable al llarg dels anys. Fins a la dècada del 1960, les ampolles eren marrons i gravades i les càpsules eren sempre de color violeta. Més tard es van alternar les ampolles verda i marró i es van començar a utilitzar càpsules de color "marfil".



Maridatge de sinergia en què es busquen aromes compartides en el vi i el menjar. Les notes més destacades del vi són la fruita vermella madura i el record de xocolata. A les postres, hi tenim la xocolata com a cobertura i la fruita vermella, tant a la cobertura com a l'interior, que a més a més prové d'un caramel elaborat amb el mateix vi i que presentarà un gust lleugerament més intens. La frescor de la fruita poc cuita realçarà el gust del vi i hi aportarà frescor, i la textura crocant contrastarà amb la textura melosa del vi. Les notes especiades i balsàmiques presents en el vi complementaran a la perfecció els gustos del plat. Al mateix temps, també juguem amb un contrast de temperatures si tenim en compte que la temperatura de consum recomanada del vi és de 13 °C aproximadament i les peres són pensades per consumir fresques de la nevera.

## L'ENÒLEG ENS EN PARLA

**Xavier Garcia**



"Tot va començar al final dels anys 1990 quan vam trobar al celler una bóta petita que contenia la mare original del Violeta. El contingut es trobava en estat de xarop i el que es va fer va ser refrescar-la i tornar-lo a produir amb la voluntat de recuperar un tipus de vi tradicional que s'havia perdut durant dècades i que ja gairebé havia esdevingut desconegut a la zona."

"Aquest vi ja s'elaborava a Alella Vinícola al principi del segle XX. Aleshores tothom el coneixia amb el nom de *Violeta*, que era el color de la càpsula de l'ampolla original, malgrat que el seu nom era *Alella Legítim Generoso Dulce* (anteriorment, se n'havia dit *Gran Dulce*). El nom de *Marfil Violeta*, el vam registrar al voltant de l'any 2000 per recuperar i preservar el nom popular amb què es coneixia el vi."

"Per mi el Violeta és una cosa molt especial. No és un vi qualsevol. Com a enòleg és molt interessant perquè aquesta mena de vinificació significa un desafiament. Com a productor, el Violeta representa recuperar la història d'aquesta zona vinícola."

## LA PROPOSTA DE MARIDATGE

**Peres banyades amb xocolata farcides de caramel de vi Marfil Violeta**

Elaboració a càrrec de **Farid Ouada** (restaurant Celler Marfil, Alella)



Vegeu-ne la recepta a [www.papersdevi.cat/receptes](http://www.papersdevi.cat/receptes)

# 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

# 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](http://www.cancabus.es) · Dimarts tancat

# 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](http://www.espaidivi.es)

# Nou èxit de les Biblioteques amb DO

Lletres i vins per promoure cultura: la quarta edició de d'aquesta iniciativa creix en nombre d'espais i de participants

TEXT: SIGRID GUILLEM

**A**lella ha estat la denominació d'origen del mes de març de la quarta edició de Biblioteques amb DO. Cabrils i Llinars del Vallès s'han sumat enguany a aquesta iniciativa dinamitzadora de l'espai bibliotecari i ja són vuit les participants d'aquesta denominació d'origen, al costat de les d'Alella, el Masnou, Martorelles, Tiana, Vilanova del Vallès i Sant Fost de Campsentelles. En conjunt, aquesta iniciativa

**"Cabrils i Llinars del Vallès s'han sumat enguany a aquesta iniciativa i ja són vuit les biblioteques participants"**

ja suma quaranta-nou biblioteques públiques dels territoris de les onze denominacions d'origen vinícoles de Catalunya, amb la voluntat d'acostar la cultura del vi a la resta de manifestacions i llenguatges culturals com la literatura i la poesia. En aquest sentit es desenvolupa a les biblioteques un programa variat d'activitats al llarg de l'any, i cada mes es dedica a una regió vitivinícola a través de les biblioteques del seu territori. Comentem a continuació les activitats més destacades que s'han dut a terme a les biblioteques del territori de la DO Alella.



Oriol Artigas, Òscar Pallarès i Francesc Ferré, conversant a la biblioteca d'Alella.

## Activitats innovadores

Cada biblioteca ha desenvolupat un programa d'activitats, però se'n destaquen de comunes i que han rebut molta assistència de públic. Així, i com a novetat, les xerrades "Els oficis del vi" han reunit enòlegs i elaboradors d'unes quantes denominacions a les biblioteques per parlar sobre aquest sector i dirigir un tast:

Joaquim Batlle (Quim Batlle), Sara Pérez (Mas Martinet), Joaquim Colomer (viticultor), Francesc Ferré (Frisach), Oriol Artigas (viticultor i professor d'enologia a Alella), Gemma Ferran (Celler del Mar) i Enric Gil (Can Roda).

La Biblioteca de Cabrils va organitzar també la sortida "Anem a trepitjar les vinyes de la DO d'Alella i al Celler Quim

Batlle de Tiana", amb la sommelier Rosa Vila.

## Narracions de contes per a grans i petits

L'Hora del Conte és una activitat fixa de la programació general de les biblioteques, que per a aquesta iniciativa van triar contes situats en un escenari relacionat amb la vinya i el vi. "El Ratolí Valentí descobreix

el vi”, “La vinya silenciosa: amagatall d’històries”, “Cesc i la bruixa fil-loxera” van ser-ne els elegits. Va ser l’activitat que va tenir més públic a la Biblioteca de Martorelles perquè va reunir els alumnes de P5 de les dues escoles del poble.

Per a un públic adult es destaca per innovadora l’activitat de la Ferrer i Guàrdia “Tast narrat: les veremadores de Lola Anglada i el paisatge de la DO Alella”, mitjançant la qual es va donar a conèixer Tiana i la DO Alella com a paisatge referencial de la vida i l’obra de la il·lustradora Lola Anglada.

## Tertúlies, ponències contes i tallers van omplir les biblioteques de cultura del vi durant uns dies

La lectura de textos per part de Mark Ulloa es va acompanyar d’un maridatge de vins de Joaquim Batlle i tastets de la cuina del restaurant 1789 d’Alella, on es va desenvolupar l’activitat.

A “Els sants bevedors” Carles Alcoy, narrador professional, va enfilat unes quantes històries inspirades en obres literàries de Julian Barnes i Joseph Roth al voltant del vi. Amb l’habilitat pròpia dels narradors va saber situar-les a la vila del Masnou i això va establir una dinàmica narrador-oient divertida i participativa. La sessió va anar acompanyada d’un tast de vi i carquinyolis. Hi van assistir una trentena de persones.

### Tallers

Quaranta-una persones van assistir al taller de cuina per a adults “Maridatge de vins DO Alella” a la Biblioteca de Llinars del Vallès, a càrrec de Judit Comes de FrutArt. També, i dins la programació dels seus “BibArt: taller per a adults”, aquesta biblioteca va programar-ne un sobre el procés de la pintura amb vi, on una tallerista va mostrar la seva obra i va explicar el seu procés de creació artística. Els participants van fer un treball pràctic unint tinta, vi evaporat i vi directe de l’ampolla en una mateixa làmina, per buscar-hi



Taller de manualitats amb taps de suro, a Alella.



L’enòleg Xavier Picazo va dirigir un tast de vermouths elaborats a la DO Alella.



Pintura amb vi a la biblioteca de Martorelles.

efectes i textures diferents.

La Biblioteca Montserrat Roig de Martorelles també va organitzar un taller d’expressió de pintura amb vi per a joves de nou anys a quinze. Tant la Ferrer i Guàrdia com la Biblioteca de Cabriels van obrir l’edició d’enguany amb el taller familiar de manualitats “Taps i oficis”, conduït per l’artista al·lenca Núria Campmajó, el 5 de març. Grans i petits van poder transformar taps de suro en personatges representatius d’un ofici o d’una professió.

Cristina Caupena, il·lustradora d’*El raïm inquiet*, va

dirigir el taller de manualitats “Creem una vinya” a la Joan Coromines del Masnou: una quinzena de nens i nenes d’entre cinc anys i dotze, entre els quals hi havia un grup d’infants del Centre Obert, van ajudar a elaborar la decoració de la sala infantil de la biblioteca amb tres ceps en testos i una parra amb pàmpols i raïms fets amb materials diversos.

### Tertúlies i ponències

La Biblioteca Can Baratau de Tiana va dedicar la sessió “Narracions vivencials”, que organitza periòdicament, a “La

vinya a Tiana” amb Joaquim Batlle, on es va explicar la vinculació d’aquest municipi amb el cultiu de la vinya durant els anys 1940 i 1970.

Amb el reclam “Vermuts amb DO” Xavier Picazo, enòleg del Celler Serralada Marina, va conduir la presentació i el tast de vermouths d’aquest celler i de Can Roda a la Can Baratau de Martorelles.

### Presentacions de llibres

L’activitat destacada de la Biblioteca Montserrat Roig de Martorelles va ser la presentació del llibre *Vinyes, vins i cooperativisme vitivinícola a Catalunya* amb l’autor i doctor en història Jordi Planas i l’historiador local Roger Candela. Per Marcel Comas, de la Montserrat Roig, va ser la sessió “més original i que va aportar noves informacions sobre el cooperativisme agrari i la història del vi i la vinya al Vallès”.

La Biblioteca Contravent de Vilanova del Vallès va acollir la presentació de la *Guia d’eno-turisme de la DO Alella* a càrrec del seu autor, Lluís Tolosa, acompanyada d’un tast de vins.

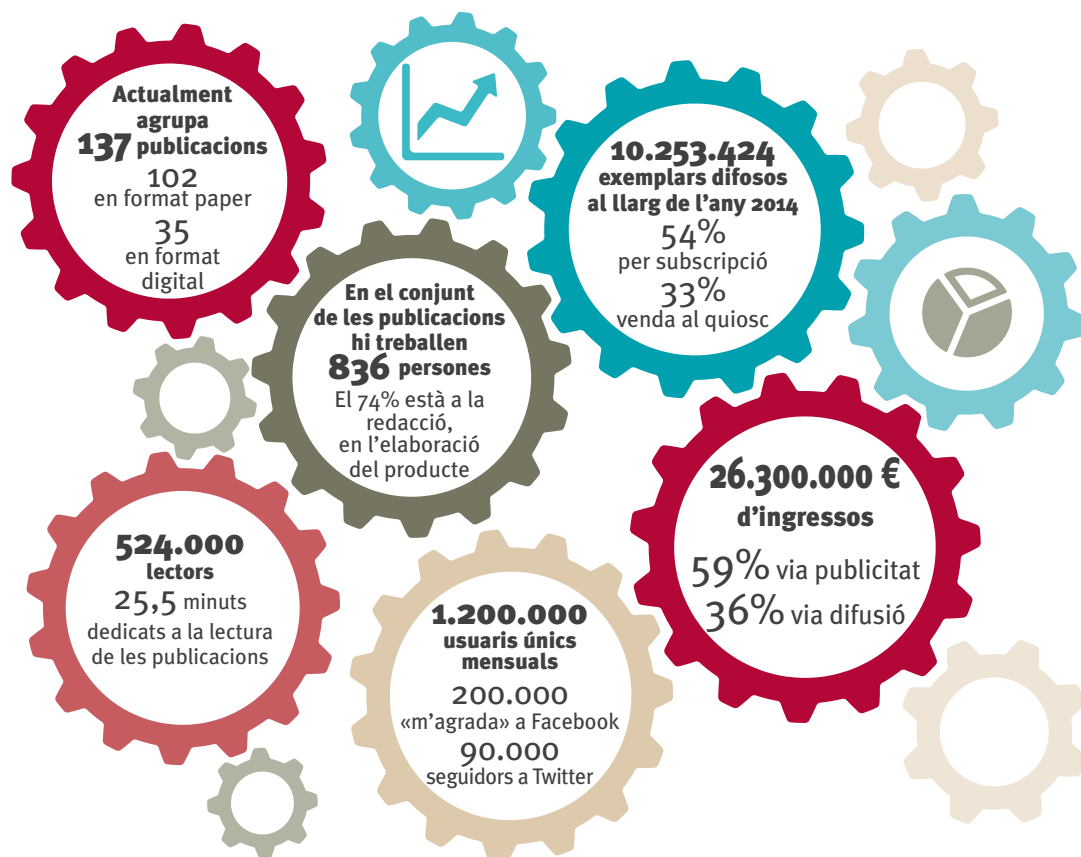
Albert Fornés, autor de *Jambalaya*, i Anna Ballbona, autora de *Joyce i les gallines*, van protagonitzar una nova sessió del cicle “Literatura amb els cinc sentits” conduït per la periodista Montserrat Serra a la Ferrer i Guàrdia d’Alella, el 30 de març. Ambdós autors literaris van parlar sobre les seves respectives novel·les, guanyadora i finalista del primer premi Anagrama de novel·la en català, respectivament. El debat es va acompanyar d’un tast de vi de la DO Alella.

Biblioteques amb DO és una iniciativa del Servei de Biblioteques del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya i és possible gràcies a la implicació d’uns quants agents: Incavi (Institut Català de la Vinya i el Vi) i Vinseum, Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, a més de cellers, restaurants, agricultors, enòlegs, agents de turisme, etc.

La primera edició de Biblioteques amb DO va ser el 2013 i hi van participar vint-i-cinc biblioteques. Des de llavors la proposta ha anat creixent: el 2015 en van ser quaranta-vuit, amb 269 activitats i més de 13.400 participants. ●

L'Associació Catalana de la Premsa Comarcal va nèixer ara fa trenta-cinc anys i ho celebra consolidada com un agent socialitzador i de cohesió territorial, atorgant notorietat i prestigi a la informació de proximitat. Actualment, l'ACPC aplega un total de 137 publicacions que tenen més de mig milió de lectors i donen feina a 836 persones.

# Premsa Comarcal informant de prop



## ACPC

L'Associació Catalana de Premsa Comarcal (ACPC) compleix 35 d'història havent consolidat un model de comunicació descentralitzat necessari per completar el relat informatiu de Catalunya. L'ACPC va nèixer la tardor del 1980 impulsada per diversos mitjans que van veure la necessitat de trobar un espai comú i en aquest temps ha aconseguit aplegar la pràctica totalitat d'empreses i entitats editores de premsa comarcal i local d'informació general en català i amb difusió de pagament a casa nostra.

L'ACPC agrupa 137 publicacions (102 en format paper i 35 digitals), amb més de mig milió de lectors i 1,2 milions d'usuaris únics a Internet. Totes

elles donen continuïtat a la tradició d'un tipus de premsa molt rica a Catalunya que dona rellevància a notícies i esdeveniments que no tindrien cabuda en mitjans nacionals o internacionals. En aquest sentit, la premsa local i comarcal afavoreix la cohesió social del territori i prestigia l'actualitat de l'entorn més proper, atorgant notorietat a la informació 'al detall' i, també, als anunciants, que troben al seu abast una plataforma de difusió més accessible.

Ara, els editors, professionals i col·laboradors de la premsa local i comarcal treballen amb il·lusió i entrega per mantenir aquest prestigi aconseguit en els últims 35 anys i ho fan amb la mirada cap al futur, adaptant el preuat contingut de proximitat a una societat en plena transformació.



## LES NOTÍCIES dels 35 anys

Les properes setmanes, les publicacions de la premsa comarcal i local repassaran de la mà de l'ACPC algunes de les notícies més rellevants d'aquests trenta-cinc anys d'història.

## AL SERVEI DE LA SOCIETAT

L'Associació Catalana de la Premsa Comarcal ofereix una sèrie d'iniciatives i eines tant als seus associats com a la societat catalana en general. Per exemple, disposa d'una plataforma pròpia per facilitar a les publicacions associades la transició del paper a l'edició digital i és impulsora, juntament amb l'AMIC i l'APPEC, de l'iQuiosc.cat de premsa i revistes digitals en català. A més, l'Associació edita el Llibre Blanc de la Premsa Comarcal i convoca juntament amb la Xarxa Lluís Vives el Premi de Recerca Universitària Premsa Comarcal per a estudiants de doctorat i docents de Comunicació.



premsacomarcal@premsacomarcal.cat



## Un total de 137 publicacions

L'ACPC aplega actualment 137 publicacions de premsa local i comarcal d'informació general i amb difusió de pagament. D'aquestes, 102 són en paper i altres 35 digitals. En el conjunt de totes elles hi treballen 836 persones. El 74% d'elles està a la redacció, treballant directament en l'elaboració de la informació.



## Més de mig milió de lectors

Segons l'estudi 'Model de negoci de la Premsa Comarcal 2015', les publicacions associades a l'ACPC compten amb 524.000 lectors. A més, de mitjana, dediquen 25,5 minuts a la lectura d'aquests mitjans. Una altra mostra del poder de la premsa local i comarcal és la seva difusió: 10.253.424 exemplars el 2014.



## Els usuaris únics arriben als 1.200.000

Els mitjans digitals catalans de la premsa local i comarcal tenen un gran seguiment. De fet, acumulen 1.200.000 usuaris únics mensuals. Una altra mostra de que l'ACPC no dona l'esquena al futur és que les seves publicacions aconsegueixen 200.000 "m'agrada" a Facebook i tenen 90.000 seguidors a Twitter.



## Els ingressos el 2014, de 26,3 milions d'euros

El conjunt de la premsa local i comarcal va aconseguir 26,3 milions d'euros d'ingressos l'any passat. El 59% arriben via publicitat i el 36% restant via difusió. Les publicacions de l'ACPC són fortes en l'entorn del paper i els ingressos per publicitat tornen a augmentar, segons l'informe 'Model de negoci de la Premsa Comarcal.'

AA  
PRIVAT

CELLER DE LES AUS



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



ENOTURISME PERSONALITZAT

VISITA'NS!

[www.altaalella.wine](http://www.altaalella.wine)

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

+ 34 628 624 182  
enoturisme@altaalella.cat



@Alta Alella – Cava Privat

@ALTALELLA

@altaalella



# SEN TIR- SE

# BÉ



uesports  
ALELLA



Unió de Federacions  
Esportives de Catalunya

COMPLEX ESPORTIU MUNICIPAL  
D'ALELLA



AJUNTAMENT D'ALELLA



## Inscriu-te!

Primer mes gratuït\*  
Promoció vàlida fins al 10 d'abril.

Carrer Pau Vila, 5-11. Alella.  
Tel.: 93 555 18 95

[www.uesports.cat](http://www.uesports.cat)  
[alella@ufec.cat](mailto:alella@ufec.cat)

\*El mes gratuït fa referència al mes d'abril. Aquesta promoció no exclou inscripció.

# Roura

Aprecieu la diferència



Al bell mig de la Vall de Rials



Oficines: Felip II, 143 · Barcelona  
Tel 93 352 74 56

Celler: Vall de Rials, s/n · Apartat de correus 451 · Alella  
Tel. 93 540 31 48

[www.roura.es](http://www.roura.es)

# "El vi ens connecta amb els orígens de la ciutat"

**Dolors Sabater**, alcaldessa de Badalona

TEXT: JORDI ALBALADEJO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Sabater durant l'entrevista, que va tenir lloc a Can Coll, a Canyet, on creix el raïm d'on surt el vi Orígens.

**E**ns trobem amb l'alcaldessa de Badalona Dolors Sabater a Can Coll, a Canyet, on l'amfitrió Josep Coll elabora el vi Orígens que fa dues anyades que surt al mercat amb el segell del Consell Regulador de la DO Alella. Badalona entrarà a formar part del Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella. Actualment l'ens agru-

pa els disset municipis que formen la denominació d'origen i treballa per incorporar-hi els ajuntaments dels dotze municipis que estan en procés d'entrar-hi. Sobre aquesta qüestió i unes quantes més de relacionades amb el vi, volem parlar-ne amb l'alcaldessa.

Gaudim d'un reconfortant solet de tarda i tenim ocasió de tastar els nous Orígens, Blanc i Rosat 2015. Mirem l'etiqueta

de l'ampolla, els raigs daurats de mitja tarda il·luminen el vi a les copes, l'ensumem, en fem un glopet, l'assaborim... i comencem.

**Què significa que Badalona formi part del Consorci de Promoció Enoturística de la DO Alella?**

És una oportunitat per fer conèixer el potencial de la ciutat, la producció de vi, l'oferta cul-

tural i la gastronòmica. Permet projectar-nos en positiu i que la població pugui redescobrir els tresors de la Serralada de Marina: recuperar l'espai agrícola i gaudir de l'entorn paisatgístic, les masies i el patrimoni històric com Sant Jeroni de la Murtra. O bé, a la ciutat, la

*"El vi ens connecta amb els orígens de la ciutat i des de l'ajuntament pensem en un model turístic alternatiu, amb valor afegit"*

Baetulo romana estretament vinculada a l'exportació del vi laietà. El vi ens connecta amb els orígens de la ciutat. Des de l'ajuntament pensem en un model turístic nou, alternatiu, amb valor afegit: des d'un punt de vista cultural i també per redescobrir vivències respectuoses lligades al territori, com ara la recuperació de l'entorn natural i dels usos agrícoles del vi i l'horta, la gastronomia amb productes de qualitat i de proximitat...

**En què es notarà i quins seran els passos següents?**

El sol fet de ser-hi et situa en un circuit d'activitats. El mateix programa de turisme té connexió amb els circuits d'entourisme i ens calen accions de promoció interna del que ofereix i permet gaudir la ciutat en els àmbits natural,

cultural i de la restauració. La DO Alella enriqueix les cartes de vins amb uns productes de qualitat i proximitat.

**Aprofitant l'avinentesa, molts ajuntaments de la denominació tenen establert de servir vi i cava de la DO Alella als seus actes oficials. També ho farà Badalona?**

És una bona idea i un suggeriment per incorporar. Va en la línia de fer visible la coresponsabilitat i l'establiment de sinergies entre els municipis i els productors.

**Reprenem la qüestió de la incorporació al consoci: a mitjà termini, què hauria d'acabar passant?**

Ens interessa la part de projecció de la ciutat en clau de mirar-la d'una manera diferent, tant internament pels mateixos badalonins i badalonines com per la gent de les altres poblacions. M'explico. Badalona com a ciutat metropolitana es veu molt desdibuixada, sobretot si la mirem des de la ferida terrible –herència del franquisme– de l'autopista C-31 que parteix la ciutat, amb una imatge d'un urbanisme gens agradable. Però a Badalona tenim grans tresors. A més de la gent i la riquesa cultural i associativa, tenim la façana marítima, la Serralada de Marina, un patrimoni romà impressionant i experiències de turisme vivencial: espais naturals, oferta de serveis, cultura, gastronomia, recuperació agrícola i de la producció vinícola. I tot això dóna diversitat i oportunitats a la ciutat metropolitana que és Badalona.

També ampliant la visió territorial formem part de l'eix



del coneixement Besòs-Marina-Litoral de salut i agroalimentació integrat per municipis del Barcelonès i del Maresme. Comptem amb el clúster de Can Ruti (biomèdic), Torribera a Santa Coloma (campus d'alimentació) i Campus Tecnològic a Sant Adrià, i l'especialització i competitivitat territorial del Maresme a un pas.

*“A Badalona tenim grans tresors. A més de la gent i la riquesa cultural, tenim la façana marítima, un patrimoni romà impressionant...”*

És molt bo teixir complicitats i sinergies per desenvolupar-se amb un model sostenible i

alternatiu: la recuperació econòmica en depèn. Badalona era una ciutat industrial, ara necessita desenvolupar-se amb coherència i sostenibilitat en la producció i probablement amb projectes petits amb valor afegit.

**De moment Badalona disposa de vinyes i d'un celler productor a Canyet. A Badalona hi ha força territori susceptible de ser vinya amb el sauló característic de la DO Alella. Podrà l'ajuntament col·laborar a incentivar-hi el cultiu de la vinya?**

Sobre la ciutat cal canviar el xip i projectar-la en positiu des d'un punt de vista de recuperació econòmica: tenim la Serralada de Marina i la recuperació en clau cooperativa, social i solidària dels usos agrícoles i criteris de suficiència alimentària, com pot ser la tasca que realitza per exemple Conreu Sereny, amb cultius d'horta.

Trobem molt positiva la recuperació de producció vinícola. A escala territorial, Badalona és la tercera ciutat del país en nombre d'habitants i es troba geogràficament en un lloc estratègic, i trobem molt bé els passos per recuperar els usos agrícoles. I mirant-ho de manera més àmplia, a més de l'eix del coneixement Besòs-Marina-Litoral, disposa d'una immediata amb el Vallès i el Maresme, amb llaços històrics i de fluxos de població, cosa que forma un entorn atractiu òptim per al turisme de petit format, cultural, que busqui productes propis, oferta gastronòmica, comerç i espais naturals.

**I a Dolors Sabater, li agrada el vi? En pren? Coneix el vi d'Alella?**

Sí, m'agrada i en pren en ocasions. D'un temps ençà, gaudeixo especialment amb l'Orígens, naturalment! ●



GARDEN ARENAS

[www.gardenarenas.com](http://www.gardenarenas.com)

[info@gardenarenas.com](mailto:info@gardenarenas.com)

RIERA FOSCA, 11-29 - 08328 ALELLA (BARCELONA)  
TEL.93 555 12 43 - FAX.93 540 17 07

PRIMAVERA AL GARDEN

# Maheso®

NOVA  
GAMMA DE  
PASTA

## CANELONS I LASSANYES



[www.maheso.com](http://www.maheso.com)

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

[@Maheso\\_news](https://twitter.com/Maheso_news)

Atenció al Client 902 10 34 81

HOTEL  
PORTA D'ALELLA



RESTAURANT  
LES TERRASSES

Diferents  
menús per a  
totes les vostres  
celebracions

Terrassa  
climatitzada

Animacions  
infantils  
Exclusivitat  
i entorn únic

Hotel amb  
encant amb  
vistes a les  
vinyes

*Celebracions  
úniques  
i exclusives*

Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57 · [www.hotelportadalella.es](http://www.hotelportadalella.es)





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*



# Tast de Violetes de més de quaranta anys o quan el vi és un patrimoni

Al restaurant d'Alella Vinícola es va fer un tast irrepetible, organitzat per 'Papers de vi', que va aplegar sis ampolles de l'antic Violeta dels anys 1969, 1971 i 1973 de l'antiga cooperativa Alella Vinícola. Hi van participar els propietaris d'aquestes ampolles, que hi van aportar la memòria familiar vinculada al vi, i tres tècnics que van analitzar els tresors que contenien.

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**U**n patrimoni és un conjunt de béns que una persona hereta dels seus ascendents. Aquest tast és un patrimoni en aquesta accepció. Però també ho és en el sentit de patrimoni de la memòria, patrimoni natural i patrimoni cultural. Aquest tast de vins Violeta, el vi generós dolç de la cooperativa Alella Vinícola, és d'un vi de prestigi del celler, un vi per al diumenge, que durant bona part d'un segle va marcar moltes famílies al·lenques, moltes de maresmenques, barcelonines i de més indrets del país.

Aquest tast és del tot singular i especial perquè ha aconseguit combinar la memòria emocional i familiar amb l'anàlisi tècnica i sensorial. Són força famílies d'Alella, les que encara guarden alguna ampolla de Violeta carregada d'anys. Per què no se l'han beguarda? Perquè la consideren un monument; perquè pensen que

el vi ja no deu estar en condicions i no volen decepcions; o perquè s'ha convertit en una ampolla oblidada al celler de casa o al moble dels licors... La construcció d'aquest tast, a càrrec del cap de redac-

oleta del 1969, però no estava segura ni de si estaria en bon estat ni de si seria capaç de trobar l'ocasió per obrir una ampolla tan antiga. L'anyada va encendre l'interès d'Oscar Pallarès, que va pensar que

vegada voldrien compartir-la per fer un tast per a *Papers de vi*. Així, seria la revista qui brindaria aquesta ocasió especial. El periodista va fer una crida a través de les xarxes socials i es va dirigir també a algunes famílies susceptibles de tenir-ne. El resultat: es van aplegar sis ampolles de Violeta dels anys 1969, 1971 i 1973.

Al tast, fet al restaurant del celler Alella Vinícola, hi havia els propietaris de les ampolles: Esperança Font; el matrimoni format pel pagès Alejandro Garcia i Margarita Soldevila; Quico Lluch, comercial d'unes quantes empreses vinícoles durant molts anys, entre elles, Alella Vinícola; Albert Ferran, també comercial vinícola i extreballador d'Alella Vinícola; Jordi Ferran, propietaris de la

vinateria Xarel·lo d'Alella; i les al·lenques Montserrat Martí i Montse Xicola. I s'hi va convidar tres tècnics: la sommelier



Etiqueta de Generoso Dulce (Violeta) de 1950.

ció de *Papers de vi* Oscar Pallarès, va néixer d'una casualitat: Esperança Font li va comentar que tenia una ampolla de Vi-

més famílies d'Alella devien guardar alguna ampolla del preuat Violeta, que potser tenien els mateixos dubtes i que tal



Jordi Ferran, Albert Ferran, Quico Lluch i Margarita Soldevila.



Alejandro García, Montse Xicola, Esperança Font i Montserrat Martí.

Rosa Vila, que també hi va aportar una ampolla; l'enòleg Jordi Pujolràs, autor del Violeta entre els anys 1967 i 1985; i, finalment, l'actual enòleg d'Allella Vinícola, Xavier Garcia, que elabora el Violeta que avui es troba al mercat.

Aquest tast irrepètible va viure un preàmbul de categoria. Es va començar tastant un vi que no era Violeta, aportat per Montse Xicola. Era una ampolla de 3/8 de l'any 1964 que contenia un negre criança d'Allella Vinícola. El tap es trobava en bon estat, però era curt. Mentre es procedia a obrir la relíquia, Montse Xicola va explicar com era que con-

### Aquest tast irrepètible va viure un preàmbul de categoria. Un negre criança de 1964

servava ampolles d'anyades tan avançades:

**Montse Xicola:** La meua àvia tenia l'afició de vestir les ampolles de Marilyn: els feia un vestit de ganxet. És per això que les guardàvem a casa.

Els tècnics van començar a posar cara de sorpresa a admiració, tot olorant i tastant

aquest negre criança del 1964, amb 12,5º, i el diàleg entre tots va començar a fluir:

**Rosa Vila:** Aquest vi s'ha tornat un generós sec, gairebé diria que ens trobem davant d'un olorós de Jerez. Quina potència! Hi predominen les avellanes torrades i la galeta Maria. M'atreveixo a dir que, amb l'envelliment, aquest vi avui rebria la categoria de VOS («Very Old Sherry»).

**Albert Ferran:** El que me n'agrada és l'estadi en què es troba, en evolució positiva. Té una bona acidesa encara, que fa venir salivera. I això en una ampolla de 3/8, petita, que és la més fràgil. Una passada!

**Quico Lluch:** I acabada d'obrir, sense oxigenar-se, que tingui aquest gust!

**Montse Xicola:** El 1964 és l'any que va néixer la meua germana gran. Segurament per això a casa van guardar aquesta ampolla i no una altra. Em sorprenen aquests comentaris, perquè és una ampolla que ha patit una dotzena de trasllats. Vull dir que no n'hem tingut gens de cura.

**Jordi Pujolràs:** Aquest negre criança, el va elaborar Godofredo Casanellas, enòleg que s'havia format a l'Argentina. La varietat predominant d'aquest negre criança és el sumoll, potser amb una mica de garnatxa.



Rosa Vila.



Jordi Pujolràs



Xavier Garcia

**Rosa Vila:** Al nas, hi trobo aromes de fruita molt madura, d'arrop, i més enllà una nota de torrat, de pell d'ametlla torrada o, afinant, de la clova de l'ametlla.

**Albert Ferran:** I amb un punt de sotabosc, d'humitat, que és molt agradable.

**Xavier Garcia:** Hi he trobat molta garrofa, sobretot al principi, i després, oxigenant el vi, hi han aparegut els cacaus, la xocolata i ara s'hi suma el mentolat.

**Rosa Vila:** I al final de la boca, fulla de tabac, que és de la família aromàtica de la xocolata.

**Quico Lluch:** Això em fa pensar que abans quan plovia la soca de l'ametller desprenia una aroma especial, que també hi trobo.

## Jordi Pujolràs: "el Violeta s'elaborava fent un cupatge de diferents anyades"

Fet el preàmbul, la taula de tast es va disposar a tastar la gamma de Violetes. La voluntat era fer un tast vertical, amb un Violeta de cada any, però no es va aconseguir, senzillament, perquè no era possible. Tal com va explicar l'enòleg Jordi Pujolràs, el Violeta s'elaborava fent un cupatge de diferents anyades, de manera que no es llançaven al mercat anyades d'anys successius, sinó que es feia la mitjana de les anyades del cupatge.

**El primer Violeta tastat és una ampolla de Marfil Violeta 2003, elaborat en l'etapa actual d'Alella Vinícola per l'enòleg Xavier Garcia. En va explicar el procés d'elaboració:**

**Xavier Garcia:** És un vi dolç fet de garnatxa negra pansificada, amb 15<sup>g</sup> i 100 grams de sucre per litre. Com va néixer? Poc temps després d'arribar a Alella Vinícola vam trobar una bóta petita de Violeta. No en sabem l'anyada. Vam decidir elaborar un dolç i diluir-lo en aquest solatge, que era com un xarop. I el vam posar en criança dinàmica, de soleres i criadores. Era l'any 2003. És un vi amb una tanicitat seca. Pot recordar un vi de Banyuls



Marfil Tinto Crianza 1964 (ampolla aportada per Montse Xicola).



Marfil Violeta actual (ampolla aportada per Alella Vinícola).



Detalls del Marfil Tinto Crianza 1964.

o de Porto. Acaba sempre amb fruita negra madura, com ara la figa seca, xocolates i amb un final de mentolats.

**Jordi Pujolràs:** Al Xavi, li agraden molt els vins amb l'acidesa volàtil alta i en els seus dolços, la hi notem (1,5 de volàtil, tenen). En vins tranquils podria considerar-se un defecte, però en dolços és una arma. En un vi d'aquestes característiques, hi ha un moment en què has de sacrificar una part de nas o una part de boca, que vol dir que optes o bé per l'aroma o bé pel gust.

**Xavier Garcia:** És clar, per fer aquest vi t'has d'arriscar. En un principi anàvem a llençar la solera d'aquest vi. Però vam esperar i després de tres o quatre anys es va posar tot a lloc i en va sortir aquesta meravella.

**Rosa Vila:** Hi ha tendències entre els sommeliers. Els uns aposten pel nas, perquè el vi es ven pel nas. Però n'hi ha uns altres que optem per la boca. Us volia recordar que al començament d'Alella Vinícola es va enviar treballadors a formar-se a Jerez, per aprendre a fer els generosos, sec i dolç. I per això aquests vins es fan seguint la criança de soleres i criadores. I així s'ha fet tota la vida excepte alguns anys, quan es feia una criança oxidativa. I uns altres anys la meva mare i la tia *Asun-*

## Rosa Vila "M'emocionen aquests vins, són vins que et connecten amb la memòria dels teus familiars"

*sión* també m'havien explicat que s'havien elaborat en damajoanes (en garrafes de vidre i cinquanta dies a sol i serena), que van aprendre a fer a Banyuls.

I continua la sommelier:

**Rosa Vila:** Jo ara mateix no sóc a Alella, sóc al sud. M'emocionen aquests vins, són vins de meditació, et fan pensar, et connecten amb la memòria dels teus familiars. Josep Roca, Ferran Centelles, Toni Falgueras, Quim Vila... defensen aquests vins. S'hi nota molt el mineral, s'hi nota la terra, el sauló sobre la llengua.

**Obrim la primera ampolla de Violeta de més de quaranta anys: Violeta del 1973, aportat per Montserrat Martí. Explica:**

**Montserrat Martí:** Doncs us he de dir que aquesta ampolla també ha canviat de casa unes quantes vegades.

**Margarita Soldevila:** Doncs a mi em recorda el Violeta que preniem quan vivíem a Can Gaza.

**Montse Xicola:** Ai, sí, jo associo aquest vi amb els panells i em recorda el meu pare.

**Montserrat Martí:** Doncs a mi em transporta a les neules el dia de Nadal.

**Albert Ferran:** I recorda també els torrons que venien aquí mateix, a la Vinícola.

En aquest moment, Pujolràs torna a centrar-se en l'anàlisi organolèptica del vi i en la descripció del procés d'elaboració, perquè ell el 1973 ja era l'enòleg d'Alella Vinícola.

**Montserrat Martí:** "Aquesta ampolla em transporta a les neules el dia de Nadal"

**Jordi Pujolràs:** Vull aclarir i recordar que el que fem avui és tastar unes ampolles de vi. Ho dic perquè no necessàriament són representatives del vi que es feia. Són dels qui crec en les grans ampolles de vi. Aquest Violeta ja és fet meu. I el 1973 ja hi havia introduït alguns canvis. Penseu que en aquell moment era molt difícil canviar les coses. Et pagaven per fer el mateix vi sempre. Però vaig mirar de millorar-lo.



Violeta del 1973, ampolla aportada per Montserrat Martí.



Violeta del 1973, ampolla aportada per Quico Lluch.

Cercant el push, que es diu ara, vaig mirar d'augmentar-hi l'àcida volàtil. Collíem el raïm sobremadurat i el fèiem fermentar fins a quatre graus per aconseguir aromes secundàries. Després hi afegíem alcohol fins a 15,5º. Hi vaig posar ull de llebre buscant l'aroma de violeta. De fet, no fèiem la criança amb soleres i criadores, sinó que reomplíem les bótes i bocois per dalt. De fet, no hauríem d'haver posat l'anyada a l'etiqueta perquè com que eren diferents anyades, el que fèiem era una «mitjana de cupada», que es diu.

**Rosa Vila:** Els vins de Banyuls no porten anyada, els de Tokay no porten anyada, els de Chablis amb cupatge, tampoc no hi posen l'anyada.

**Quico Lluch:** Tinc entès que quan una bóta s'acabava es tornava a reomplir i es tornava a fer un capmàs d'anys.

Aquesta és la raó per la qual no s'ha aconseguit tenir les anyades successives de Violeta en aquest tast, però sí que devem tenir totes les anyades que van aparèixer al mercat en aquells anys.

Montse Xicola pregunta d'on venia el nom de Violeta. De seguida s'aclareix que provenia del color del lacrat i això porta a entrar en el món de les empleades de la Vinícola, que treballaven en condicions difícils i discriminatòries. "Les dones posaven el lacrat, amb uns cubells. Rentaven les ampolles i fregaven amb uns fregalls sense guants que Déu n'hi do", comenta Esperança Font. I Pujolràs recorda que les treballadores cobraven un sou miserable, i que quan ell va assumir el càrrec de gerent va fer que els l'apugessin.

CAN PALLAROLAS  
vi arrelat a la nostra terra.

EL VI D'ARGENTONA

ALELLA D.O. ALELLA

**I amb tot això, se serveix un nou vi, el Violeta del 1973, una ampolla que Quico Lluch ha portat oberta.**

**Quico Lluch:** Tinc una mica de cementiri a casa (també dit del celler) d'unes cent cinquanta ampolles, del 1936 en endavant. Fa quatre anys vaig obrir aquesta ampolla per Tots Sants. No em va agradar. Al cap d'un any la vaig tornar a tastar i el vi que hi havia era mel.

**Quico Lluch: "Fa quatre anys vaig obrir aquesta ampolla. No em va agradar. Al cap d'un any la vaig tornar a tastar i era mel"**

**Xavier Garcia:** Òndia! Té gust de cafè.

**Rosa Vila:** Aquest vi no és pas mort, és un vi immortal! La textura és boníssima.

**Jordi Pujolràs:** Unes gotetes d'aquest vi per sobre un bon foie i... la glòria.

Aleshores, a Rosa Vila se li acut fer l'exercici de posar-se unes gotes d'aquest Violeta al múscle adductor del polze i després amb els llavis posar-se les gotes a la boca. La intensitat es multiplica.

**Arriba el torn del Violeta del 1971, d'una ampolla que han aportat la Margarita i l'Alejandro.**

**Margarita Soldevila:** Aquesta la vam comprar quan el meu marit era soci del sindicat (també s'anomenava així la cooperativa), que no les regalaven, les ampolles, eh! Aquesta va anar a parar a Can Gaza i



**Violeta del 1971, ampolla aportada per Margarita Soldevila i Alejandro García.**



**Violeta del 1969, ampolla aportada per Rosa Vila.**

després a la casa on vaig néixer. I per què no ens la vam prendre? Home, doncs perquè en guardem moltes i les anem obrint de mica en mica. Aquest és el gust del vi de casa.

**Alejandro Garcia:** Guardem les ampolles al garatge, ben cuidades. La Margarita és qui se'n cuida.

**Margarita Soldevila:** Les guardem trabucades.

**Xavi Garcia:** Trobo que aquesta ampolla de vi del 1971 s'assembla al Violeta actual.

**Rosa Vila:** Té el color d'un cafè d'aquests moderns de Nespresso. És molt viu. Brutal. I té un final càlid.

**Xavi Garcia:** Sí, molt licorós.

**Rosa Vila:** Al nas sembla un moscatell pansificat. Tot i que no crec que s'hi posés raïm moscatell. Recorda la pansa de moscatell i també figues, codonyat fet a casa (amb el sucre recremat) i un final amarg de les panses. La primera flaire era de flor de violeta.

**Jordi Pujolràs:** Aquesta violeta que notes és l'ull de llebre.

**Rosa Vila:** En boca em repeteix el codonyat i al final també hi trobo violeta i una nota amargant molt elegant.

**Passem a tastar el primer Violeta del 1969, que ha portat Rosa Vila.**

**Jordi Pujolràs:** La del 1969 recordo que va ser una verema molt inestable. Se'n n'anava. Va ser molt difícil d'aguantar. Molt feixuga. Per què? Doncs perquè va ploure molt i el raïm tenia molt poca aïdesa i poca graduació.

**Rosa Vila:** Aquesta ampolla ha anat d'un cantó a un altre: la va comprar la meua mare i vaig quedar-me aques-

**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



ta de la seva col·lecció. I me l'he endut sempre amb mi: de casa la mare al pis de dalt, d'allí a Roses i ara la tornem a tenir aquí. Aquesta ampolla i algunes més, les tinc guardades en una caixa d'Alella Vinícola posades dretes. Només he tingut en compte de deixar-les en un lloc fresc.

Continua la sommelier:

**Rosa Vila:** És un vi rústic i mineral al nas. Molta pedra, hi trobo. I en boca s'obre, creix. Hi trobo la barreja de panses del Violeta anterior i també el cacau i la fulla de tabac.

**Avancem per poder comparar un segon Violeta del 1969, el d'Esperança Font.**

**Esperança Font:** Em semblava que s'havia fet malbé perquè perdia una mica. És l'última ampolla de Violeta que em quedava.

**Esperança Font: "És l'última ampolla de Violeta que em quedava"**

**Jordi Pujolràs:** És més metàl·lic al nas.

**Xavier Garcia:** M'agrada molt! És molt licorós, amb codony, sucre cremat. Trobo que en boca podria ser un olorós dolç. És el més oxidat de tots.

**Rosa Vila:** Ha fet una criança oxidativa dins l'ampolla. En nas diria que és un amonillat de Pedro Ximénez.

**Jordi Pujolràs:** Tres Palos Cortados!

**Rosa Vila:** Sí senyor! Salut!

I després de l'eufòria, els tastadors es tornen a recloure entre les seves copes, olorant-les, comparant-les, tornant-les a tastar. Sembla que no vulguin que s'acabi l'aventura i el cerimonial. I no es pot córrer. Aquests vins de meditació, com apuntava al principi la sommelier Rosa Vila, requereixen un temps pausat.

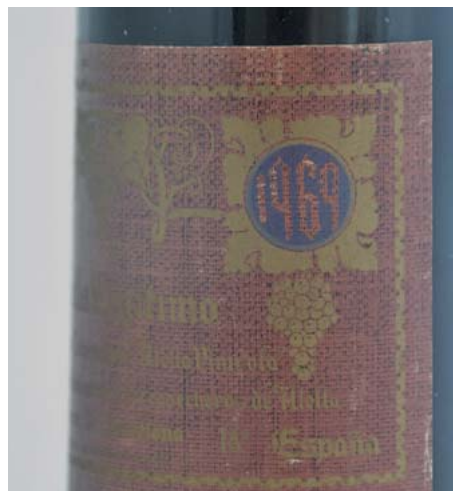
**Rosa Vila:** Necessitem una estona per entendre'ls, perquè et parlin.

**Jordi Pujolràs:** Veieu com parlem de grans ampolles de vi i no de grans vins!

**Esperança Font:** Realment, la vida és una sorpresa



Violeta del 1969, ampolla aportada per Esperança Font.



Violeta del 1969, ampolla aportada per Jordi Ferran.

constant. Nosaltres que pensàvem que no era un bon vi...

**Jordi Pujolràs:** Aquest últim vi m'ha tornat a fer sentir la basarda d'aquella collita tan difícil del 1969.

**Alejandro Garcia:** Margarita, no va ser el 1969 que vam casar-nos?

**Margarita Soldevila:** El 1960, home!

**Entrem a la recta final del tast. Arriba l'últim Violeta del 1969, el tercer. És una ampolla de Jordi Ferran, l'última que tastarem en aquest tast irrepetible.**

**Jordi Ferran:** Ens va arribar una partida de vins generosos d'Alella Vinícola que tenia en Lluís de Can Calotas. La hi vam comprar i els vam posar a la venda. Però les últimes ampolles, les vam guardar. Aquesta ampolla de Violeta és l'última d'aquella remesa.

**Rosa Vila:** Aquesta tercera ampolla també és molt mineral i també s'hi troba aquesta barreja de panses de moltes menes.

**Jordi Pujolràs:** I sang.

**Rosa Vila:** I en boca panses i cireres amb licor.

I no sabem ben bé com, però abans de dir-nos adéusiau el patrimoni de la memòria torna a aflorar: Rosa Vila recorda que quan eren petites amb Esperança Font jugaven a casa seva, mentre les mares, que eren amigues, es preniën una copeta de Violeta, amb aquelles copetes tan boniques i amb algun carquinyoli. I les nenes jugaven al pati i berenaven pa amb vi i sucre, però amb vi sec.

**Quico Lluch:** El Violeta també em porta a la infantesa. Jo que vaig quedar-me sense els pares de petit i em van criar els avis, doncs recordo que per Nadal l'avi se n'anava al sindicat i allí comprava els torrons, l'ampolla de Violeta, l'ampolla de Gualda i les neules. Tot això no faltava mai per Nadal. I obríem les ampolles havent dinat. Totes dues. Perquè sempre hi havia algú que volia el ranci.

**Margarita Soldevila:**

Sabeu què deia el meu pare, Miquel Soldevila? Deia: "El vi d'Alella té el privilegi de no oblidar-lo quan s'ha tastat, qui en beu una mica massa, quan se n'adona, ja ha carregat." ●

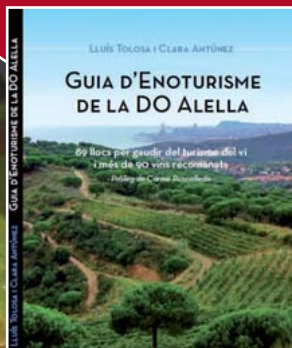
# Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

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

**SUBSCRIU-TE!**

per només 18€  
a *Papers de vi* per dos anys  
i et regalem la *Guia  
d'Enoturisme de la DO Alella*  
(PVP: 19€).

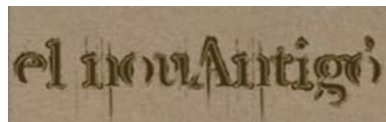


Formalitzla teva subscripció a [www.papersdevi.cat/subscripcio](http://www.papersdevi.cat/subscripcio)  
i especifica que et vols acollir a aquesta oferta.

**HOTELS**



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



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



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



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



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

**MENJAR PER EMPORTAR**



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



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



Carrer del Mig, 30 · Alella · Tel. 93 681 57 26  
Facebook i Instagram: calestranyaalella

**FLEQUES I PASTISSERIES**



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



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



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

**RESTAURANTS**



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



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



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



El Rebot dels Sentits

Selecció de vins, alimentació gourmet i utensilis

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

*Espai Di.Vi*

ENOTECA - CELLER

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



VINS J. CARRERAS, s.c.p.

*La seva botiga del vi i el cava*

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

EMOCIONS  
SORLI

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



Sant Felip, 6-18 local 2 · El Masnou  
Tel. 622 826 133 · elvifromocata@gmail.com

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!

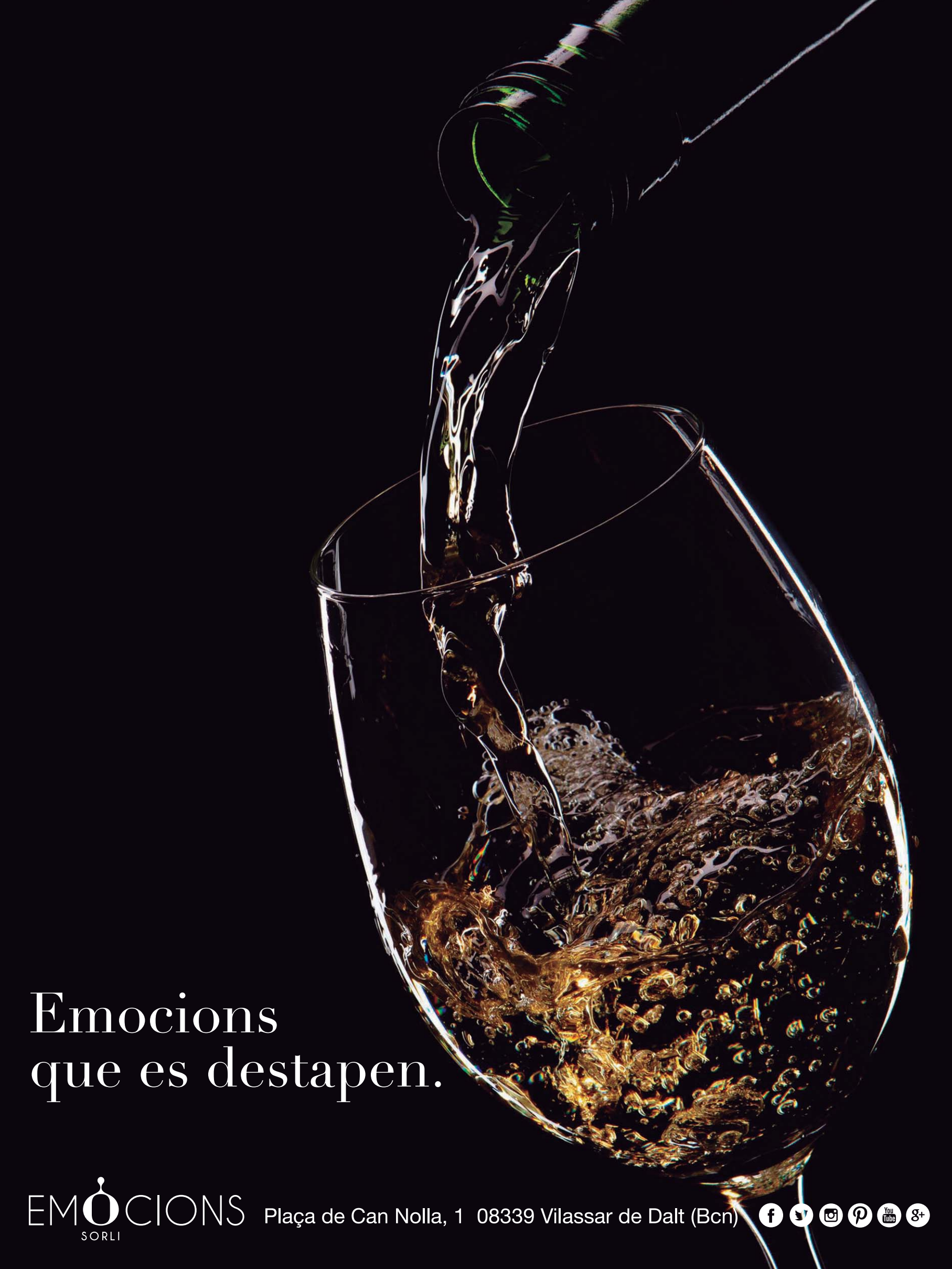
Per només 9 euros rebràs *Papers de vi* a casa teva durant un any i, amb el primer número, una ampolla de vi DO Alella de regal. O, si ho prefereixes, per 18 euros, la rebràs durant dos anys i, amb el primer número, la *Guia d'Enoturisme de la DO Alella* de regal.

Fes efectiva la teva subscripció a [www.papersdevi.cat/subscripcio](http://www.papersdevi.cat/subscripcio)  
PROMOCIÓ VÀLIDA FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES

[www.papersdevi.cat](http://www.papersdevi.cat)

facebook

twitter



Emocions  
que es destapen.

EMOCIONS  
SORLI

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

