



**El tast: blancs amb criança de la DO Alella**  
**Gastronomia: Pèsol, fruit de primavera**



*Brillaràs amb llum pròpia  
en el dia més especial  
de la teva vida*

Finca Privada per a les celebracions  
més exclusives



M A S D E  
**SANT LLEÍ**

Camí de la Casa Alta, s/n. · Ctra. Granollers a Masnou, Km. 10,5

08410 Vilanova del Vallès · Tel. 93 845 88 22 · Fax 93 845 88 23

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

EDITA

**Associació Cultural  
Revista Alella**

ADREÇA

**carrer Eduard Serra i Güell, 2  
Aptat. 401 - 08328 Alella**

EMAIL

**redaccio@papersdevi.cat**

WEB **www.papersdevi.cat**

FACEBOOK

**www.facebook.com/papersdevi**

TELÈFON **608 88 47 99**

FAX **93 540 07 28**

DIRECTOR DE PUBLICACIONS

**Ramon Ruiz**

IDEA I DIRECCIÓ

**Montse Serra**

REDACTOR EN CAP I FOTOGRAFIA

**Òscar Pallarès**

DIRECCIÓ D'ART I MAQUETACIÓ

**Ferran Gras**

CORRECCIÓ **Martí Crespo**

HAN COL-LABORAT

EN AQUEST NÚMERO

**David Roman, Carles Pérez,**

**Rosa Vila, Pilar Planells,**

**Carme Casacuberta, José**

**Luis Castro, Ricard Salgado,**

**Toni Oliva, Toni Pena, Josep**

**Ramon Pallés, Vicente Molina,**

**Joan Pena, Francesc Homs,**

**Albert Ortiz, Xènia Ortiz,**

**Olatz Suárez, Judit Verde,**

**Carles Aceña, Jaume Aceña i**

**Concepció Montasell.**

PUBLICITAT **Òscar Pallarès**

**654 40 40 43**

**oscar@papersdevi.cat**

COL-LABORACIÓ **2€**

PRODUCCIÓ **RRB**

IMPRESSIÓ **Comgràfic**

DIPÒSIT LEGAL **B-47.946-2009**

## Sumari

### 05

#### "Laboratori" Parxet

El celler presenta els seus vins i caves experimentals

### 06

#### Entrevista amb l'enòleg Javier Marquín

Castillo de Sajazarra produeix el vi blanc In Vita amb DO Alella sense tenir-hi celleder

### 09

#### Sala de mostres

Vuit alcaldes de la DO Alella responen la pregunta 'Què pot aportar el seu municipi a la DO Alella?'

### 10

#### El tast

Blancs amb criança de la DO Alella

### 14

#### Pèsol, fruit de primavera

Us oferim quatre receptes protagonitzades per aquest llegum amb el seu corresponent maridatge

#### Jordi Pujolràs, el secretari del Consell Regulador, es jubila

Després de sis anys d'exercir com a secretari del Consell Regulador de la DO Alella, Jordi Pujolràs es va jubilar el passat 10 de maig, el mateix dia que va celebrar el seu 65è aniversari. Però Pujolràs no es desvincula de manera definitiva del Consell Regulador, ja que seguirà essent-ne el president del Comitè de Tast. Ara que disposa de més temps lliure, afirma que es dedicarà a donar un cop de mà i a aportar la seva experiència com a enòleg als petits cellers de la DO.



#### La biblioteca de Martorelles aposta per la cultura del vi

El passat 12 de març, la Biblioteca Montserrat Roig de Martorelles va organitzar una vetllada al voltant del vi. L'acte va començar amb la projecció, en versió original, de la pel·lícula "Sideways" ("Entre copas"). A continuació, l'enòleg Enric Gil va dirigir una sessió introductòria al tast de vins on es van poder degustar productes d'alguns cellers de la zona, com ara Can Roda, que aviat s'incorporarà a la DO Alella.

#### Els cellers de la DO Alella aconsegueixen premis en diversos certàmens

Després que el cava Brut del celler Roura fos guardonat amb una medalla d'or al concurs Effervescents du Monde, que premia els millors escumosos del món, va ser el torn dels nous escumosos Marfil: el Rosat 2008 i el Moscatell 2008 Dolç es van endur sengles medalles d'or al quinzenès Concurs de Vins i Caves de Catalunya Girovi-10, en el qual van participar cellers de totes les DO catalanes. A més, l'Ivori Negre 2007 d'Alella Vinicola ha aconseguit per tercer any consecutiu una medalla d'or al Concours Mondial de Bruxelles, que enguany es va celebrar a la ciutat siciliana de Palerm del 23 al 25 d'abril. El concurs va reunir 250 tastadors que, a cegues, van tastar gairebé set mil vins procedents de 54 països.

**ISC** academia  
TEIÀ SÀNCHEZ-CASAL

**CAMPUS PER A  
TOTES LES EDATS**

**STAGE TENNIS COMPETICIÓ**

**ACTIVITATS DE 9 A 17H.  
SERVEI D'ACOLLIDA DE 17 A 18H.**

**INSCRIPCIÓ OBERTA  
PLACES LIMITADES**



**viu** l'esport  
en plena natura

## QUOTES

adult	55€
infantil (fins a 20 anys)	25€
juvenil (de 21 a 25 anys)	35€



- 13 PISTES DE TERRA BATUDA
- 4 PISTES DE PÀDEL
- PISTA POLIESPORTIVA
- GIMNÀS-FITNESS
- PISCINA
- RESTAURANT
- CAFETERIA AMB TERRASSA EXTERIOR
- SALES SOCIALS
- PARC INFANTIL
- AMPLIS ESPAIS ENJARDINATS
- PÀRQUING PRIVAT

**CLUB TENNIS  
BARCELONA-TEIÀ**



Ramon Llull, 12  
08329 Teià  
info@ctbteia.com  
www.ctbt.com  
93 555 37 00



# “Laboratori” Parxet

Parxet presenta els seus vins i caves experimentals i alguna raresa a someliers i establiments especialitzats

**E**l 17 de maig, Parxet va organitzar sessions de tast durant tot el dia a l'espai Monvínic de Barcelona.

Va oferir alguns dels seus vins experimentals, que no comercialitza: tres caves, un amb anyada del 1986, un “vi de pagès” que anomena Perfum de Pansa, i dos Ribera del Duero, Pago de Casar, amb un estil gens associat a aquest territori. El responsable de Parxet, Ramon Raventós, va comentar la possibilitat d'institucionalitzar cada any aquest encontre i que aquests tasts ajuden a “entendre el que fem i cap on anem”.

## Parxet Pinot Noir 2008

El primer cava que es va tastar fou un Pinot Noir 100% del qual se n'han fet unes dues centes ampolles. Parxet utilitza aquesta varietat de raïm per millorar els seus caves estrella: Titiana i Aniversari. I el que s'ha volgut amb aquest producte és veure els bons nivells d'acidesa i l'equilibri de maduració que s'obtenen. Segons la nota de tast facilitada per Parxet, és un blanc de noirs (vi blanc elaborat amb raïm negre), d'aroma complexa i dolça provinent del raïm i de la criança. En boca integrat, fresc, llarg. Elegant.

## Parxet Pansa Blanca Barrica 2008

Per elaborar aquest cava 100% pansa blanca (Parxet no ha

fet mai un cava amb aquesta varietat), s'ha fet una maceració pel·licular del raïm (s'han posat en contacte la pell del raïm i el most abans de començar la fermentació). El vi base s'ha fermentat en barrica de roure “allier” i criança durant tres mesos. El resultat: és un cava on prima la maduresa de la pell, més corpulent, més dur en boca, més càlid. La nota de tast destaca la dolçor provinent de les notes cedides per la barrica i la maduresa de la pansa. Se n'han embotellat unes dues centes ampolles.

## Parxet Chardonnay 1986

Aquest cava no és el resultat de l'experimentació sinó que és una raresa: es va trobar al celler una partida d'ampolles de cava en rima de la verema del 1986, i els responsables de Parxet van decidir obrir-les. És el primer tiratge de la varietat Chardonnay que va fer Parxet de la seva història. Aquestes ampolles tenen 280 mesos de criança. N'hi ha 138.

Quan es tasta aquest cava es constata que malgrat l'oxidació provocada pels gairebé vint-i-cinc anys, el cava encara té vida, hi ha fruita en evolució (fruita pancificada, mel...). Ramon Raventós va assegurar que “estem d'acord en aquesta tendència a fer criances més llargues per trobar més complexitat i matisos, però ens interessa un envelliment que no faci perdre la fruita ni la frescor.”



**Monvínic** és un espai de divulgació de la cultura del vi, propietat de l'empresari Sergi Ferrer-Salat i inaugurat el juliol del 2008. Recentment, la revista nordamericana Food & Wine l'ha considerat un dels cinc millors bar de vins del món. (Monvínic, carrer Diputació, 249 de Barcelona).

## Perfum de Pansa Marquès d'Alella 2009

L'anomenen “vi de pagès” i diuen que aquest vi és un homenatge als nostres pagesos més vells. L'experiment ha consistit en veremar com es feia fa cinquanta anys però amb les tècniques actuals: collint el raïm més madur del que és habitual, i fent la fermentació-maceració amb pells. La meitat de la producció ha rebut una criança de tres mesos en barrica. L'altra meitat ha fet la criança en ampolles de cinc litres. Després el vi s'ha tornat a barrejar. Se n'ha fet un tiratge de 578 ampolles. La nota de tast diu: Aromes a raïm, oxidatives, i en boca és com si tastéssim raïm: astringent, dolç i fresc.

## Pago de Casar Tannat / Syrah / Malbec 2009

El primer negre de la DO Ribera del Duero és fet amb les varietats de raïm tannat, syrah, malbec i una mica de merlot (encara que aquesta varietat no apareix en l'etiqueta). S'ha fet una producció de 258 ampolles. Les varietats s'han vinificat per separat, però en barrica ja han anat plegades. Pels responsables de Parxet aquest vi és una declaració d'intencions. Sorprenent, el qualifiquen. Té 14'5°, poca càrrega tànica, notes afruitades i especiades, i destaca per la suavitat i la frescor en boca.

## Pago de Casar Cabernet Sauvignon 2008

Amb aquest negre es va tancar la sessió. Un 100% cabernet sauvignon on no es va buscar ni la sobremaduració ni l'excés de barrica. És un cabernet sauvignon gens estereotipat: és més balsàmic, amb tanins polits i fresc en boca. S'ha fet una producció de 564 ampolles. ■ ■ ■

# Javier Marquínez: “Cal apostar per la pansa blanca”

Castillo de Sajazarra produeix el vi blanc In Vita amb DO Alella sense tenir-hi celler. És un cas curiós i únic fins ara, però que el reglament del Consell Regulador admet. Les vinyes, plantades a la Roca del Vallès, són propietat d'aquest celler de la Rioja, i l'elaboració es fa a les instal·lacions de Parxet. Entrevistem Javier Marquínez, director tècnic de Castillo de Sajazarra i artífex d'In Vita.

**E**xpliqui'ns què és Castillo de Sajazarra.

—Castillo de Sajazarra és un celler familiar amb seu a la Rioja. Al final dels anys 1960, una família catalana va comprar el castell en ruïnes. Mentre el restauraven, van descobrir premses i tines de fusta a les masmorres, cosa que els va donar entenedent que, en el passat, s'hi havia fet vi. Allò els va engrescar a fer vi per a consum propi, però aviat van veure que hi havia expectativa de negoci, i el 1973 van crear el celler als jardins del castell. Amb el temps van comprar més finques. Avui disposem de 50 hectàrees de vinya a la Rioja.

—Què els ha portat fins a la DO Alella?



—L'origen de la família. La mare del propietari és de Cardedeu i la família disposava d'una finca a la Roca del Vallès. Havien sentit a dir que aquí hi havia hagut vinya i un dia es van decidir a plantar-ne. És un lloc preciós, absolutament privilegiat i estratègic: és a 700 metres de la Roca Village i a tocar de l'autopista i de les vies del TGV. Sembla mentida que un paratge tan bonic i tranquil sigui

**Javier Marquínez** va néixer fa quaranta anys a Vitòria. Enòleg de formació, en fa vint que treballa al sector del vi a la DOQ Rioja. És el director tècnic de Castillo de Sajazarra, celler pel qual treballa des de 2004, i és al capdavant de l'aventura de la DO Alella.

a tocar d'un nus viari amb tant de moviment com aquest. De totes les vinyes que m'ha tocat portar a la meua vida, la més bonica, sens dubte, és la d'Alella.

—Amb quina superfície de vinya compten?

—La finca té 25 hectàrees. N'hi ha 5,3 de plantades amb vinya i dues més on se'n pot plantar. La resta és bosc.

**—Quines varietats hi han plantat?**

—Quan em van posar al capdavant d'aquest projecte, vaig buscar les dades meteorològiques dels últims seixanta anys, vaig fer anàlisis del sòl i subsòl i vaig comprar vins de tots els cellers. Després de tastar-los i d'analitzar les dades i la història, vaig tenir claríssim que calia apostar per la pansa blanca. En aquest país tot allò que és estranger ens sembla millor, però si a Alella tota la vida s'ha plantat pansa, cal apostar per la pansa. Per això el 50% de les nostres vinyes són d'aquesta varietat. L'altre 50% és sauvignon blanc.

**—Tenen previst ampliar la vinya?**

—De moment no. Ara no és el moment. A més, aquelles dues hectàrees requeririen reg, i jo sóc partidari del secà rigorós.

**—Quin tracte tenen amb Parxet?**

Parxet ha tingut l'amabilitat d'acollir-nos al seu celler per poder elaborar el nostre raïm. Normalment es fa a l'inrevés: hom té el celler i compra raïm, però avui per avui, amb la producció que donen cinc hectàrees, és impossible amortitzar el cost que té fer un celler. Si en el futur plantem les dues hectàrees i comprem



**ÉS CURIÓS QUE, AMB NOMÉS CINQ HECTÀREES, EL NOSTRE PES ESPECÍFIC A ALELLA SIGUI MOLT SUPERIOR AL QUE TENIM A LA RIOJA**

alguna altra finca, estudiarem la possibilitat de fer un celler.

**—Quantes ampolles d'In Vita han produït?**

—Quatre mil i escaig de la verema 2008 i, al 2009 n'han sortit tretze mil, que ja es distribueixen. Ara la vinya ja és adulta i està en plena producció. A partir d'aquest any hauria de produir unes vint-i-cinc mil ampolles anuals.

**—Com valora el llançament d'aquest vi? Quina acceptació té?**

—Ha tingut molt bona acceptació de la premsa i del públic. La DO i els altres cellers ens han rebut amb els braços oberts. És curiós que, amb només cinc hectàrees, el nostre pes específic a Alella sigui molt superior al que tenim a la Rioja (hi tenim 50 hectàrees de les 60.000 que té tota la DOQ; a Alella en tenim cinc de les 320 hectàrees conreades).

**—Quin és el principal mercat d'In Vita?**

—Aquestes primeres ampolles s'han destinat íntegrament a Catalunya. En un futur proper mirarem de vendre'n també al País Valencià, les Illes Balears i Andorra. I en dedicarem una part a l'exportació. A la resta d'Espanya hi ha tants vins blancs reconeguts que és difícil col·locar-hi un Alella.

**—Com s'elabora In Vita?**

—Veremem les dues varietats en dates diferents: el sauvignon blanc es recull a mà en caixes, i la pansa en remolc petit de dos mil quilos. El portem al celler, passa per la taula de selecció i va directe a la premsa. Es macera en fred durant vuit hores o deu per extraure'n el màxim d'aromes, i es premsa. El deixem reposar unes quinze hores per decantar les parts herbàcies i el passem al dipòsit d'acer inoxidable a fermentar a temperatura controlada de 14 graus o 15 durant vint-i-cinc dies. Després es passa a dipòsits més petits sense oxigen per intentar mantenir les lies el màxim de temps.

**—Per què li han posat In Vita?**

—A Alella es fa vi des del temps dels romans i era molt reconegut a Roma! Per això hem volgut fer servir paraules llatines. A més, la paraula castellana "vid" ve de vita, que significa "vida". I, a sobre, permet un joc divertit de paraules: "Invita tu".

**—Tenen previst llançar algun altre producte amb DO Alella?**

—Alella sempre ha estat reconeguda pels seus vins blancs. De moment, no pensem fer ni negres ni rosats. En tot cas, en un futur seria interessant fer un vi a l'estil Sauternes. ■■■





*Cullerades de Glamour*  
PRESENTA

**can jonc**  
restaurant · alella

## SENZACIONARIUM

Senzacionarium Can Jonc és un espectacle amb sopar de referència mundial, l'única experiència d'aquestes característiques.

l'espectacle més complet i emocionant que mai hagi viscut.

eliminem temporalment un sentit: la vista. Potenciem especialment la resta dels teus sentits: tacte, gust, olfacte i oïda. Però en realitat

hauràs de posar tots els teus sentits. combinem la gastronomia d'alta expressió creativa i de mercat, el teatre, la dansa, la música en

directe i altres disciplines artístiques.

El més important .. deixar-se portar ...

Viu-lo ... que no t'ho expliquin

**Informació i reserves**

**venta d'entrades 93 555 20 68**

**info@canjonc.com / www.canjonc.com**

Propers espectacles :

dijous **27 de Maig**

dimecres **23 de Juny Sant Joan**  
( amb discoteca després del sopar )



# SALA DE MOSTRES

## Què pot aportar el seu municipi a la DO Alella?



**Montserrat Sanmartí, alcaldessa de Sant Fost de Campcentelles.** Amb més de 26 hectàrees dedicades a la vinya, Sant Fost és un dels municipis de la DO Alella més arrelats a la tradició del vi i la verema. Orientat al vessant més occidental de la Serralada de Marina, el raïm que s'hi cultiva generació rere generació ha servit per donar cos i color a molts dels vins més característics d'aquestes contrades. La pansa blanca i l'ull de llebre són dos dels principals raïms que hi podem trobar, i enriqueixen així la varietat de vins i raïms de la DO.



**Pep Masó, alcalde d'Argentona.** A partir de la lectura de les pàgines de Papers de vi, us ben asseguro que gairebé he pogut flairar l'aroma del raïm que creix a la nostra comarca, en perfecta harmonia amb el medi natural. Això sol ja és motiu per felicitar-vos. Argentona s'enorgulleix de pertànyer a aquesta comarca productora de bons sucres i estem convençuts que l'actual situació econòmica pot contribuir a tornar als orígens i a redespertar l'esperit de recerca del valor que tenen els nombrosos sòls argentonins, no treballats des de fa temps, oblidats i menystinguts amb el pas dels anys.



**Oriol Safont, alcalde de Vilanova del Vallès.** De l'enorme importància de les vinyes a Vilanova ja quasi només ens en parlen les fotografies en blanc i negre. Tots els petits turons, que són les darreres arrugues orogràfiques de la serralada litoral abans d'arribar a la plana, eren sembrats de ceps que treballaven artesanalment els vilanovins. La DO Alella, que ha de defensar –i ho fa– un producte de qualitat, és la darrera oportunitat de recuperar un sistema econòmic important per ell mateix, per revalorar el nostre paisatge i per saldar un deute històric amb els nostres orígens i cultura catalana i mediterrània.



**Joaquim Colomer, alcalde de Cabrils.** Tenint en compte que Cabrils havia estat un municipi amb un gran arrelament a les vinyes, el municipi ha entès la filosofia de donar suport al projecte de la DO Alella al qual ens hi hem adherit. L'aportació de Cabrils a la DO és molt important i de gran implicació des de fa més de vint anys, donat que convidem a la Mostra Gastronòmica i d'Artesans de Cabrils, que celebrem al mes d'agost, només a les bodegues de la DO d'Alella, esdeveniment conegut arreu de la comarca i del país. És per aquest motiu que recolzem qualsevol de les activitats lúdiques (tallers de tast, degustacions, debats, xerrades,...) i festives o accions de gran originalitat i participatives, lligades al món de la vinya, del vi i de la gastronomia.



**Montserrat Cobo, alcaldessa de Santa Maria de Martorelles.** Com sabeu, les vinyes d'aquest municipi formen part de la producció dels vins Marques d'Alella. La zona del Vallès Oriental és als vessants interiors de la serralada amb una orientació més obaga i un microclima més continental. Els vins són més àcids i enèrgics. La aportació que pot fer el nostre Municipi a la Denominació d'Origen Alella, és la de procurar mantenir les zones de vinya com a tal en els planejaments urbanístics.



**Lurdes Prims, alcaldessa de Vallromanes.** L'objectiu de que Vallromanes pertanyi a la DO Alella és donar conèixer a través de restaurants i dels actes populars celebrats per l'Ajuntament, el nom d'uns vins amb Denominació d'Origen, elaborats gràcies al cultiu d'una petita extensió de vinyes ubicades a Vallromanes, tocant a la Serralada Litoral que es sumen a la resta de vinyes del Vallès i del Maresme. D'aquesta manera, crec que a més de fer saber i donar a conèixer als nostres veïns la Denominació d'Origen, també fem extensiva la cultura d'un vi que ens identifica com a poble gastronòmicament català.



**Joan Baliarda, alcalde de Premià de Dalt.** Des de Premià de Dalt tenim fortes arrels comarcals i entenem que la DO Alella és una mostra més de l'excel·lent producció gastronòmica –en aquest cas referida a l'enologia– de què disposa el Maresme, una conseqüència més de ser una comarca amb un clima certament privilegiat. Al nostre municipi estem compromesos amb la DO i aquest compromís es reflecteix en què servim vi i cava d'Alella en tots els actes que organitzem des del Consistori. Creiem que la promoció turística a nivell comarcal és fonamental per a tots i cadascun dels municipis que integrem el Maresme. Ens cal promoure els nostres productes per a donar-los a conèixer a l'exterior i revifar un turisme que a la comarca va molt més enllà del sol i la platja perquè disposem de molts altres actius que, combinats, fan del nostre territori un destí especial i diferent.



**Daniel Cortés, alcalde de Montornès del Vallès.** Montornès ha estat conegut històricament només pel seu potent motor industrial, però ara el projecte de recuperació del patrimoni municipal ha donat com a conseqüència la posada en valor d'una part important del nostre patrimoni arqueològic i natural. Al jaciment romà de Can Tacó hem d'afegir el projecte de recuperació del Parc Arqueològic i Natural Observatori de la Via Augusta, un projecte que vol convertir la muntanya en un parc natural amb propostes pedagògiques per conèixer la flora, la fauna i la transformació del paisatge des de un nou equipament que es construirà al barri de Montornès Nord. La Torre de telegrafia Òptica del Telègraf, el refugi de Ca l'Arnau i la font de Santa Caterina són altres valors culturals i naturals que tothom ha de conèixer juntament amb els vins de la DO Alella.

# El tast: blancs amb criança de la DO Alella

**El Club de Tast l'Arcada continua col·laborant amb Papers de Vi. Aquesta vegada li hem proposat un tast a cegues dels vuit vins blancs amb criança que s'elaboren a la DO Alella.**

**D**imecres, 14 d'abril. Tot i que el Barça juga contra el Deportivo, és la data triada pels membres del Club de Tast l'Arcada per dur a terme un dels seus tasts a cegues. Aquesta vegada, els hem demanat que tastin per a Papers de vi una selecció de vins blancs amb criança dels cellers de la DO Alella. Ens trobem a Can Lleonart amb la Rosa Vila a les nou del vespre i ella estableix el criteri que fixarà l'ordre en què es tastaran els vins. Cal situar primer els pansa blanca, tot seguit els cupatges i, al darrere, els sauvignon blanc, els garnatxa blanca i els chardonnay. Seguint aquestes instruccions, traiem els taps, cobrim les ampolles perquè no es vegi l'etiqueta ni se n'identifiqui la forma, i les numerem, situant, en cada varietat, primer els vins més joves i després els més vells. Si ens permeteu el símil motociclistic,

l'engraellat de sortida queda establert de la manera següent

1. Serralada de Marina Santa Maria 2009 (Altrabanda)
2. Foranell Pansa Blanca 2007 (Quim Batlle)
3. Parvus blanc 2009 (Alta Alella)
4. Ivori blanc 2008 (Alella Vinícola)
5. Lanius 2008 (Alta Alella)
6. Sauvignon Nevers 2007 (Roura)
7. Foranell Garnatxa Blanca 2007 (Quim Batlle)
8. Marquès d'Alella Allier 2007 (Parxet)

La cita és a les 21.30. Els membres del club van arribant a poc a poc. I ho fan ben carregats: duen menjar en una mà i un farcell amb la caixa de les copes a l'altra. Alguns fa temps que no es veuen i aprofiten per xerrar, riure i posar-se al dia. Un dels temes recurrents és el partit del Barça que es perdran. Quan finalment tots deu són a Can



Lleonart, s'asseuen a taula i, per un instant, l'acte adquireix un to solemne i de concentració. L'ampolla que porta el número 1 fa la volta a la taula i omple deu copes. Com qui s'encara a un desafiament professional amb la màxima serietat, l'un rere l'altre, segueixen tot el procediment necessari per al tast: definició del color, primer contacte olfactiv, oxigenació de la copa mitjançant el remenat (cadascú té la seva pròpia tècnica) per tornar a ensumar i, finalment, inclinació de la copa per deixar lliscar el vi cap a la boca. La professionalitat es mantindrà fins al final, com l'hàbit de prendre notes, però la solemnitat deixa pas de seguida a tota mena de

**La criança** és l'envelliment controlat d'un vi en barrica o en ampolla. La criança implica una aportació moderada d'oxigen que facilita l'evolució del vi. Alhora, la barrica dota el vi de noves aromes i sabors, depenent del tipus de fusta utilitzada (gairebé sempre fusta de roure, tot i que d'unes quantes espècies i procedències geogràfiques).

bromes i comentaris divertits que amenitzaran tota la vetllada. "Noto una certa aroma de llevat", diu l'un. "Força àcid d'entrada, amb un final lleugerament amargant", comenta l'altre. "M'agrada més al nas que a la boca", exclama un tercer. "I què mengem amb aquest vi?", pregunta algú. Grans gurmets tots, i amb la gana pròpia de les deu del vespre, llancen a l'aire un munt de propostes que fan venir salivera.

Entre nom i nom de plat, arriba el moment de servir-se el contingut de l'ampolla número 2. El color molt pujat del vi fa pensar que alguna cosa falla. El primer contacte amb el nas confirma els temors: l'ampolla ha sortit defectuosa. Malgrat tot, segueixen tot el procediment. "Al nas encara diu alguna cosa" i "em fa pensar en poma ratllada oxidada" són alguns dels comentaris que sentim.

Quan l'ampolla 3 encara és en mans de la segona persona, la primera que s'ha servit exclama "caramel de violeta!". Tothom li donarà la raó. Abans que l'ampolla arribi al final del recorregut, un dels participants afirma convençut: "És un Parvus". En general, tothom fa elogis d'aquest vi. Agrada molt tant al nas com a la boca i és quan arriba el moment de buscar-hi el maridatge perfecte que els reunits deixen volar més la imaginació. Comptem fins a una desena de propostes gastronòmiques que, al seu parer, lliguen amb aquest vi.

Mentrestant, els mòbils de nova generació permeten als allí presents saber que Bojan ha fet el primer gol de la nit.

El quart vi rep força comentaris positius. D'entrada, tots es posen d'acord que hi predomina l'aroma



**ADJECTIUS COM  
"DIFERENT"  
I "ESPECIAL"  
SURTEN DE PRESSA  
I OBSERVEM A  
LES CARES DELS  
TASTADORS COM  
CADA VEGADA  
AGRADA MÉS.**

d'aranja. Hi ha qui fila més prim i afirma que "és un pèl massa àcid" i es pregunta: "Potser és un pèl massa jove?". De seguida tornen al 3 per compararlo. Tots riuen, però assenteixen quan algú afirma trobar-hi l'aroma de plàtan madur aixafat amb galetes maria.

L'ampolla que porta el 5 omple les copes i de seguida sentim les primeres opinions. "Té el color més maco que hem vist fins ara". De seguida sentim frases com "la fusta hi impera molt" i "es nota molt la criaça", que interpretem com si fossin defectes. Aviat algú matisa: "Però no és un fustot". Que es complementa amb un: "És equilibrat, està bé". Adjectius com "diferent" i "especial" surten de pressa i observem a les cares dels tastadors com cada vegada agrada més. La llista de plats candidats a millor parella també acaba essent força llarga.

Si una característica defineix el sisè vi és l'aroma de coco. És un

vi que no deixa indiferent i que resulta atractiu per als uns i no gaire per als altres. Les propostes de maridatges s'allunyen de la cuina mediterrània i ens transporten cap a exòtiques destinacions del sud-est asiàtic.

En tastar l'ampolla marcada amb el número 7 algú comenta el seu final lleugerament amargant. Aviat surt a la conversa que aquesta mena de final és habitual en molts pansa blanca (ells no saben que tasten un garnatxa) i els esforços se centren a esbrinar si aquest vi elaborat amb pansa blanca o no. La gana, a aquestes alçades de la nit, comença a ser manifesta i les idees de maridatges flueixen amb molta facilitat. Cada plat que anomenen sembla més engrescador que l'anterior.

Un dels primers trets que destaca del vuitè vi és l'olor de xiclet de maduixa. Algú diu que "al final hi queda molt la fusta" i que és "potser un pèl massa àcid", però en general agrada força. Aquesta vegada no dediquen gaire temps a la recerca del plat que millor hi lliga. Tots tenen ganes de llançar les seves puntuacions i de seguida s'hi posen.

Com es fa habitualment, cada membre del club atorga tres punts al vi que més li ha agradat, dos al segon i un al tercer. Un d'ells fa una taula a la pissarra i va sumant els punts que els uns i els altres canten. Al final, els vins més ben puntuats són, per ordre, el 3, el 5 i el 4: Parvus, Lanius i Ivori.

De seguida comencen a arribar a la taula unes espectaculars plates d'embotits i formatges: ha arribat l'hora de sopar. Agraïts per la seva col·laboració, els deixem sucant tomàquets sobre un pa de pagès d'aspecte immillorable. ■■■

# NOTES DEL TAST



**Santa Maria 2009** 100% pansa blanca. Fermentació a 15°-16° i criança en bóta de roure francès Allier durant cinc mesos amb mares i battonages diaris. Comença amb aromes trencats poc clars i s'obre cap al record d'ambre i de llevats, amb un toc carbònic, aromes cítriques, de llimona. Glicèric, amb certs tocs de reducció, mineral (talc). En boca es nota certa joventut i falta d'assemblatge dels components. L'evolució de les aromes dona tocs herbacis i de fruita (albercoc). Maridatge: crema de carxofes o peus de porc amb bolets.



**Foranell pansa blanca 2007** 100% pansa blanca. Fermentació a 15° en dipòsit d'acer inoxidable i criança de tres mesos en barriques de roure francès. Flaires d'hidrocarburs amb un color groc no evolucionat. Tocs de criança marcats, es nota la fusta de l'envelliment, i amb tocs oxidatius. Hi persisteixen les aromes de petroli i té un postgust lleuger. En boca denota frescor i una acidesa que el manté viu. Maridatge: bolets a la brasa o espaguetis amb mantega calenta.



**Parvus blanc 2009** 85% chardonnay i 15% pansa blanca. Fermentació a 15° i criança durant quatre mesos en barriques noves de roure francès Allier. Color llimona pàl·lid, amb tocs herbacis, aromes de plàtan i flors blanques, molt franc. Agradable en boca i equilibrat, amb una acidesa correcta, sedós i amb una allargada adequada. Amargor final característica de la pansa blanca. Maridatge: orada amb sal, llobarro a la brasa o arròs a banda.



**Ivori blanc 2008** 45% pansa blanca, 20% chardonnay, 15% garnatxa blanca, 15% sauvignon blanc, 5% moscatell. Fermentació a 15° en barriques de roure francès de les varietats chardonnay, moscatell i sauvignon blanc. Les altres, en acer inoxidable. Criança amb les pròpies lies durant sis mesos. Repòs de quatre mesos en ampolla. Groc pàl·lid, aromes d'aranja i més cítrics. En copa dona llevats i reducció. Notes aspàrtiques, de pinyons i torrats. En boca, l'acidesa dona frescor. En el retrogust, aromes balsàmiques. Allargada correcta. Maridatge: peixos grassos i fins i tot xai al forn.



**Lanius 2008** 40% pansa blanca, 40% chardonnay, 10% sauvignon blanc, 5% muscat, 5% viognier. Fermentació a 15° combinant l'acer inoxidable amb la fusta. Finalitzada la fermentació, es fa el cupatge i se sotmet el vi a una criança de sis mesos en barriques de roure. A la vista mostra un groc brillant i gens evolucionat. Al nas apareixen els torrats i la vainilla de la criança. Mantega, notes de fruita en compota, amb certa astringència al nas. A la boca es nota la criança (amb uns quants anys més serà millor), pell de coco. Maridatge: un bon risotto amb ceps.



NOTA GENERAL:

**S**ón vins massa joves per gaudir-los (caldría, en la majoria dels casos, deixar passar uns quants mesos més per poder gaudir-los en tot el seu potencial) i la criança en fusta ha de ser més mesurada en alguns (hi falta fruita i hi ha massa fusta). La pansa blanca presenta un bon potencial, fet que marca el terreny d'Alcella (aquest sauló que cal explotar en tota la seva particularitat i tipicitat), però cal presentar-la més nua per diferenciar-la d'algunes altres contrades.

CLUB DE TAST L'ARCADA



**Sauvignon Nevers 2007**

100% sauvignon blanc. Maceració de cinc hores. Acaba la fermentació en barrica de roure francès Nevers, on roman fins a tres mesos. Molta aroma de coco en nas, que dóna la barrica. Nas exòtic i de lleugera intensitat amb una harmonia entre les flors i la boca, on persisteixen les notes de criança per la seva joventut. Boca sedosa, cremosa pel record de la mantega que dóna les barriques, amb persistència dels torrats de la criança. Maridatge: verdures a la brasa o piruletes de coco

**Foranell garnatxa blanca 2007**

100% garnatxa blanca. Fermentació a 15° en dipòsit d'acer inoxidable i criança de tres mesos en barriques de roure francès. No hem puntuat aquest vi perquè presentava defectes de conservació. Vi totalment oxidat, pla en boca i alcohòlic.

**Marquès d'Alcella Allier 2007**

100% chardonnay. Fermentació a 15° i criança en barriques noves de roure francès Allier durant nou mesos. Afnat en ampolla abans de la presentació al mercat. Groc palla (a la vista és el vi que mostra un groc més pujat). Nas exòtic, amb aroma de pinya. Evoluciona cap a aromes balsàmiques (espígol, fonoll) i de criança (torrats, mantega calenta). Després vénen les aromes terciàries més evolucionades com l'orellana i la compota d'albercoc. En nas mostra frescor i capacitat d'evolució en els dos o tres anys vinents. Maridatge: rap a la catalana o un bon bacallà amb salsa.



# Pèsol, fruit de primavera

Els pèsols són avui tan rodons, verds i dolços com han estat sempre. El Maresme ha redescobert les virtuts d'aquest llegum, cultivat tradicionalment a la comarca, i en arribar el mes d'abril, fires i jornades gastronòmiques posen d'actualitat el dolç fruit de la pesolera. Un llegum rodó.



**E**l pèsol es pot conrear al litoral i a muntanya, però és vora el mar on es donen les condicions òptimes per al cultiu de les varietats més apreciades d'aquest llegum: un clima temperat, sol, i un sòl ric, ideal per a l'horta.

**A**l Maresme, terra de tradició en el cultiu del pèsol, el de més anomenada és el de Sant Andreu de Llavaneres, amb denominació d'origen i de cultiu gairebé artesanal. Establir la DO ha suposat el reconeixement a la qualitat i ha tornat a convertir en rendibles unes terres que en molts casos es mantien més com una tradició familiar que no com a explotacions agràries. Actualment el pèsol de Llavaneres es comercialitza a preus

raonables: enguany, el quilo (amb tavella) ha sortit al mercat a sis euros. Sense la DO es vendria a menys de la meitat de preu.

Hi ha moltes teories sobre l'origen del pèsol de Llavaneres, totes amb el denominador comú de l'adaptació de la planta a un clima i una orografia ideals per al seu cultiu. Francesc Pera, un dels cinc productors de la DO, sosté que floreta i garrofal són dos noms d'una mateixa varietat, que prové del pèsol anomenat australià (un pèsol de mata alta que va arribar al Maresme fa vora cent anys i que es va adaptar perfectament al clima de la zona). Tot i rebre noms diferents, doncs, es tracta del mateix pèsol. "El secret de la dolçor -rebla Pera- és collir-lo tendre perquè el gra estigui al punt òptim. Si el deixem créixer més, trobarem les



**Cabrils, Mataró, Vilassar de Mar i Sant Andreu de Llavaneres** promocionen el pèsol de cultiu autòcton amb taller, fires i jornades gastronòmiques, on restaurants i productors uneixen esforços per difondre aquest deliciós llegum.

tavelles més plenes, però el pèsol serà més pellut, menys dolç i de textura més farinosa").

**T**ot i que les dates de sembra i recol·lecció poden variar depenent de l'orografia del terreny i la temperatura i pluviometria de cada temporada, al litoral el pèsol es planta pels volts de Santa Teresa (a mitjan octubre) i es comença a collir a l'abril. La pesolera és una planta de cicle llarg, i això fa que no sigui un cultiu excessivament popular, perquè manté el terreny "ocupat" durant ben bé mig any. Per contra, no necessita gaires atencions. Per això la majoria de productors no empenen pesticides ni productes químics, i les explotacions són gairebé ecològiques.



**E**ls anys de la postguerra, el Maresme va ser un potent productor de pèsols. No tan sols es cultivaven a l'horta: a les vinyes era normal plantar pesoleres entre els ceps, aprofitant el descans de la vinya durant els mesos de tardor i hivern. L'Alejandro Garcia manté aquesta pràctica en una vinya de la vall de Rials, de la qual la seva família té cura des de fa més de cent cinquanta anys. "Abans plantàvem molta varietat de pèsols –recorda Alejandro–: bufat, negret, voluntari, nico, caputxí, utrillo... En cas de fer-ho entre els ceps, es planten sempre varietats de mata baixa, molt fàcils d'emparrar i que no tapen la llum als ceps". El resultat de cultivar els pèsols a la vinya és un pèsol de secà, segons els entesos més gustós que no el d'horta.



### **A SANT ANDREU DE LLAVANERES HI HA 5 PETITS PRODUCTORS DE PÈSOL AMB DENOMINACIÓ D'ORÍGEN**



**L**a comercialització de la collita i la intervenció d'intermediaris ha estat històricament el maldecap tradicional dels agricultors: el segle passat era normal lliurar la collita al sindicat, el qual la cedia al majorista encarregat de comercialitzar-la. Massa mans abans d'arribar al consumidor en un procés que aixecava certa desconfiança en els productors, que rebien l'import de la seva feina una vegada s'havia

venut el producte i s'havien descomptat les comissions de cada operació. Actualment, per fortuna, la situació és diferent: els productors venen directament a restaurants, botigues locals i a particulars, sense intermediaris. Els productors de pes també poden posar el pèsol directament al mercat. És el cas de J. Arenas, amb uns hivernacles capaços de produir més de mil quilos setmanals de pèsols els anys de bona collita i que ven el producte a la marquesina de Mercabarna, directament a les botigues de fruita i verdura.

Aquestes noves vies de comercialització, més directes, l'empenta dels cultius ecològics i el reconeixement que tornen a gaudir els productes autòctons fan augurar al pèsol del Maresme un futur rodó. ■■■



1

## 1 - NYOQUIS DE PÈSOLS A LA CATALANA AMB PARMESÀ

**Restaurant: Axol (Cabriels)**  
**Participant en les Jornades Gastronòmiques del Pèsol a Cabriels**  
**Xef: Albert Ortiz**

### Ingredients per al suc de pèsols a la catalana:

500 grams de pèsols frescos  
 800 grams de tavelles dels pèsols  
 100 grams de cansalada de porc  
 50 grams de botifarra negra  
 50 grams de botifarra blanca  
 2 litres de brou de pollastre  
 200 grams de ceba picada  
 2 fulles de llorer  
 • Fregim la ceba amb la carn, el llorer, els pèsols frescos i les tavelles. Hi afegim el brou de pollastre i ho fem bullir a foc suau durant dues hores. Ho colem i ho deixem al punt de sal.

### Ingredients per als nyoquis de pèsols:

200 grams de suc de pèsols  
 20 grams de farina de polenta  
 5 grams d'alginat sòdic  
 3 grams de sal  
 30 grams de parmesà ratllat  
 7 grams de mantega  
 10 grams d'oli d'oliva

• Fem bullir el suc de pèsols amb la farina, l'alginat sòdic i la sal.

Quan comenci a bullir, hi afegim la resta d'ingredients i ho deixem refredar a la nevera.

### Per al bany de clorur càlcic:

1 litre d'aigua  
 8 grams de clorur càlcic

• Ho triturem tot i ho colem.  
 • Donem forma als nyoquis amb la massa i els banyem amb clorur càlcic durant deu minuts. Ho retirem i ho deixem refredar a la nevera.

### Per als pèsols:

100 grams de pèsols frescos  
 • Escalfem els pèsols durant dos minuts, els retirem i els deixem refredar.

### Per a la salsa d'anís:

0,2 grams de goma guar  
 100 grams d'anís  
 • Ho triturem tot i ho refredem.

### Per a la salsa de menta:

100 grams d'aigua de menta  
 0,6 grams de goma guar  
 • Ho triturem tot i ho refredem.

### Muntatge del plat:

• Posem al plat quatre nyoquis de pèsols calents amb el suc de pèsols. Hi posem punts de salsa de menta i d'anís. Hi afegim a sobre els pèsols escaldats i amanits amb oli d'oliva. Acabem el plat amb una làmina de botifarra negra. El suc de pèsols calent, el posarem a la taula.



2

## Maridatge (per Xènia Ortiz i Olatz Suárez): Roura Xarel·lo

Tenint en compte que l'element predominant al plat, per sobre del parmesà i de la botifarra negra, és el pèsol, és un bon vi per acompanyar-lo. És un vi jove, lleuger i equilibrat, amb aromes afruitades que ens recorden la poma verda, el plàtan i fins i tot el préssec, i amb molt poc volum alcohòlic, cosa que fa que no predomini el vi per damunt dels elements del plat.

## 2 - LLOM DE BACALLÀ CONFITAT AMB CREMÓS DE PÈSOLS I OLI DE BOTIFARRA NEGRA

**Restaurant: El Terral (Vilassar de Mar)**  
**Participant en les Jornades del Pèsol de Vilassar de Mar**  
**Xef: Judit Verde**

### Ingredients per a quatre persones:

4 llocs de bacallà de 250 grams  
 1 litre d'oli d'oliva  
 • Confitem els llocs de bacallà submergint-los en l'oli d'oliva i deixant-los a foc molt suau durant uns vint minuts; un cop cuits, els reservem.

### Per al cremós:

200 grams de pèsols  
 1 porro

50 grams de mantega  
 100 mil·lilitres de nata líquida  
 • Posem a omplir els pèsols, el porro tallat en juliana i la mantega en una cassola tapada a foc suau durant uns deu minuts. Passat aquest temps, hi afegim la nata i ho deixem coure cinc minuts més, ara ja sense tapar. Quan ja estigui cuit ho triturem tan fi com sigui possible i ho reservem.

### Per a l'oli:

100 grams de botifarra negra  
 100 mil·lilitres d'oli d'oliva  
 • Posem a confitar la botifarra negra en l'oli d'oliva durant uns deu minuts. A continuació, ho triturem fins a obtenir un oli espès.

### Per emplatjar:

Posem al plat una base del cremós de pèsols; a sobre situem el lloc de bacallà confitat i acabem cobrint lleugerament el lloc amb l'oli de botifarra negra i fent un cordonet al voltant del bacallà.

## Maridatge (per Rosa Vila): Alta Alella Parvus Rosé

"Si volem sensacions més potents, és el vi ideal per a aquest plat. El bacallà confitat amb els pèsols és untuós, però alhora tenim la nota mineral del bacallà, la sal pròpia. Acompanyant-lo amb el Parvus Rosé, de cabernet sauvignon, la seva estructura i les fruites vermelles ens donaran un resultat amb què potenciarem el conjunt del plat."



3

4

### 3 - PÈSOLS OFEGATS A L'ESTIL DE LLAVANERES

**Restaurant: Pins Mar (Sant Andreu de Llaveneres)**  
**Participant en l'onzena Mostra Gastronòmica del Pèsol de Llaveneres**  
**Xef: Carles Azeña**

#### Ingredients:

2 quilos de pèsols  
 1 botifarra crua  
 200 grams de llaminera  
 150 grams de cansalada  
 200 grams de pernil del país  
 200 grams de botifarra negra  
 Sofregit de tomàquet  
 2 cebes tendres  
 3 alls tendres  
 Conyac  
 Picada (all, xocolata, ametlles, avellanes, pa fregit)  
 Sal  
 Pebre  
 Sucre  
 Farcellet de menta, farigola i llorer

• Trossegem la botifarra, la llaminera i la cansalada i ho daurem tot a la cassola. A continuació, hi afegim els alls tendres i la ceba tendra. Cinc minuts més tard, hi afegim la botifarra negra i el pernil, també trossegats, i el sofregit de tomàquet. Ho cremem amb conyac. Tot seguit, hi aboquem un litre i mig d'aigua i els pèsols, la picada, sal, pebre, sucre i les herbes. Ho deixem bullir durant quinze minuts i ja tenim el plat llest per servir.

#### Maridatge (per Jaume Aceña): Marfil Clàssic

La pansa blanca del Marfil va bé amb la dolçor del pèsol, que demana un vi que no faci un contrast massa fort. És un vi que mostra molt clarament les aromes del raïm, de la fruita, cosa que fa que es complementi molt bé amb la frescor del pèsol.



### 4 - PÈSOLS AMB SÈPIA I PATATES (PLAT DE MATARÓ)

**Restaurant: Sant Jaume (Argentona)**  
**Participant en les XIII Jornades Gastronòmiques del Plat de Mataró**  
**Xef: Concepció Montasell**

#### Ingredients:

1 sèpia de 500 grams  
 500 grams de pèsols desgranats  
 3 cebes tendres  
 2 alls tendres  
 Tomàquets  
 1 got de vi blanc d'Alella  
 1 got petit d'oli d'oliva  
 1/2 litre d'aigua amb sucre  
 300 grams de patates  
 Sal

#### Per a la picada:

50 grams d'ametlles i avellanes  
 1 tros de nyora  
 1 gra d'all  
 Julivert  
 • Posem l'oli d'oliva i la sèpia

tallada a trossos en fred en una cassola. Quan s'hagi consumit l'aigua de la sèpia, hi afegim les cebes i els alls tendres i, tot seguit, el tomàquet ratllat. Una vegada cuit, ho reguem amb vi blanc i ho deixem reduir.

• Aboquem els pèsols i les patates i salem tot plegat. Ho cobrim amb l'aigua amb sucre. Quan la sèpia estigui tova, hi afegim la picada. Quan ho servim, podem acompanyar-ho amb allioli.

#### Per fer la picada:

Piquem les ametlles, les avellanes, la nyora, l'all i el julivert en un morter i ho desfem amb una mica d'aigua.

#### Maridatge (per Concepció Montasell): Marquès d'Alella Pansa Blanca

La combinació de la dolçor del pèsol amb el final sec del vi deixa a la boca un gust molt lleuger. Això fa que es complementi molt bé amb el plat: un vi de la DO Alella en perfecta conjunció amb els pèsols del Maresme.

*Roura*

Aprecieu la diferència

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

(DIRECTORI)

HOTELS



HOTEL  
PORTA D'ALELLA

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



El Nou RESTAURANT  
Can Doctor

Antoni Borrell, 13 · Alella · Tel. 93 540 17 94  
www.elnoucandocor.com

VINATERIES



Companyia d'Alella  
CELLER I TAVERNA

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

RESTAURANTS



1789

Àngel Guimerà, 1 · Alella  
Tel. 93 555 34 55



restaurant  
la plaça  
d'alella

Pça. Ajuntament, 8 · Alella · Tel. 93 540 97 70  
www.restaurant-laplaza-alella.com



Xarel·lo

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



MASIA  
CAN CASALS  
Alella

Jaume Rius i Fabra, s/n · Alella  
Tel. 93 555 36 46 · www.cancasals.com



RESTAURANT  
LES TERRASSES

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



el celler del mar

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



can jonc  
restaurant

Ctra. Masnou-Granollers km 4,1 · Alella  
Tel. 93 555 20 68 · www.canjonc.com



Café - Bar Viñallonga

Bar - Restaurant  
VIÑALLONGA

Àngel Guimerà, 28 · Alella  
Tel. 93 540 01 26



Mundi Vinoteca

La Palma, 12 · 08410 Vilanova del Vallès  
T.93 845 99 85



GUINAELLA  
restaurant

Àngel Guimerà, 16 · Alella  
Tel. 93 540 94 22



MAS DE  
SANT LLEÍ

Ctra. Masnou-Granollers km 10,5  
Vilanova del Vallès · Tel. 93 845 88 22  
www.masdesantllei.com



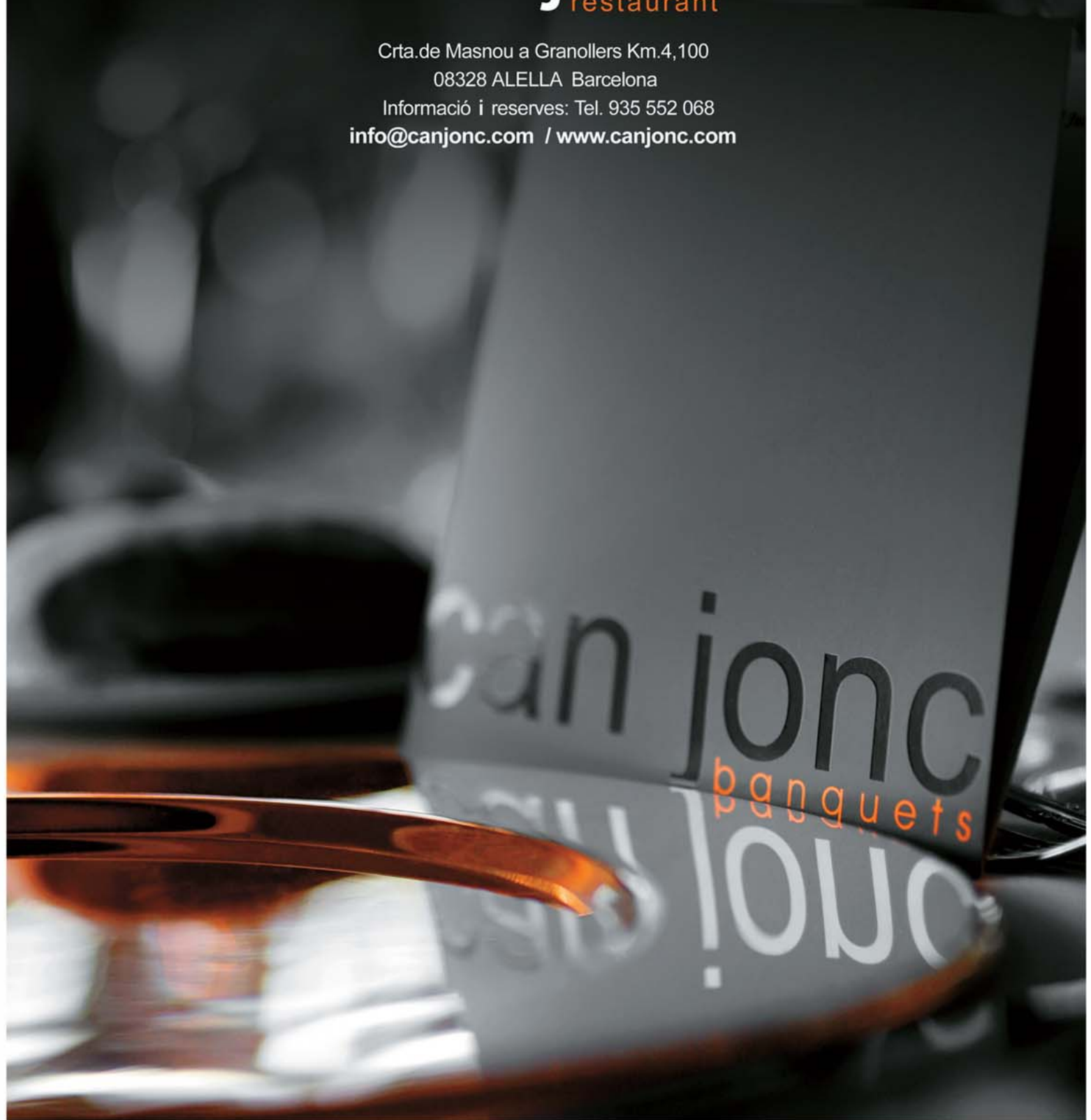
Celler d'en Jordi

Av. Verge de Núria, 42 · Vilanova del Vallès  
Tel. 93 845 81 00 · www.cellerdenjordi.com

# can jonc

restaurant

Crta.de Masnou a Granollers Km.4,100  
08328 ALELLA Barcelona  
Informació i reserves: Tel. 935 552 068  
[info@canjonc.com](mailto:info@canjonc.com) / [www.canjonc.com](http://www.canjonc.com)





# I FESTA DE LA VINALIA RVSTICA

**Al Parc Arqueològic Cella Vinaria CAT**

**4 i 5 de Setembre de 2010**

Més Informació a [www.cella-vinaria.cat](http://www.cella-vinaria.cat)