

Papes vidre

Núm. 41 · Estiu 2016

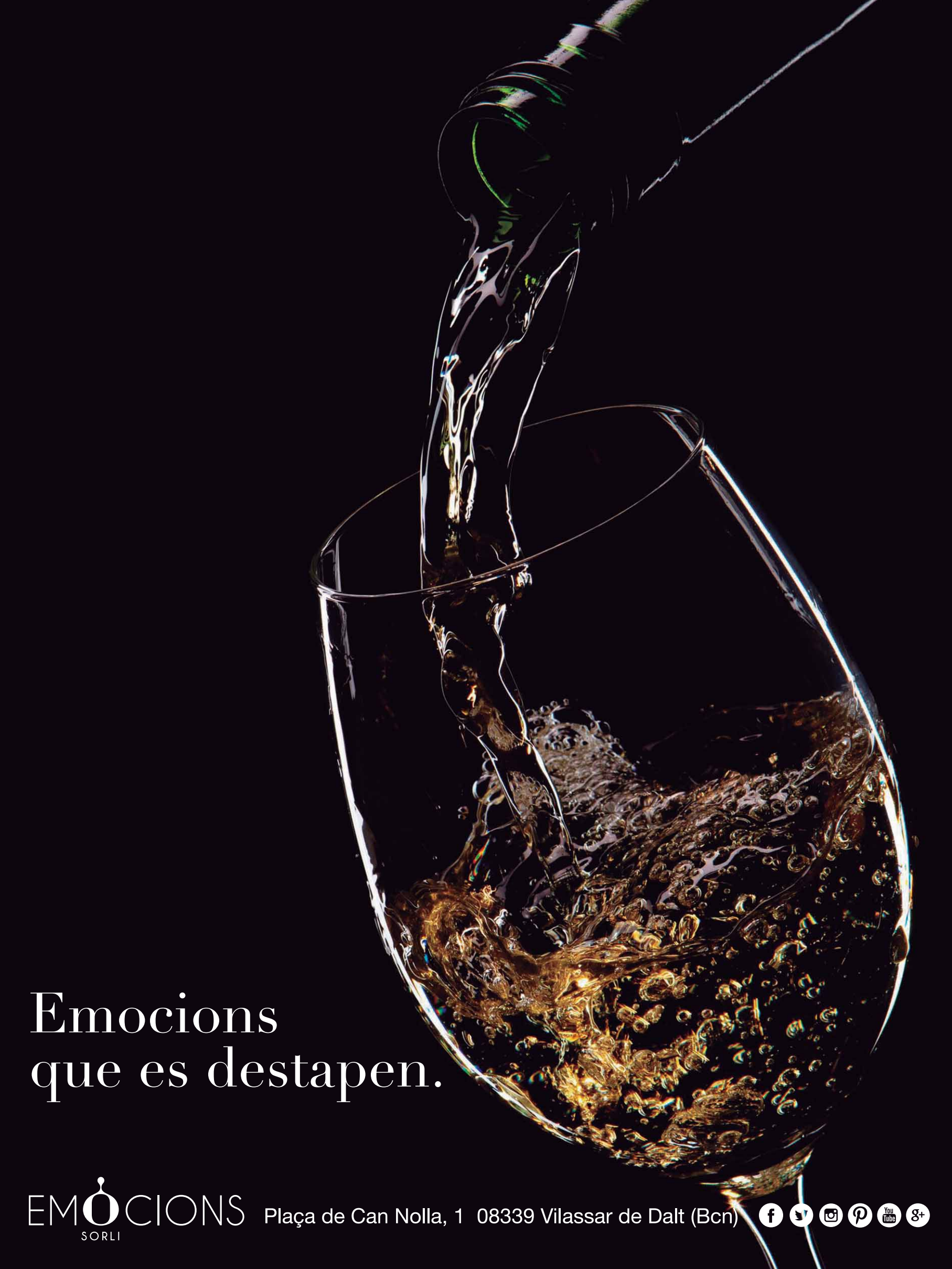
DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Màrius Serra capgira la capçalera de Papers de vi

Arriba la 29a Mostra
Gastronòmica de Cabrils

Alta Alella obre la porta a
set-cents amics i professionals

Tastem totes les anyades de Testuan
amb la sommelier Sílvia Culell



Emocions
que es destapen.

EMOCIONS
SORLI

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



Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

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

SUBSCRIU-TE!

Per només 9 euros rebràs *Papers de vi* a casa teva durant un any i, amb el primer número, una ampolla de vi DO Alella de regal.

O, si ho prefereixes, per 18 euros, la rebràs durant dos anys i, amb el primer número, la *Guia d'Enoturisme de la DO Alella* de regal.



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

www.papersdevi.cat

facebook

twitter

Ruta del vi DO Alella

Barcelona's vineyard



Òscar Pallarès



Enoturisme
DO Alella

www.enoturismedoalella.cat
[#rutavidoalella](https://twitter.com/rutavidoalella)
[#barcelonasvineyard](https://twitter.com/barcelonasvineyard)

 [enoturismedoalella](https://www.facebook.com/enoturismedoalella)
 [ConsortiDOA](https://twitter.com/ConsortiDOA)
 [enoturismedoalella](https://www.instagram.com/enoturismedoalella)



Màrius Serra a les vinyes que Quim Batlle té enfilades a la muntanya, a Tiana, amb Barcelona al fons.
Foto: Òscar Pallarès

05 GLOPS

11 ENTREVISTA

Entrevista amb Màrius Serra

17 ACTUALITAT

Arriba la 29a Mostra Gastronòmica de Cabrils

20 VINFOGRAFIA

Roura garnatxa criança 2014

24 ACTUALITAT

Alta Alella obre la porta a set-cents amics i professionals

28 ACTUALITAT

Alella Vinícola presenta les seves novetats a la premsa

29 ACTUALITAT

Els Garrofers, Bouquet d'Alella i Alta Alella se sumen al Festival d'Estiu d'Alella

34 EL TAST

Tast vertical de Testuan, amb la sommelier de Wineissocial, Sílvia Culell

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: **Martí Crespo, Sílvia Culell, Gemma Ferran, Marga Giménez, Siguid Guillem, Brice Lacoume, Jordi Llamós, Isaac Mayolas 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



● ● GLOPS

Convoquen una beca al millor projecte de recerca sobre la vinya i el vi

VINSEUM, Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, convoca la III Beca Emili Giralt al millor projecte de recerca sobre el cultiu de la vinya i l'elaboració del vi analitzats des de les ciències socials i humanes. La beca Emili Giralt té una única dotació de 3.000€ i compta amb la col·laboració de la Fundació Privada Mútua Catalana. El termini per a presentar les sol·licituds finalitza el 15 de novembre de 2016. Trobareu tota la informació de la convocatòria a www.vinseum.cat

Jean-Louis Neichel visita el Celler Jordana d'Alella

Fa algunes setmanes el xef d'origen francès Jean-Louis Neichel va visitar el Celler Jordana per esmorzar-hi i va mostrar interès per l'oferta gastronòmica de Manel Pujol, pels vins de la DO Alella i per la revista *Papers de vi*. Neichel, un dels xefs més emblemàtics de l'alta cuina catalana, va arribar a Roses el 1975 per treballar a El Bulli, per al qual va aconseguir la primera estrella Michelin. Anys més tard va obrir el seu propi restaurant a Barcelona, que va tancar fa alguns mesos.



"Papers de vi" tasta per als premis Vinari

De la mateixa manera que l'any passat, Vadevi.cat, la web organitzadora dels premis Vinari (que trien els millors vins de Catalunya), va convidar el nostre redactor en cap Òscar Pallarès a formar part del jurat del certamen. Pallarès va qualificar un total de seixanta-cinc vins en una jornada, en una taula presidida per l'enòloga i sommelier Anna Casabona i compartida amb els sommeliers Victòria Ibáñez i Carlos Puñet (col·laborador habitual d'aquesta revista). Una seixantena de periodistes, sommeliers, enòlegs i distribuïdors han format part del jurat en les diferents jornades preliminars: entre aquests hi ha professionals de reconegut prestigi com Joan Gómez Pallarès, Josep Pelegrín i David Seijas. Tots van ser coordinats per la directora tècnica dels premis, la sommelier i periodista Ester Bachs. Passada aquesta selecció, els mesos vinents es farà la final i els guanyadors se sabran a l'octubre.



CEDIDA

Èxit de la segona Fira Gastronòmica i de la Cervesa Artesana

La segona Fira Gastronòmica i de la Cervesa Artesana, que es va fer al Parc Central de Mataró entre el 17 i el 19 de juny, va triplicar l'assistència de públic respecte de l'any passat. L'esdeveniment, organitzat pel Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme, va duplicar la recaptació respecte a l'edició anterior i pràcticament va triplicar la venda de tiquets de tasts, de 9.000 a 24.000. Una xifra a la qual cal sumar també els 9.000 tiquets venuts a la secció de cervesa artesana, la gran novetat de la fira d'aquest any. El Gremi d'Hostaleria es mostra molt satisfet amb aquest balanç i admet que el fet d'haver reduït el preu dels tiquets respecte a la primera edició ha obert més possibilitats tant a expositors com a consumidors, i ha afavorit l'augment de venda de tiquets i de recaptació.

Aquest esdeveniment, que marida comerç, gastronomia i cervesa amb l'objectiu de potenciar la qualitat culinària del Maresme i donar a conèixer les cerveses artesanes que es fabriquen a Catalunya, va comptar amb la participació d'una quinzena d'establiments de restauració de Mataró i va permetre degustar una quarantena de cerveses artesanes. Organitzat pel Gremi d'Hostaleria, va rebre el suport en l'organització de la botiga de cervesa artesana Molta Malta, les cases de cervesa artesana BIIR i Piris, a més de la Unió de Botiguers i l'Ajuntament de Mataró.

Santa Coloma de Gramenet vol ser a la DO Alella

L'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet vol entrar a formar part de la DO Alella amb el projecte experimental de recuperació del patrimoni vitivinícola "Vinya d'en Sabater", impulsat per la ciutat i gestionat per l'empresa municipal Grameimpuls. La "Vinya d'en Sabater" és inscrita al registre vitivinícola de Catalunya i té el suport, l'assessorament i el seguiment de l'Institut Català de la Vinya i el Vi. Els ceps són de les varietats garnatxa, monestrell, xarel·lo i picapoll, i s'hi practica un cultiu tradicional i ecològic. Santa Coloma de Gramenet vol entrar a la DO Alella amb la intenció d'obtenir l'autorització per a noves plantacions de ceps, plantar-hi unes altres varietats autoritzades o recomanades que no siguin experimentals, potenciar l'enoturisme, fomentar el coneixement de l'entorn natural mitjançant la pràctica de cultius respectuosos amb el medi i crear un espai de transferència de coneixements agrònomic.

Sopa de Cabra actua a Pineda i recorda el seu pas per "Papers de vi"

El 15 de juliol, Sopa de Cabra va engegar el festival Arts d'Estiu, que té lloc a Pineda de Mar, amb un dels concerts de la gira que celebra els trenta anys de la banda. Els gironins van convidar un equip de *Papers de vi* a l'actuació i tots plegats van tenir l'oportunitat de recordar la magnífica jornada que van compartir a Alella fa alguns mesos (vegeu *Papers de vi* núm. 39).



Les antigues caves Signat acullen el nou Hotel Arrey Alella

El nou Hotel Arrey Alella, de quatre estrelles, acaba d'obrir les portes a Can Balcells, la casa senyorial del final del segle XIX que havia estat seu de les caves Signat. Els promotors de l'establiment

pretenen aprofitar el llegat vitivinícola de la zona i la popularitat de la DO Alella per tal de potenciar el model enoturístic del negoci. Les antigues caves subterrànies del recinte s'han rehabilitat per convertir-les en sales d'esdeveniments i, en un futur proper, l'hotel produirà el seu propi cava. L'hotel s'ha adherit a la Ruta del Vi DO Alella, cosa que implica que com a mínim un 35% dels vins de la carta del seu restaurant, que porta el nom de Can Balcells, són d'aquesta denominació d'origen.

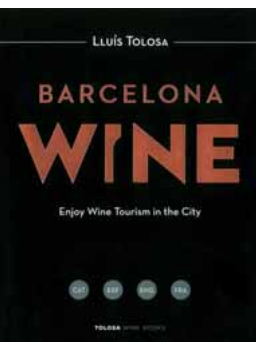


ORÍGENS
ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar

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





"Barcelona Wine", de Lluís Tolosa, segon millor llibre d'enoturisme del món

El llibre *Barcelona Wine*, de l'autor Lluís Tolosa, ha estat premiat com a Segon Millor Llibre d'Enoturisme del Món als Gourmand Awards 2016, que es van fer a Yantai (Xina) el 28 de maig. Gourmand Awards és el concurs de llibres de vins i gastronomia més important del món. Cada any hi participen més de set mil títols d'aquesta temàtica, publicats en més d'un centenar de països.

El llibre *Barcelona Wine* es va classificar per a la final mundial com a Best Wine Tourism Book in Spain, juntament amb cinc finalistes més. El primer premi Best Wine Tourism Book in the World va correspondre a la Guide to Wine Tourism in Portugal. *Barcelona Wine. Enjoy Wine Tourism in the City* és un llibre publicat en català, castellà, anglès i francès que, en paraules de Lluís Tolosa, "té un doble objectiu: el primer, posicionar la ciutat de Barcelona com a gran capital enoturística europea, amb sis-cents cellers al seu voltant; i el segon, situar també la ciutat com a motor de consum del vi català". L'autor conclou que és "un llibre dirigit als mateixos barcelonins, als catalans i als vuit milions de turistes que visiten cada any la ciutat".

El Maresme i el Vallès participen en la iniciativa "Benvinguts a pagès"

La iniciativa "Benvinguts a pagès" va tenir lloc el cap de setmana anterior a Sant Joan. Explotacions agràries, restaurants i allotjaments del Maresme i del Vallès Oriental van participar en aquesta experiència que va oferir la possibilitat als visitants de veure com i on es produeixen els aliments que ens arriben a taula i saber com treballen els pagesos, a més de visitar hortes, cellers, granges... Un total de 150 explotacions agràries i ramaderes de tot Catalunya, amb la complicitat d'uns 200 restaurants i uns 250 allotjaments, van prendre part en aquesta primera edició. Entre els participants hi havia, per exemple, els cellers Talcomrāja, Can Roda i Altrabanda, a més d'Alta Alella, que va oferir una proposta d'enoturisme de la mà de l'Hort d'en Dídac de Mataró. També hi havia els restaurants els Garrofers d'Alella i LaSal del Varador de Mataró, tots dos amb el segell Slow Food. "Benvinguts a pagès" és un projecte liderat per la Fundació Alcía i hi col·laboren l'Agència Catalana de Turisme i el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat.



Ó.P.

Èxit absolut del Tast Tiana

El vuitè Tast Tiana ha batut tots els rècords i s'ha consolidat com una de les grans cites del vi i la gastronomia al territori DO Alella: milers de persones van passar per la plaça de la Vila. La recaptació de l'edició d'enguany supera en gairebé 5.000 euros la del 2015 (on el preu per la tira de tiquets era el mateix, 10 euros). Així, s'ha passat dels 3.700 tiquets venuts als gairebé 4.200 del 2016. Segons dades facilitades pels cellers i restauradors participants, s'han cuinat 2.300 canelons, 80 quilos de calamars i 1.900 racions de fideuà. Un dels espais estrella d'aquest Tast Tiana ha estat la masia de Can Riera, recuperada i readaptada sense grans inversions per acollir la primera edició del concurs de cuina TastetXef, un tast de vins dels cellers de la DO Alella i tallers de degustació de xocolata per a grans i petits a càrrec del xef Miquel Antoja.

Cuines obertes a Cabrils

En el marc de la quarta Ruta Gastronòmica de Cabrils, els hostalers del municipi han tornat a obrir les seves cuines a la premsa. Els periodistes convidats van poder viure en primera persona com es treballa en una cuina i, per tant, convertir-se en "ajudants de cuina per un dia": es van vestir amb el davantal i es van posar a les ordres d'uns xefs en cuines professionals. En aquesta ocasió va ser per cuinar "patates en bermudes", el plat que els catorze establiments que formen part de la Ruta Gastronòmica de Cabrils han creat aquest estiu i que cadascú cuina seguint el seu estil i les seves particularitats. Els establiments que van acollir els periodistes van ser l'Axol, Ca l'Estrany, l'Hostal de la Plaça, Can Rin i Xaret. El president en funcions de l'Associació d'Hostalers de Cabrils, Sergio González, valora molt positivament l'experiència i explica que aquest any també hi han volgut participar activament els comensals de la ruta organitzant un concurs. Així doncs, fins al final de setembre tothom qui degusti el plat de l'estiu pot participar en un concurs d'Instagram fent-se una fotografia, marcant-la amb l'etiqueta #patatesenbermudes-cabrils i afegint-hi la localització. L'autor de la millor foto guanyarà un àpat per a dues persones en un establiment de l'associació.

TERRITORI PANSA BLANCA

630 905 083 • ORIOLARTIGAS@GMAIL.COM



Luca Marongiu s'incorpora a l'equip dels Garrofers



El fins ara xef del Pati de la Morera del Masnou, Luca Marongiu, ha passat a formar part de l'equip del restaurant els Garrofers d'Alella. El responsable de l'establiment, Gonzalo Rivière, es fa càrrec de la direcció de sala i Marongiu, de la direcció de cuina. Rivière explica per què va proposar a Marongiu d'incorporar-se a l'equip: "Tenim una manera molt similar d'entendre la gastronomia i de treballar a la cuina." Ara, dos mesos després de treballar junts, considera que "ja és una part fonamental de l'equip" i que la suma d'esforços els permet aprofundir en la línia de treball d'apostar pel producte ecològic i de proximitat, de petits productors, com també millorar la carta de vins.

Bouquet d'Alella, a la tercera Mostra Gastronòmica de Sant Pol

El celler Bouquet d'Alella va participar el 17 i 18 de juny en la tercera Mostra Gastronòmica de Sant Pol, al Parc del Litoral. Hi va haver els plats representatius dels restaurants de Sant Pol i postres de pastisseries locals, a més d'actuacions musicals i tallers gastronòmics per a tots els públics, degustacions, tasts de cervesa, vins... El celler Bouquet d'Alella hi va ser present amb un estand per presentar els seus vins.

La DO Alella dóna a conèixer els seus vins a Granollers

El Pati del Museu de Ciències Naturals de Granollers va acollir el 4 de juliol un tast de la DO Alella per a clients especialitzats. La sessió s'adreçava als professionals de la ciutat i tenia per objectiu posar en valor la DO Alella. A l'acte, organitzat per l'Ajuntament de Granollers, el Consorci DO Alella, el Consell Regulador, el Gremi d'Hostaleria del Vallès Oriental i el col·lectiu CuinaVO, hi van participar Alella Vinícola, Alta Alella, Altrabanda, Bouquet d'Alella, Can Roda, Oriol Artigas, Quim Batlle, Raventós d'Alella i Testuan.

Parxet acull un dels recitals del Tiana Antica

El festival Tiana Antica tanca la dissetena edició havent arribat al centenar de persones de públic en cadascun dels sis concerts programats durant l'última quinzena del mes de maig, segons recull Ràdio Tiana. La Sala Albèniz, l'ermita de l'Alegria i l'antiga cava de la masia de Can Parxet van ser els espais escollits per als recitals d'aquest festival de música antiga. Un dels plats forts va ser el concert de La Real Cámara, amb peces de violí dels segles XVII i XVIII. I la principal novetat, una proposta familiar.

El Maresme promou l'Horta

La comarca del Maresme porta a terme aquest estiu les Jornades Gastronòmiques de Productes de l'Horta. Hi participen trenta-un establiments dels municipis d'Arenys de Mar, Arenys de Munt, Argentona, Cabrera de Mar, Cabrils, Canet de Mar, Mataró, el Masnou, Pineda de Mar, Sant Pol de Mar, Sant Vicenç de Montalt i Vilassar de Dalt. Durant tot l'estiu oferiran plats elaborats amb productes de la terra.

Conveni entre TecnoCampus i el Consorci DO Alella

La Fundació TecnoCampus i el Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella han signat un conveni per portar a terme activitats de formació pràctica i investigació científica en àrees d'interès mutu relacionades amb les disciplines que s'imparteixen a l'Escola Superior de Ciències Socials i de l'Empresa TecnoCampus. L'acord, l'han signat la presidenta de la Fundació TecnoCampus, Dolors Guillén, i el president del Consorci, Andreu Francisco. Tots dos han subratllat que és una "oportunitat estratègica de vincular dos ens que treballen per al mateix territori". Així doncs, els estudiants de Turisme del TCM podran fer pràctiques a la DO i el consorci podrà assessorar la universitat en qüestions com l'organització de seminaris i conferències, entre més. D'una altra banda, i en referència a la possibilitat que Mataró entri a formar part del Consorci DO Alella, Dolors Guillén ha explicat que encara no hi ha cap decisió presa, però que fa temps que s'han obert vies de col·laboració. Al seu torn, Andreu Francisco ha expressat el desig que la capital del Maresme -i també Granollers- puguin formalitzar l'adhesió al consorci com ja ha fet Badalona.



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



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

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

OFICINA DE TURISME D'ALELLA

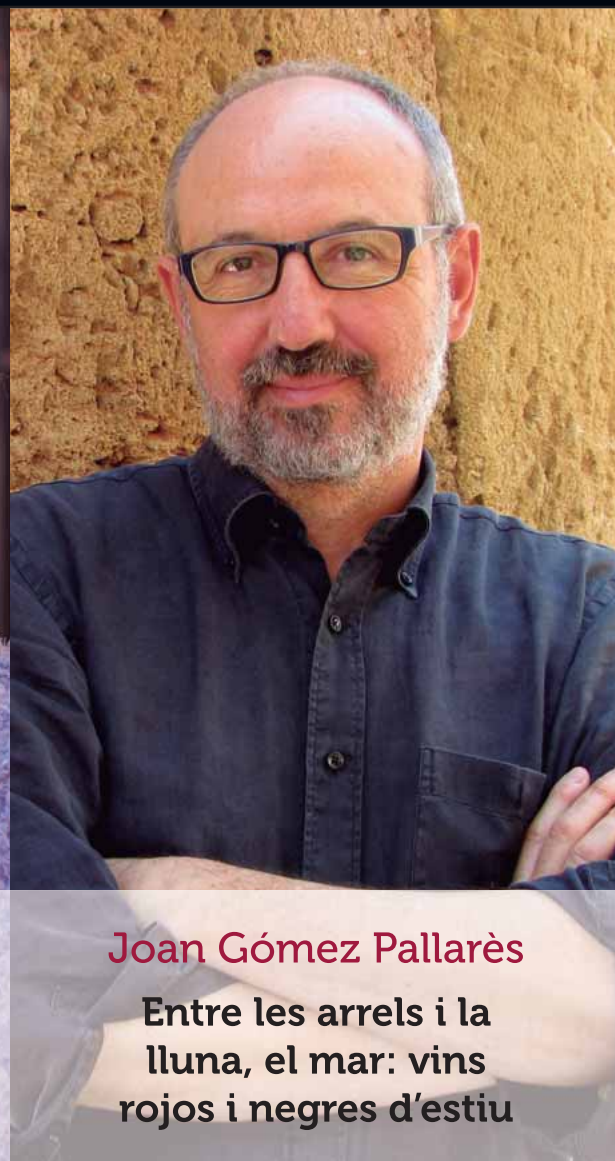
CLASSES MAGISTRALS



Joan Lluís Gómez
"Break"
a la vinya



Rosa Vila
Vins vs Cinema
SALA 1 / FILA 0 / BUTACA 6



Joan Gómez Pallarès
Entre les arrels i la
lluna, el mar: vins
rojos i negres d'estiu

Dilluns, 12 de setembre, 20h

Joan Lluís Gómez, sommelier del restaurant Sant Pau (Carme Rusalleda), tres estrelles Michelin.

Dimarts, 13 de setembre, 20h

Rosa Vila, primera dona sommelier de Catalunya i aellenca.

Dimecres, 14 de setembre, 20h

Joan Gómez Pallarès, filòleg, apassionat del vi i responsable del bloc DeVinis.

Preu 1 classe: 12€ / Preu 3 classes: 30€
Inscripcions a partir del 31 d'agost (places limitades)

Informa-te'n a l'Oficina de Turisme d'Alella
Riera Fosca, 2 d'Alella · 93 555 46 50 · oficinadeturisme@alella.cat · www.alella.cat/turisme



*Beu amb
moderació,
gaudeix
sense límits*

“El meu primer record de vins és amb el vi d’Alella”

Màrius Serra visita el celler Quim Batlle i compartim amb ell un àpat a mida al restaurant el Nou Antigó

TEXT: ELISABET SOLSONA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Màrius Serra, somrient, a les vinyes de la finca La Sentiu, on es troba el celler Quim Batlle.

La jornada amb l'escriptor Màrius Serra, la comencem a Tiana, al celler de Quim Batlle. Mentre en Quim li ensenya les vinyes i li explica el terreny, les varietats i particularitats dels seus vins i de la DO Alella, la curiositat lingüística d'en Màrius treu el cap per primera vegada. És quan Quim Batlle explica que els seus vins es diuen *Foranell*, en referència al vent que bufa de mar a muntanya i que bressola les seves vinyes, situades a tres-cents metres d'altitud. Després de trepitjar la vinya baixem al celler, on en Quim ens dona a tastar directament del dipòsit el Picapoll 2014. Tot seguit, amb una copa a la mà i unes vistes espectaculars del mar, la muntanya, les vinyes i Barcelona, comencem l'entrevista.

Qui és Màrius Serra?

És una persona encuriosida pel màxim nombre de coses possibles i un amant de la vida.

Lingüista, escriptor, traductor, malabarista lingüístic... Amb quina faceta et sents més còmode?

Amb la d'escriptor. És d'on neix tot: de la curiositat per la llengua per poder explicar el món i explicar-te'l a tu mateix, per comprendre'l. Neix d'aquí, i de la pulsio que he tingut des de ben petit per explicar històries. Per mentir, en certa manera, o inventar nous mons. Si tingués targetes de visita, hi posaria que sóc escriptor. És amb l'etiqueta que em sento més còmode.

Dius que des de petit tens imaginació per inventar històries. D'escriptor, s'hi neix o se'n fa?

Es pot aprendre a escriure i a redactar, és una tècnica. No és el mateix escriure un guió que una novel·la o una poesia. Però, sobretot, es pot aprendre a llegir. Et dic que sóc escriptor, però perquè abans sóc lector. És a dir, fem coses perquè prèviament ens hem alimentat. Ara, també crec que per ser escriptor has de tenir algun desequilibri intern, preferiblement que no sigui gaire patològic i que no et comporti problemes jurídics a la vida... [riu] Però hi ha d'haver com una ferida. Per dir-ho d'una manera bonica,



Serra i Batlle conversen al celler, mentre tasten el Foranell Picapoll 2014, que encara es troba als dipòsits.

una "ferida lluminosa", aquest punt d'inquietud que t'empeny a llançar-te a la piscina per escriure. Perquè si ets lector, i ets capaç de llegir o de veure tot el que s'ha escrit, cal un punt d'inconsciència per creure que tu hi tens alguna cosa a afegir! Per tant, i resumint, l'escriptor n'és i per tant potser sí que s'hi neix. Però saber escriure, redactar i gestionar el llenguatge és una cosa molt recomanable que sí que es pot aprendre.

"Tot neix de la curiositat per la llengua per poder explicar el món i explicar-te'l a tu mateix"

Has publicat prop de nou mil mots encreuats, tres milers llargs d'articles, catorze llibres de narrativa i set de ludolingüística. Tot això, sense comptar els Enigmàrius diaris a "El matí de Catalunya Ràdio". D'on treus el temps i la imaginació per fer tantes coses?

És una pregunta recurrent que jo mateix també em faig. De fet, t'anuncio en primícia que per respondre aquesta pregunta ara mateix escric un llibre! M'ho han preguntat tantes vegades, d'on

trec el temps... Però el mèrit és del llenguatge. Tinc la sensació que sóc l'explorador d'un món preexistent format per les paraules, el llenguatge. I potser una de les respostes que et podria donar és que he après a simultaniejar moltes coses. En un moment determinat puc escriure un article i en surt una paraula que trasllado a un fitxer perquè penso: "Això és un enigma." Això em va passar no fa gaire. Escrivia un article i vaig fer servir la paraula *colibrí*. I, de sobte, hi vaig veure una *col* i també el formatge *brie* i em vaig dir: "Hòstia!" I d'aquí en va sortir un enigma que deia: "L'ocell que va de la verdura al formatge."

A banda, la meua feina té molta visibilitat. Conec gent al meu barri que treballa tantes hores o més que jo: van amb la furgoneta amunt i avall, o tenen un bar... Però és cert que un percentatge molt alt de les coses que faig són de cara a la galeria, i com que són públiques fa la sensació i l'efecte que en fas més.

Et sentim a Catalunya Ràdio, et veiem al "Divendres" a TV3... Què és el que més t'agrada de tot el que fas?

Escriure, sense cap mena de dubte. Puc tenir l'energia per treballar tantes hores i per fer totes aquestes coses quan tinc un text al forn, quan tinc el xup-xup d'una novel·la. La raó de ser és l'escriptura, més aviat

de ficció. Quant a la resta de mitjans on treballa, cadascun té un llenguatge que m'apassiona i per això crec que el motor és la curiositat d'explorar-los.

Si els hagués de prioritzar, també ho faria. I probablement el més visible, la televisió, seria el primer que deixaria. En una novel·la tens el control sobre tot. A la televisió, en canvi, ni que siguis el director del programa -que no és el cas-, no en tens mai el control perquè és una cosa col·lectiva, caòtica, exigent. Té un punt de pressió i d'exposició molt gran. A la ràdio ja hi ha més control, el ritme és un altre. La paraula hi flueix, la relació amb qui t'escolta és més íntima. I l'escriptura ja és absolutament íntima, que és la que més m'agrada. Té un altre ritme i una projecció molt més reduïda, però molt més intensa i, a la vegada, amb un grau de llibertat pràcticament del 100% perquè tot depèn de tu.

Treballes amb la llengua en el sentit més ampli de la paraula: escrius, hi jugues, fas jugar amb les paraules... Creus que el català està en forma?

L'última metàfora que se m'ha acudit per explicar en quin estat es troba el català és l'autoficció. Tinc cinquanta-tres anys. Quan en vaig fer cinquanta, anava al metge i li deia: "Em fa mal aquí, em fa mal allà, tinc les lumbàlgies que no sé què..." I el metge em responia: "Mira,

a partir dels cinquanta anys, si un dia et lleves i no et fa mal res és que ets mort!" I mira, el català és viu com jo. Hi ha moltes coses que li fan mal, i no està ni molt menys amb una plenitud juvenil, és amenaçat de moltes coses. I probablement morirà com totes les llengües. Però no ens espantem! El llatí va morir i aquí som nosaltres, parlant català. Hem de procurar que visqui el màxim temps possible i també hem de treure qualsevol tipus de dramatisme i d'èpica al debat sobre la llengua.

Si em demanes un diagnòstic sobre què es pot fer perquè aquesta salut millori, et diria dues coses: sobirania política (en un estat independent o amb un estat a favor) i un espai audiovisual compartit amb tots els territoris de parla catalana.

Ara mateix estem molt millor que fa cinquanta anys, sense cap mena de dubte, i també notablement pitjor que fa quinze anys. I això és greu. Per raons diverses, i no totes imputables a la immigració. Políticament s'han fet moltes reculades. I la principal va ser justament en l'àmbit audiovisual, que era un espai de comunicació compartit. Hi va haver ministres catalans, de cognoms Clos i Montilla, que van ser titulars del Ministeri d'Indústria espanyol i sota la seva responsabilitat requeia la gestió dels múltiples. I no sols no els van donar, sinó que van recular. Es van deixar mossegar aquest territori. I aquí hi ha hagut una desconexió amb el País Valencià i les Illes Balears que ja s'ha fet i d'una manera molt premeditada, molt eficaç i en molt poc temps. I no cal parlar de l'Aragó i l'episodi del lapao, i de l'animadversió organitzada

que hi ha hagut en els sistemes educatius...

Això no em deixa ser optimista, però torno a dir que el català és com jo: viu, però amb una certa edat i amb mal d'ossos.

Dius que el català morirà, però que no ho veurem. Creus que Catalunya serà independent? I en cas de resposta afirmativa, creus que ho veurem?

Sí, Catalunya serà independent, però ja penso: "Hòstia, haurem de viure molt!" Crec que ningú no té respostes taxatives sobre res a la vida, però hi ha un seguit d'elements que em fan pensar que això és un procés culturalment irreversible. Una altra cosa és políticament, que és traumàtic. Igual que ara mateix és molt traumàtic per als britànics adonar-se que passa, imagina't l'endemà d'un referèndum a Catalunya –acordat o no acordat–, el vertigen que sentiria la gent que té interessos! Que a última hora són els qui s'imposen, els qui tenen interessos! Més enllà de gent que legítimament sigui molt nacionalista espanyola... Per tant, Catalunya serà independent, però no sé si ho veurem.

Parlem de la teva faceta d'escriptor: has publicat un munt de novel·les. L'última, "Res no és perfecte a Hawaii". Tots en tenim la idea de paradís i precisament el que transmet amb aquesta novel·la d'aventures és que no ho és.

Ni Hawaii, no és un paradís! I mira que ells també reclamen l'estatut i tenen el partit independentista hawaïà que reclama "Free Hawaii"!

Literàriament, tots els meus projectes intenten no assemblar-se a l'anterior. Per trempar

amb un projecte he de tenir la sensació que és nou. Amb el cas de *Res no és perfecte a Hawaii*, la novel·la va sorgir d'un estat d'ànim inicial d'un primer viatge el 2005: el que idíl·licament és un paradís, però a la vegada és un lloc on el turisme de massa ha causat un xoc notable. Però no em vaig posar a escriure-ho fins que anys després em va caure a les mans l'episodi de la mort del capità Cook, un episodi molt xocant, interessant i suggerent. I aleshores, quan m'hi vaig posar –encara hi vaig fer un segon viatge el 2014 per acabar de localitzar i controlar-ho tot–, em vaig adonar que per primera vegada escrivia una novel·la d'intriga i on hi havia morts des del primer capítol. Però vaig defugir el cànon

"Catalunya serà independent, però no sé si ho veurem"

"Pel que fa a la salut del català, estem millor que fa cinquanta anys i pitjor que fa quinze anys"

de novel·la policíaca perquè no hi ha policies, la intriga es resol a través dels periodistes. És una novel·la amb una investigació, però periodística.

En certa mesura també volia escriure una novel·la molt contemporània, perquè quan el capità Cook va arribar allà era com un déu. Actualment, els veritables déus són els herois me-

diàtics, els periodistes estrella. Els veritables poders a l'època del capità Cook eren els poders polítics tradicionals: avui són les empreses mediàtiques. Fer aquest paral·lelisme m'interessava, i veure com un mateix fet pot ser molt diferent depenent de quin mitjà te l'expliqui. Expliquen la mateixa realitat, però no té res a veure.

També has dit, en una entrevista a VilaWeb, que en aquesta novel·la t'has alliberat d'anti-gues prevencions.

La prevenció bàsica és que, per exemple, a la novel·la *Mon oncle*, situada a Tiana, no hi apareix ni un diàleg. La vaig escriure l'any 1994 i tenia la prevenció que el català literari tenia una certa contradicció amb el model de llengua col·loquial que sentia al carrer. I fer parlar els personatges em blocava perquè pensava que els hauria de fer parlar amb castellanismes, etc. Amb els anys, tanmateix, crec que el model de llengua s'ha tornat més dúctil i m'he anat traient de sobre les prevencions que tenia. A *Res no és perfecte a Hawaii* faig parlar en català personatges que són hawaïans! Ha estat una escriptura molt festiva, molt d'acord amb la idea de paradís que tenim de Hawaii. Quan el vaig acabar, fa més d'un any, vaig tenir una certa sensació de depressió postpart. És el que passa quan t'estàs quatre anys amb uns personatges que van creixent, amb qui convius, amb qui te'n vas a dormir cada dia...

Ets lector dels teus llibres? Te'ls rellegeixes al cap d'un cert temps?

Depèn de les circumstàncies. Quan acaba de sortir i fas entrevistes, promoció, etcètera, sí



NOVA CARTA DEL RESTAURANT

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



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

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

que els tens a prop. Però amb els anys, si no tinc una motivació externa que em marqui molt, no.

"Quiet" és dedicat al teu fill Lluïu, que tenia una paràlisi cerebral i es va morir el 2009 amb nou anys. És el llibre més personal i deu ser el que més et remou...

Absolutament. Estic convençut que no n'escriuré cap més d'equiparable. I espero no haver-ho de fer. De fills, se'n tenen molt pocs a la vida i, de tan especials com en Lluïu, encara menys. *Quiet* va ser molt especial. Aquest sí que l'he rellegit i és probable que quan faci deu anys que es va morir en públic una nova edició, potser revisada.

"La pitjor cosa és aquell cambrer fregant-se les mans i dient: "Ponemos un Riojita?"

També ets traductor. Has traduït al català autors com Edmund White, Tom Sharpe, Groucho Marx... La feina del traductor és prou valorada?

Afortunadament els editors seriosos cada vegada la valoren més, i posen fins i tot el nom del traductor a la portada, però en general no. És una feina mal pagada, tot i que sense la tasca dels traductors no hauríem llegit mai Dostoievski! És una figura que cal reivindicar perquè una literatura sense els seus traductors no és res.

T'agrada el vi? Quina relació hi tens?

M'agrada el vi. Hi tinc una relació de curiositat, d'anar tastant el de cada lloc on vaig. Em fan respecte i tinc prevenció per certes litúrgies solemnitzaes al voltant del vi perquè hi ha coses que crec que són una mica esnob. He assistit a tasts i escolto amb atenció, quan sóc en una taula intento esbrinar qui en sap més i pregunto... M'interessa el tema i em congratula el fet de tenir amics que han format part d'aquesta recuperació del vi de proximitat. Per mi, la pitjor cosa és la imatge d'aquell

Menú Màrius Serra

Arribem al Nou Antigó, a Teià. Tenim una taula reservada al millor racó de l'acollidora sala que fa de menjador a l'antiga masia que acull el restaurant. A la taula trobem un targetó amb la minuta, batejada com a "Menú Màrius Serra". I és que cada plat és una picada d'ull al nostre convidat i a tot allò que remet: llengua, novel·les, malabarismes lingüístics... Uns plats que Marta Culebras i Jordi Saseta, responsables del restaurant, han preparat amb productes de la terra i que la sommelier Anna Abellan, de la Sargantana (Badalona), ens marida amb vins de la DO Alella.



Màrius Serra fa broma amb la xef Marta Culebras i la sommelier Anna Abellan en el moment de servir el Mos encreuat.

cambrer fregant-se les mans i dient: "Ponemos un Riojita?" Per sort crec que ho hem anat superant bastant.

Coneixes els vins de la DO Alella?

Doncs mira, el meu primer record de vi és amb vi d'Alella! El meu veí era representant de vi d'Alella i a casa sempre n'hi havia. Era el Marfil d'Alella. Jo tenia vuit anys o nou i ja el tastava... És un record d'infància.

I del vi d'Alella d'avui?

No el conec, avui m'il·lustrareu!

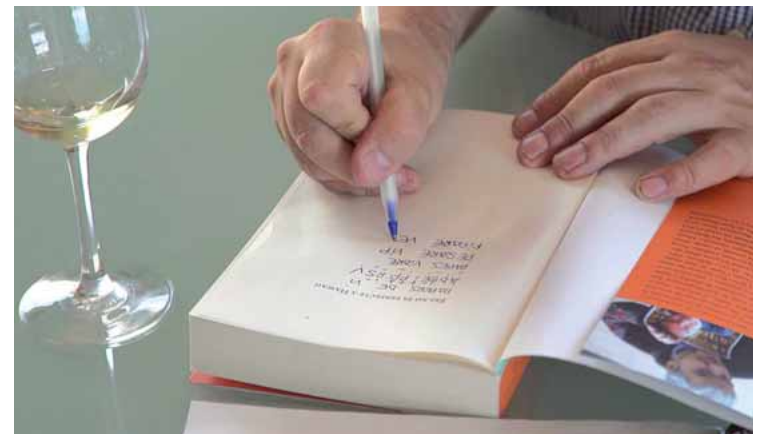
Ja per acabar: et veus capaç de fer un anagrama amb la capçalera de la revista "Papers de vi"?

En aquest moment de la conversa, Màrius Serra agafa paper i bolígraf. Escriu el nom de la revista mentre diu que la manera natural d'actuar és "des-

construir" la frase, en aquest cas "papers de vi": una A, dues E, una I, dues P... I un cop desconstruïda, explica que és quan comença la dificultat. Fa proves i surten anagrames com "papes vidre", "piparé verds" i "pesaré VIP". Finalment, tria la primera com a favorita: "Pa-

pes vidre" es converteix en la capçalera d'aquest número de la revista.

És moment d'anar cap al Nou Antigó, però abans en Màrius torna a mostrar la seva curiositat i pregunta: "Quina és la diferència entre *vinícola* i *vitivinícola*?" ●



Serra elaborant anagrames de Papers de vi.



pinya, xampinyons i bacó fumat. Un plat arriscat, però on trobem un contrast deliciós entre el dolç de la pinya i el salat del bacó. Va maridat amb el Marquès d'Alella Galàctica, un vi elaborat amb pansa blanca amb vint-i-quatre mesos de cria en barrica de roure francès. Aleshores, mentre degustem aquest original *risotto* banyat amb el Galàctica, en Màrius ens explica la importància que històricament ha tingut la pinya a Hawaii, cinquanta-unè estat dels EUA, i també que el gust que té aquesta fruita a Hawaii no té res a veure amb el d'aquí.

Ens mengem la novel·la i toca jugar al "Mos encreuat", el tecer plat. És un calamar *grillé* amb maionesa de plàncton. El nostre convidat pregunta encuriósit per la procedència del plàncton i la Marta, espontània i divertida, explica que el serveixen molt poques empreses. Ens diu que el compren congelat perquè en cas que sigui fresc té una caducitat inferior a vint-i-quatre hores. El tendre calamar amb la curiosa maionesa, el maridem amb el Mas Pellisser Verd d'Oriol Artigas. És un vi elaborat en un 40% amb pansa blanca i en un 60% amb godello, una varietat típica de Galícia i amb la qual Oriol Artigas fa aquest vi experimental que acompanya a la perfecció el calamar.

El plat següent vol explicar al Màrius que "Aquí, a Teià, hi fem el 'relleno'". Ens presenten una papillota de melós ibèric amb confitura de poma i reducció de vi de pagès d'un petit celler de Teià. Mentre desconstrueix el que semblava un regal en un farcellet per servir-nos el plat, la Marta ens explica que es tracta d'una versió reinventada del tradicional *relleno* de Teià: poma farcida amb carn picada. Això ens dóna peu a explicar que a Teià, per la festa major, farceixen pomes, i en canvi a Alella farceixen peres. Per maridar el plat l'Anna també tria el vi de *Papers de vi* de l'any passat. Es tracta de l'Alè d'Èol, elaborat pel celler Quim Batlle amb picapoll i pansa blanca del 2013 per a la revista. El nom d'aquest vi també ens permet jugar amb el llenguatge i torna a despertar la curiositat d'en Màrius, que de seguida el relaciona amb el foranell i amb el déu grec del vent que bufa sobre les vinyes de Quim Batlle.

Ja arribem a la recta final del dinar. Xerrem distesament de la vida, del seu barri, Horta, i de la relació que en Màrius té amb la seva filla, a qui l'endemà acompanyarà a matricular-se a la universitat. Arriba el moment de l'Enigmàrius.

Abans de començar a menjar, amb tot, fem el vermut. L'escollit és el Clarea, del Celler Can Roda. L'Anna ens explica la tendència dels vermuts dels darrers temps i que fa pocs anys dos cellers del Vallès –Can Roda i Altrabanda– van ser uns dels primers a embotellar-los. Aquest vermut que degustem és fet amb vi de pansa blanca d'unes quantes anyades macerat amb herbes i espècies.

De seguida ens serveixen el primer plat, "D'Horta". És un clarificat de vegetals de l'horta, una sopa de lletres fresca estil gaspatxo. Així doncs, sobre la sopa descansen les primeres lletres de l'abecedari fetes de pa torrat: A, B, C... El primer plat ja ha estat una referència explícita al món de la llengua.

El segon plat porta el nom de l'última novel·la de Màrius Serra: "Res no és perfecte a Hawaii". Amb aquesta voluntat de transportar-nos al paradís tropical, els xefs han preparat un *risotto* d'arròs bomba amb encenalls de



Aquests són els sis vins que van acompanyar els magnífics plats que el Nou Antigó va preparar per a l'ocasió.

El mateix restaurant n'ha preparat un perquè Màrius Serra endivini l'ingredient principal amb què són fetes aquestes postres sanguines amb pebre de Sichuan: "Un producte del Maresme tropical com no en trobaràs cap d'igual. Les pots fer al teu gust, al d'ella o al d'ell: amb sucre, amb nata, amb moscatell. Hi

ha qui les prepara amb clementina, però al Nou Antigó les fem amb taronja sanguina." El nostre convidat de seguida endevina que es tracta de les maduixes del Maresme. Aquestes refrescants i curiosos postres, les maridem amb el Marfil Blanc de Negre 2009, un escumós DO Alella elaborat amb garnatxa negra i que l'any passat fou guardonat amb el premi Vinari al millor escumós de Catalunya.

Per acabar d'arrodonir l'àpat, repetim de postres "Rock&Dolç": Dolç Mataró amb roc de "kikos", xocolata Grand Cru i xocolata de 72%. Un últim plat per posar el punt final i que, com el seu nom indica, maridem amb el Dolç Mataró d'Alta Alella. L'Anna ens explica que la xocolata amb Dolç Mataró és un maridatge "de llibre". Però no cal que ens en doni gaires detalls més perquè xocolata i vi es fusionen dins la boca en una simbiosi perfecta. Comencem a xerrar sobre l'origen del nom de la varietat *mataró* i la conversa s'allarga tant que, després del primer cafè, en Màrius n'acaba demanant un altre: "No a tot arreu el fan bo, i aquest és excel·lent!"



Menú Màrius Serra

D'Horta

Clarificat de vegetals de l'horta (sopa de lletres fresca estil gaspatxo)

Res no és perfecte a Hawaii

L'arròs tampoc no és perfecte a Hawaii (risotto d'arròs bomba amb encenalls de pinya, xampinyons i bacó fumat)

Mos encreuat

Calamar *grillé* amb maionesa de plàncton

Aquí, a Teià, hi fem el "relleno"

Papillota de melós ibèric amb confitura de poma i reducció de merlot del Celler Romà (Teià)

Enigmàrius

Maduixes sanguines amb pebre de Sichuan

Rock&Dolç

Dolç Mataró amb roc de "kikos", xocolata Grand Cru i xocolata de 72%



Marfil,
els vins de Barcelona

QUALITAT I ORIGEN
ELABORATS AMB PASSIÓ

MARFIL
MAYLA

IVORI
Vallmora



Arriba la 29a Mostra Gastronòmica de Cabrils

Gastronomia, vins i parades de comerciants i elaboradors artesans centren la programació d'aquest esdeveniment que ja és part de l'oferta cultural de l'estiu de la vila del Maresme

TEXT: SIGRID GUILLEM / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Macarrons i llagostins flamejats, dos dels plats que es podien degustar a l'estand de Cal Gras a l'edició 2015 de la Mostra.

Cabrils acull del 19 al 22 d'agost la 29a Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans durant les festes de Santa Helena de la població. La mostra reunirà seixanta participants, entre els quals hi ha disset establiments

restauradors, cinc cellers de la DO Alella i vint-i-set parades de productes artesans. Seguint el mateix enfocament popular i el format organitzatiu de les edicions anteriors, els visitants tenen l'oportunitat de tastar en un mateix espai i al llarg de quatre dies l'oferta gastro-

nòmica local i de vins de la zona amb una oferta de tastets preparada pels restauradors i amb l'acompanyament de música en viu.

Gent de tot arreu

Segons la seva directora, Geno Estrada, la mostra "no és cone-

guda únicament a la comarca del Maresme, sinó que hi ve gent de tot arreu". En aquest sentit, és un aparador per als restauradors, comerciants i elaboradors de la població per donar-se a conèixer. L'oferta i el bon ambient afavoreixen que el públic visitant "vulgui



acostar-se a Cabrils la resta de l'any per anar a aquests restaurants i conèixer tot el municipi”.

També hi tindrà lloc la ja tradicional Trobada de Col·leccionistes de Plaques de Cava: per segon any s'ha fet una placa commemorativa de la Mostra Gastronòmica que es vendrà amb l'ampolla de cava a l'estand de Parxet. Justament Parxet és un dels cellers participants, juntament amb Alella Vinícola, Bouquet d'Alella, Roura i els elaboradors cabrilencs Testuan. Segons Estrada, hi ha interès i voluntat des de

l'organització d'augmentar la presència de cellers de la DO Alella. “L'organització sempre

La Mostra és una cita imprescindible per als amants del vi i la bona gastronomia

ofereix la possibilitat de participar-hi a tots els cellers de la DO d'Alella, però per motius que no sabem no volen venir.”

Compra de tiquets més fàcil

Estrada afegeix que aquest any, com a novetat organitzativa, s'ha canviat “el programa d'emissió de tiquets per donar més agilitat quan el visitant compri els tiquets de degustació”. I, com ja es va fer en l'edició anterior, esmenta: “Per evitar problemes amb el transport privat, posem a disposició dels visitants un trenet per poder traslladar-nos còmodament a la mostra.”

L'organització confia a repetir la bona acollida de públic d'edicions passades i

igualar o incrementar el nombre de visitants i de venda de tasts, una xifra que es va veure afectada el 2015 a causa del mal temps. Aquell any es van consumir 17.822 tasts i el 2014, 25.000. No obstant això, les dades són un reflex positiu de la bona acceptació i consolidació de la mostra, que transcendeix a més poblacions del Maresme i fins i tot de comarques veïnes.

Enguany el 0,7% de la venda de cada tiquet de tast i beguda es destinarà a Càritas Parroquial de Santa Creu de Cabrils. ●

Restauradors i cellers participants

- Ca l'Estrany (Cabrils)
- Cal Gras (Cabrils)
- Can Pocurull (Vilassar de Mar)
- Can Rin (Cabrils) dies 21 i 22
- El Cafè de l'Acadèmia (Vilassar de Dalt)
- Forn Vias-Ca la Rosi (Cabrils)
- Grup Teler (Vilassar de Dalt)
- Hostal de la Plaça (Cabrils) dies 19 i 20
- Laura Carn & Precuinats (Premià de Dalt)
- La Treva (Mataró) dies 19 i 20
- Les Cinc Sènies / Les Santes (Mataró)
- Nami, cuina japonesa (Vilassar de Mar)
- Pastisseries Falgueras (Vilassar de Mar)
- Pizzeria de l'Hort / Tempo de l'Hort (Cabrils)
- Sal i Pebre (Cabrils) dies 21 i 22
- Xaret (Cabrils)
- Xeflis (Cabrils)
- Il Segreto, gelats artesans italians (Cabrils)
- Rovira Cafès (Ametlla del Vallès)
- Malecon Mojitos Còctels (Mataró)

Vins i caves DO Alella

- Alella Vinícola
- Bouquet d'Alella
- Raventós d'Alella-Parxet
- Roura
- Testuan



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

Roura garnatxa criança 2014

Marga Giménez
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

Vi negre net i brillant, de color cirera picota i amb matisos porpra.

NAS

Nas especiat i de mitjana intensitat amb records de fruita vermella.

BOCA

En boca, hi trobem pruna vermella, cireres i regalèssia vermella, que es fonen amb notes làcties i de vainilla. És un vi fresc i llaminer, ben estructurat i de textura lleugera i suau.

PVP
8,40 €

ELABORACIÓ

El raïm prové de la vall de Rials, d'una vinya de cara al mar, amb sòl de sauló i d'uns catorze anys o quinze, confrontant amb el celler, on els ceps són disposats en forma d'espallera.

Passa el primer any en dipòsits d'acer inoxidable i continua amb una criança de dotze mesos en barriques de roure francès de primer any.

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2014

Varietats: 100% garnatxa negra

Grau alcohòlic: 13% vol.

Nombre d'ampolles: 3.000 ampolles aprox.

Primera anyada: 2014

ON TROBAR-LO

Tot just acaba de sortir al mercat i encara no se n'ha establert la distribució. Però de moment el podem trobar a:
Xarel·lo (Rambla d'Àngel Guimerà, 30, Alella)



El celler Roura

El Celler Roura neix al principi dels anys 1980 a la vall de Rials, a Alella, de la mà de Joan Antoni Pérez Roura. El responsable del celler, Nicolás Garcia, va plantar-ne les vinyes i encara se'n fa càrrec. La primera verema té lloc l'any 1987. El celler produeix vins blancs, rosats i negres, com també escumosos, una gran part dels quals es destinen a l'exportació. Els ceps que treballen són principalment de varietats nobles europees, tot i que també hi tenen varietats locals com són la pansa blanca i la garnatxa negra.



MÉS VINS DE CRIANÇA DE GARNATXA NEGRA



Vallmora 2012
Alella Vinícola
16 €



Costa del Maresme 2011
Alella Vinícola
24 €



Mas Pellisser Grana 2015
Oriol Artigas
15 €

NAIXEMENT DEL VI

El vi neix amb el propòsit de cobrir una demanda de mercat: la tendència actual de treballar amb vins monovarietals de varietats autòctones i completar, d'aquesta manera, l'oferta de vins negres del celler.

En aquest moment el celler presenta dues referències elaborades íntegrament amb garnatxa negra. Totes dues conviuen al dipòsit durant el primer any i es divideixen en dos l'any següent, en què se separa un percentatge del dipòsit per començar-ne la criança en fusta i obtenir-ne el vi que ens ocupa en aquest moment.

Aquests últims anys, uns altres cellers com Bouquet d'Alella, Alta Alella i Alella Vinícola també han llançat al mercat vins negres elaborats únicament amb garnatxa negra.

LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Quiche de carn

Elaboració a càrrec de **Brice Lacoume**
(restaurant Les Terrasses d'Alella, de l'hotel Porta d'Alella)



Una quiche de carn, acompanyada d'una amanida fresca amb brots tendres, pot ser una molt bona combinació i que a més a més podem fer a casa. És un plat consistent, que el vi és preparat per acompanyar gràcies al seu pas per fusta, però que alhora quedarà més lleuger gràcies a la frescor del vi i en farà destacar les notes de fruita. El complement de l'amanida ens ajudarà a realçar aquesta sensació de frescor present al vi. La carn, els lactis i la potència dels ous, així com el toc especiat de la nou moscada, quedaran equilibrats amb les aromes que ens aporta el pas per fusta, alhora que en faran destacar la fruita vermella, que es fusionarà amb el gust de les verdures.

Vegeu-ne la recepta a www.papersdevi.cat/receptes

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@rte-caminetto.com
 www.rte-caminetto.com
 Tindrem aquest plat en el menú de dissabte.
- CAN BRUGUERA**
 Veinat de Valldeix, 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@lharmonia.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.restaurantmundial.es
 info@restaurantmundial.es

RESTAURANTS MARESME:

- EL QUINON**
 Arenys de Mar
 C. d'Avall, 41
 Tel. 93.638.68.53
 info@elquinonrestaurant.com
 www.elquinonrestaurant.com
- CAL GRAS**
 Cabriels
 Cal Gras, 4
 Tel. 93.753.19.53
 kimvasi@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 Llavaneres
 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@gremihostaleria.com
 Telefon 93 798 55 58
 Twitter @GREMIHOSTMATARÓ
 facebook.com/gremihost.mataro

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

AA
PRIVAT

CELLER DE LES AUS



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



ENOTURISME PERSONALITZAT

VISITA'NS!

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

 Wine in Moderation.eu
Art de Vivre

AA obre la porta a set-cents amics i professionals

Una nova edició de la jornada de portes obertes d'Alta Alella posa a l'abast dels visitants tots els vins del celler i un munt de propostes gastronòmiques, artístiques i culturals.

TEXT: MARTÍ CRESPO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



El 5 de juny, en un dels primers dies ja plenament estiuencs del 2016, el celler Alta Alella va tornar a obrir la porta de les seves esplèndides vinyes i instal·lacions de la vall Círrera a amics i col·laboradors, distribuïdors i restauradors, xefs i sommeliers, entesos i periodistes. Els finalment més de set-cents professionals presents a la jornada van poder gaudir d'un dilluns al sol entre fileres de ceps perfectament

El celler va aprofitar l'ocasió per presentar dos nous vins: AA 1981 i AA Mítia Dulcis

alineats i espais convenientment adaptats on van tenir lloc, del migdia al capvespre, activitats artístiques, culturals i gastronòmiques amb els vins del celler i els productes ecològics i gurmets de la Serralada de Marina com a protagonistes centrals.

Amb el dia de portes obertes, la família Pujol-Busquets Guillén va voler mostrar la



A dalt, tast de bacallà i salmó de Benfumat. A baix, servint steak tartar a La Miqueleta, la caravana del TresMacarrons.

filosofia dels seus vins i raïms en el seu entorn privilegiat, però també va ésser la cita elegida per presentar les noves anyades de vint-i-set referències d'Alta Alella, Cava Privat i el Celler de les Aus, unes marques que van tancar l'exercici del 2015 amb més de tres milions d'euros de facturació i un increment respecte a l'any anterior del 20%. Entre les novetats es van destacar la segona anyada de l'AA Cau d'en Genís (2015), elaborat amb raïm de la parcel·la més vella de pansa blanca, i el vi negre ecològic XTREM (2013, elaborat amb mataró), a més de dos nous vins de producció limitada i que es vendran en exclusiva al Centre d'Enoturisme del celler mateix: l'AA Mítia Dulcis (2007), definit per Josep Maria Pujol-Busquets com "la tradició mediterrània llaminera", i l'AA 1981, un ranci de pansa blanca amb què es vol homenatjar Ismael Manaut. Alguns d'aquests vins es van poder tastar en les originals sessions de *5 vins-5 persones-5 minuts*, en les quals cinc professionals tenien cinc minuts per explicar cinc referències a grups rotatius de cinc persones, i també en la proposta *De la resistència íntima al pensament alternatiu i transversal*, a càrrec d'Agustí Peris i Manel Pla.



Amb els cinc sentits

Els tasts dels vins, la brisa marina, el tacte omnipresent del sauló i els colors vius dels ceps i del cel es van arrodonir amb músiques de fons i, sobretot, amb les olors dels fogons. I és que, més enllà de noms recone-

Els Amics de les Arts van fer una tímida presentació del seu nou projecte conjunt amb Alta Alella

guts com el de la propietària i cuinera del restaurant les Cols d'Olot, Fina Puigdevall, que es passejava relaxada pels diferents espais en el seu dia lliure setmanal, una fira enogastronòmica a la terrassa mirador amb tot de xefs de la comarca (d'Oscar Rueda a Miquel Aldana, passant per Marc Badia, Víctor Ferrer Galán i Olof Johanson) oferien degustacions sobre rodes als nombrosos assistents que s'hi acostaven. I una mica més avall, al Centre d'Enoturisme del celler, el cuiner Luca Marongiu explicava i preparava rere el taulell *risottos* tan creatius com exquisits, elaborats amb ceba cuinada



A dalt, Luca Marongiu, xef dels Garrofers i el Pati la Morera, va fer una demostració de risottos.

A baix, un grup de grafiters pinta ocells a l'entrada del Celler de les Aus.

lentament durant més de dues hores ("El tomàquet sofregit de l'àvia és bo perquè se l'oblida al foc", confessava), reduïts amb vins de la casa (Parvus Syrah i Pansa Blanca) i tocats amb un ingredient final ben local: "La picada és cosa d'un geni: a l'inventor, cal dedicar-li una plaça!"

Sota els seus peus, unes notes musicals s'escolaven de la subterrània sala audiovisual: eren els sons i les veus dels Amics de les Arts, convertits des de fa dos anys també en Amics d'Alta Alella, explicant el projecte vinícola compartit de la Taula Petita. No va ésser l'única proposta artística de la jornada de portes obertes. A la zona del jove i innovador Celler de les Aus, a l'entrada de la finca, un grup de grafiters pintava amb esprais ecològics els ocells que reflen per la seralada i donen nom als vins més naturals i radicals d'AA, mentre el terrissaire penedesenc Carles Llarch, amb tota una filosofia de vida arrelada a la terra, mostrava les àmfores d'argila i de sauló d'Alella modelades per ell i utilitzades per al procés d'elaboració d'un dels vins "aviaris" de la casa: el Tallarol. I des d'allà mateix, envoltats de l'harmonia dels sòls, s'endevinava a la mar, cap a la llunyania, l'Harmony of the Seas estrenant base creuerista al port de Barcelona. ●

Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana

**Especialitat en
carns a la brasa
i productes de
temporada**



Menú laborables.

**Dijous, arròs caldós
de marisc.**

Divendres i dissabtes, sopars a la fresca.
Grans jardins i aparcament privat.

Ideal per a celebracions, empreses i grups.
Menús personalitzats.

Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella · 93 540 77 73 · 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

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

Alella Vinícola presenta les seves novetats a la premsa

Un passeig entre vinyes a la Vall de Rials (Alella) amb final en forma d'esmorzar i tast defineix una jornada per a professionals amb un bon nombre de novetats

TEXT: SIGRID GUILLEM / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Alella Vinícola celebra enguany cent deu anys d'història. El celler ha recuperat vinificacions que havia deixat de fer i ha reintroduït al mercat els vins dolços i generosos que li havien donat nom. Continua també elaborant els vins de terrer amb les tradicionals pansa blanca i garnatxa sota la marca emblema Marfil, i aposta per innovar amb noves línies de producte i marques com el vi escumós i el d'agulla. Fa algunes setmanes, el celler va convocar periodistes i professionals diversos del sector per presentar les seves darreres novetats.

Rials, entorn primigeni

Enfilem un assolellat i calorós matí d'estiu cap a la vall de Rials, un entorn primigeni tacat pel verd que ha deixat la brotada dels ceps en aquesta època de l'any. El blau del mar retallat al fons del paisatge que ens envolta ens vol distreure cap a una propera realitat urbanitzada. Ens acompanya Xavier Garcia, l'enòleg i responsable d'Alella Vinícola. Fem via cap una preciosa vinya vella de la varietat negra desconeguda d'Alella (vegeu *Papers de vi* 37). Allí mateix gaudim d'un bon esmorzar i d'un tast dirigit per Xavier Garcia de les anyades 2015 dels Marfil (que estrenen imatge), del perfil de la varietat desconeguda que es conrea en aquesta finca, i dels vins dolços i generosos de tradició centenària elaborats a partir de pansa blanca (Marfil Generós Sec i Semi, Marfil Molt Dolç) i garnatxa negra (Marfil



La preciosa vinya vella, al bell mig de la vall de Rials, on va transcórrer la jornada.

Violeta). I el contrapunt el posa el tast dels vermuts Barbabianca i Barbarrosso, elaborats amb vins de garnatxa negra i pansa blanca. ●



Xavier Garcia, enòleg i director tècnic d'Alella Vinícola, durant el tast.

Imatge renovada

En ocasió dels cent deu anys d'història del celler, Alella Vinícola ha canviat la imatge de la línia dels Marfil Clàssic, Sec i Rosat, amb una etiqueta que recorda l'originària del principi del segle XX. I inclou l'escut original d'Alella Vinícola, amb l'ala que l'identifica. També s'ha recuperat per a l'efemèride de l'ampolla Rhin alta (tot i que no tan alta com la que s'utilitzava originàriament, incòmoda per a les dimensions de les neveres actuals). Comprada a Alsàcia, conserva els colors originals verd i marró (i s'hi ha afegit una de blanca per al rosat).



Un vi de la varietat desconeguda

La collita del 2015 és la primera que s'ha vinificat a part per elaborar un negre monovarietal de la varietat per identificar. Preveuen embotellar-lo el 2017 i encara no té nom. Al principi d'aquest juliol havia passat sis mesos en bóta de roure francès de 300 i 400 litres, i calia valorar si s'hi deixava més temps, perquè la seva vinificació s'adapta a l'evolució en criança del vi. De color intens de cirera picota i capa alta, en nas té aromes florals de fruita negra i en boca és rústic i la fruita negra madura del nas es revela més àcida. S'hi fan presents els primaris de fruita fresca i un punt floral i nota de violeta. Té una nota especiada i d'herba fresca, de romaní i fargola. No és gaire alcohòlic i presenta una bona acidesa.

Els Garrofers, Bouquet d'Alella i Alta Alella se sumen al Festival d'Estiu d'Alella

Des de fa tres anys el Festival d'Estiu d'Alella ha anat ampliant l'oferta incorporant iniciatives promogudes per promotors privats. Primer va ser el restaurant els Garrofers amb Saborasons, després el celler Bouquet d'Alella amb el Festival Bouquet i aquest any també s'hi ha sumat el celler Alta Alella

TEXT: ELISABET SOLSONA

La proposta de Can Boquet va ser el concert de Maria Rodés i Lu Rois, el 9 de juliol. L'espectacle va arribar acompanyat d'una proposta gastronòmica d'arrel tradicional, amb la col·laboració del restaurant el Nou Antigó. Les actuacions de Rodés i Rois van anar precedides de l'espectacle familiar Osset meu & the Soundbox, a càrrec de Bruc Brothers Company. Des de Bouquet d'Alella, Teresa Cerdà es mostra molt satisfeta de l'èxit de públic d'aquestes dues propostes (la proposta familiar va exhaurir les vuitanta entrades i el concert també va penjar el cartell de complet amb cent cinquanta persones) i apunta: "Hem trobat la fórmula



Un moment del concert de Maria Rodés al Festival Bouquet d'Alella.

CEDIDA

la. Hem consolidat una proposta que combina gastronomia i vi, música i entorn." Quant a la proposta de tarda, també la valora molt positivament perquè "ha estat una activitat diferent que han gaudit petits i grans".

Per la seva banda, el celler Alta Alella s'ha estrenat al Festival d'Estiu amb un concert de Gossos. Els manresans van fer parada a Alella en la gira de celebració dels vint-i-dos anys dalt dels escenaris, en la qual

oferiran 22 concerts de 22 cançons per a 222 persones cadascun. El concert, amb tot, no va ser el 22 de juliol, sinó el 15. El celler assegura que l'experiència va ser una "fusió perfecta de mar, vinya i música".

El restaurant els Garrofers va acollir la tercera edició del Saborasons el cap de setmana del 22, 23 i 24 de juliol. En aquesta ocasió va programar tres activitats, dues d'infantils i una per a adults: un espectacle de titelles sobre la història d'en Paff, el drac màgic; un concert de Jamaikids, el projecte de l'alellenc Joan Pedrosa que pretén acostar el rap i el reggae a la canalla; i, com cada any, el Banquet de les Paraules, que fusiona la poesia i la música amb la gastronomia i el vi. ●

L'ANNA VA TRIAR AGAFAR EL MÒBIL.

I ara la seva filla és morta.

Aquesta història està basada en un accident real. Les decisions que es prenen abans i durant la conducció poden tenir conseqüències irreversibles, en la nostra vida i en la dels altres.

AL VOLANT, TRIA EL BON CAMÍ

 servei català de
Trànsit

112
emergències

 **Generalitat
de Catalunya**



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

Incendis

La Diputació de Barcelona posa en marxa, com cada estiu, el Pla d'Informació i Vigilància a les zones forestals de la demarcació

Informar per evitar incendis

Redacció / Barcelona

En Josep i la Maria han decidit, amb els seus dos fills, anar a passar el dissabte a la muntanya. És un calorós dia d'estiu i els ve de gust arribar-se fins a l'espai natural que tenen a tocar de casa, el Montnegre.

Només arribar a les portes de l'espai natural es troben amb un informador, una persona del Pla d'Informació i Vigilància (PVI) 2016, el dispositiu que cada any a l'estiu la Diputació de Barcelona implementa a 427.979 ha forestals de la demarcació de Barcelona. L'informador, un dels 170 que hi ha contractats per fer aquesta feina a tot el territori barceloní, els hi explica les mesures de prevenció d'incendis i la importància de no cometre infraccions a la reglamentació en aquesta matèria. Està en contacte permanent amb un centre de control, com també ho estan els guaites, que en Josep, la Maria i els seus fills poden veure a la llunyania dalt d'una torre. Des d'aquestes torres, repartides també per tot el territori, els 44 guaites detecten columnes de fum i traslladen la seva correcta localització al centre de control. Allà on la família d'en Josep ja no arriba és al centre de control, on hi treballen els operadors de zona, els auxiliars i els enginyers de zona, que són els encarregats de vetllar pel bon funcionament del dispositiu d'informació i vigilància. Són, en total, 48 persones que, sumades a les anteriors, fan les 262 que enguany s'han contractat pel PVI 2016.



EL PVI compta amb 91 vehicles per als informadors i els auxiliars de la zona. Judit Contreras / Diputació de Barcelona

El PVI el va iniciar la Diputació de Barcelona el 1996 com a prova pilot a la zona de l'Alt Penedès i des d'aleshores s'ha estès a gairebé tota la superfície forestal de la demarcació. L'objectiu és evitar l'inici d'incendis forestals informant qui arriba als espais naturals i, enguany, es treballarà per intensificar aquests esforços d'informació en aquells punts concrets on es concentra la població usuària del bosc. De fet, en Josep, la Maria i els seus fills es troben amb molts altres visitants, que també han decidit anar a passar el dia al Montnegre. Tots ells s'han trobat l'informador perquè han arribat al parc a l'hora de dinar, i el personal del PVI treballa durant les hores de màxim perill d'incendi forestal, que abraça des de 2/4 d'1 del migdia i fins a 2/4 de 8 del vespre. Quan a mitja tarda decideixen tornar a casa, la família s'ho ha passat tan bé que pensen en tornar-hi el cap de setmana; també s'hi trobaran els informadors i

la resta del personal del PVI, perquè el dispositiu està operatiu des del 17 de juny i fins a l'1 de setembre.

Un dispositiu que té un pressupost de 2 milions d'euros, que comprèn, bàsicament, la contractació de tot el personal, els 91 vehicles dels

informadors i dels auxiliars de zona, i material tècnic, de telecomunicacions o d'oficina. Aquest cost és assumit per la Diputació de Barcelona, tot i que els 268 ajuntaments que participen en el dispositiu fan una aportació de combustible per als vehicles segons la seva superfície forestal.



*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
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

Testuan: la petita gran història d'un vi, una amistat i un matrimoni que promet

Un grup de bons amics, una vinya vella a Cabrils, ganes de passar-ho bé i poca intenció de fer-hi diners. Aquests són els ingredients que des de fa poc més de cinc anys donen com a resultat el Testuan, un vi amb DO Alella elaborat amb raïm de l'única vinya de Cabrils i que sembla explicar la història d'"un matrimoni feliç"

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS





El complex Sorli Emocions compta amb una sala perfectament equipada amb cuina i que és ideal per acollir tastos com el que hi vam celebrar.

Dilluns, 4 de juliol. Una colla d'amics d'origen i de professions ben diferents. Tres francesos i quatre catalans, però amb moltes coses en comú: la passió pel vi i l'amistat. Com en tota bona història ens cal una petita introducció i res millor que començar amb el perquè del nom. "El vam posar a Alella tot fent un cafè. La primera proposta va ser en anglès: *Test-one*, perquè realment allò era un test, una prova." Però la por d'una mala pronunciació va fer que es decantessin per escriure'l tal com sona, *Testuan*.

La seva història pot semblar improvisada, però amaga sentiment i intuïció. I ha servit perquè, en només cinc anys, ja tinguin a l'ampolla un vi que "s'assembla molt" al que volien aconseguir. Avui em conviden a viure i a tastar el procés per arribar-hi: un tast vertical, el primer, que inclou totes les anyades del Testuan. Tot un privilegi poder *viure en boca* la història d'aquest vi, gràcies a la iniciativa de *Papers*

de vi. M'hi acompanyen tres dels creadors: Quim Colomer, Andreu Sala i Julien Schmitt. També en gaudiran els sommeliers Gemma Ferran del Celler del Mar, Isaac Mayolas de la Casa del Vi From Ocata i Jordi Llamós, amfitrió de la magnífica sala de tast que ens acull, al complex Sorli Emoci-

Tastem amb tres sommeliers i tres integrants del projecte Testuan

ons de Vilassar de Dalt.

"Si no ens espavilem a obrir ampolles, a les nou ens tancaran la porta i no haurem tastat res", ens avisa Òscar Pallarès, redactor en cap de la revista i la persona que coordina el tast. Tota la raó: si alguna cosa té el vi és que desperta la paraula... i això que encara no hem començat!

En Quim serà l'encarregat d'introduir cadascuna de les anyades: "Porto apunts", ens

avisa. Amb el temps han anat variant tant la manera d'actuar a la vinya com al celler, però el primer any va ser tot un pèl diferent. Quan van arribar ja s'havia podat i, per tant, van haver d'esperar a veure què passava. "En vam treure pocs quilos, però no en sabíem el perquè." Un cop al celler, tant en el primer any com en el segon el procés va ser el mateix, aconsellats per en Xavi d'Alella Vinícola, qui ha estat un gran còmplice de la història del Testuan: "Vam desrapar i premsar de manera controlada per després posar-lo a fermentar al 100% en dipòsit d'acer inoxidable, afegint-hi la quantitat mínima de sulfurós." Tastem-lo, doncs! Primera sorpresa del vespre: tot i els anys, el primer Testuan manté una bona acidesa i tots coincidim a destacar-ne les agradables notes de xerès, fruit de l'oxidació del pas dels anys. En Jordi és el primer a opinar: "Aguanta la frescor tot i els anys, em sorprèn, però no em puc treure del cap l'última anyada..." Hi arribarem, però no avancem la història! La Gemma, que ha

estat un testimoni de primera en el naixement i l'evolució del Testuan, explica que "han anat a més, tot i partir d'un bon començament". I és així: comencem molt bé... Potser massa, perquè la segona ampolla no desperta tanta emoció. O sí? Aquesta és la grandesa de viure la història en boca dels mateixos creadors. Va ser justament la decepció del resultat de la segona anyada que va empènyer el Testuan a canviar. La Gemma s'afanya a dir: "Recordo que les primeres veremes van ser molt complicades..." "Cada any ho són!", respon ràpidament l'Andreu, que genera una pluja de rialles. Però en el cas del 2011, l'equip del Testuan va tenir també problemes amb la conservació del vi, aclareix en Julien. Aquest és l'ambient en què es desenvolupa tot el tast. Això de fer vi entre amics encomana la complicitat i en poca estona ens sentim tots part de la història de les ampolles que tenim just al davant. Arribarem a tastar el vi que aquesta colla d'amics desitjava aconseguir?

**Un any de canvi:
"Pansa blanca de Cabrils busca
parella per compartir vi"**

Però és en aquest canvi d'anyada, com dèiem, que els elaboradors prenen consciència de la seriositat del que tenen entre mans i determinen fer un canvi. El 2012 serà un nou Testuan, per això en l'etiqueta apareix el nombre 2. El canvi més significatiu, juntament amb la incorporació de la conservació del raïm en fred durant les primeres hores després de la verema, és que es busca acompanyant per a la pansa blanca. L'escollida, per aquest any de canvi, va ser la macabeu, tal com explica en Quim: "Necessitàvem expressió. La pansa necessita matèria per donar-hi més força. Una bona part, l'obteníem de la cria en mares, però ens feia la sensació que ens faltava alguna cosa més i vam provar amb la macabeu." El 2012 ho proven de manera tímida, afegint un 5% d'aquesta varietat en el cupatge. Ho tastem... Curiosament, la poca proporció sembla tenir resultat. "Molt més expressiu en nas", s'afanyen a dir tots els tastadors de la taula. I "una molt més perceptible acidesa", m'afanyo a afegir-hi jo. Recupero unes quantes notes de tast del Testuan 2012 en la seva versió més jove, quan acabava de sortir al mercat. Totes coincideixen a destacar-ne les flors, una pinya molt madura: però també l'acidesa i una subtil salinitat que tant caracteritza els vins d'Alella. És justament en aquest últim aspecte en què ens hem fixat els testimonis del tast. El 2012, a diferència de les dues primeres anyades tastades, té aquesta salinitat encara molt present. Ens agrada.



Sílvia Culell, periodista i sommelier de Wineissocial.

"Comparat amb les dues primeres anyades, és clar el salt. Aquí hi ha molts més cítrics, molta més frescor", diu l'Isaac. "I això que acabat de fer ens va semblar horrorós", afegeix en un atac de sinceritat l'Andreu: "És un vi que continua emocionant i insisteixo que en

Andreu Sala: "El 2012 continua emocionant, i això que acabat de fer ens va semblar horrorós!"

el moment de tastar-lo no em va agradar gens", continua. Al seu costat, en Julien afegeix la racionalitat vinícola francesa al moment de rauxa del seu amic català: "En l'elaboració del Testuan hem hagut de seguir dos processos paral·lels: el d'entendre la part més tècnica, en què ens ha ajudat molt en Xavi d'Alella Vinícola, i també la voluntat de tots nosaltres d'entendre millor la pansa blanca, com reacciona de ma-

nera individual, però també en el moment de fer cupatge." Queda clar que aquest grup d'amics, a més de passar-s'ho bé, amb els anys ha incrementat el coneixement. I no sols en la varietat estrella de la DO, sinó també en els mètodes d'elaboració.

Però no satisfets del tot amb la varietat escollida per acompanyar la protagonista de la nostra història, els responsables del Testuan decideixen el 2013 buscar-hi nova parella... I si els amics són un bon mix de la cultura catalana i francesa, per què no provar-ho en el cupatge? I queda clar que si una varietat blanca és la reina a França, és la chardonnay. Obrim doncs el 2013 per detectar com hi conviuen aquestes dues varietats. El nas ja ens diu moltes coses, més coses. Un nas molt madur, amb claríssims tocs de mel i notes oxidatives que hi afegeixen complexitat. L'Isaac té clar que és un vi que "clarament pot aguantar molt més". Però, serà la chardonnay, la varietat escollida per al cupatge final del Testuan?

Mentrestant l'Òscar, que des del començament del tast ha estat atent a totes les observacions i ho ha combinat captant-les amb la càmera sense que a ningú no li molestés, decideix ara fer-nos retrocedir en la història: "Ostres, us heu fixat en el primer? Ara s'ha tornat dolç!" Carai! Abans de replicar, i sense dubtar-ho ni un instant, tothom s'afanya a

ficar-hi el nas. L'Andreu és el més ràpid i hi afegeix: "I les nous i la fruita seca." Com en tota bona història, retrocedir en el temps per trobar-hi bons records ens apassiona, i aquest 2010 no deixa de recordar-nos que aquesta història va tenir un bon començament.

El matrimoni feliç d'un amor "dels de tota la vida"

Sembla tota una evidència que la garnatxa blanca, una altra de les varietats cultivades a Alella, ha estat tradicionalment l'acompanyant de la pansa blanca. La garnatxa que es cultiva al Maresme té uns característiques més subtils que no pas la conreada, per exemple, a la Terra Alta. Segons els experts, és la conseqüència directa d'un clima molt més temperat que el d'unes altres regions més meridionals.

Els amics de Testuan eren conscients d'aquesta tradició, però no volien "fer coses evidents", sinó construir una història, la seva història, pas a pas i amb els resultats de proves empíriques. El 2014 és l'any que marcarà un nou canvi. El Testuan té ganes de fer-se gran i la bona acceptació que durant els dos anys anteriors ha aconseguit gràcies també a les bones puntuacions obtingudes a la *Guia de vins de Catalunya* (2012: 9,16 punts; 2013: 9,36) empeny el grup d'amics a provar de casar la pansa blanca amb una garnatxa criada en bóta de fusta. La proporció escollida per aquest any ja és més atrevida: un 70% de pansa blanca amb un 30% de garnatxa blanca. "Plàtan!", quina aroma més evident: el crit ha estat unànime, ningú no s'ha oblidat de mencionar-lo. En Julien apunta que en el cas d'aquesta anyada "hi va bé obrir-lo vint minuts o trenta abans". Ja no hi som a temps, però sí que comprovem que, de moment, és el vi amb més intensitat aromàtica de llarg. En Quim aclareix que la bóta per a la cria de la garnatxa és utilitzada: concretament, de tercer ús. Després d'aquesta anyada els quedava clar que la fusta havia de formar part de la història del Testuan. I la sort va fer que un client de l'establiment on ens trobem, Sorli Emocions, els oferís dues bótes de cinc-cents



Gemma Ferran, Isaac Mayolas i Jordi Llamós.



Andreu Sala, Julien Schmitt i Quim Colomer, durant el tast.

litres ni més ni menys que d'origen borgonyó, de Pouilly-Fuissé. Per cert, que seguint amb les puntuacions, la *Guia de vins de Catalunya* va atorgar al vi del 2014 un 9,59.

I ara anem cap a la descendentia...

Quin 2015 que ens espera! Fa estona que l'expectació es concentra en l'última ampolla del tast. Però abans toquen les explicacions pertinents d'en Quim. "Aquí sí que el procés ja és completament diferent. La vinificació s'ha fet de manera separada." D'una banda, separant de la pansa blanca el most flor que s'ha vinificat en les bótes de Pouilly-Fuissé i que, si fos per en Quim, "l'hauria embotellat sol, era espectacular". Però les decisions a Testuan

són conjuntes, li recordo: "Sí, però és impossible posar-nos d'acord", s'afanya a respondre l'Andreu amb un afegitó

Gemma Ferran: "El 2015 és molt rodó i les sensacions que em dóna semblen un reflex de la vostra història"

d'en Julien: "La democràcia participativa entre catalans i francesos és impossible, ja es veu." "Ves que l'any que ve no hi hagi dictadura i sigui jo qui decideixi", fa broma el mateix Quim. Decidim no entrar en política i continuar amb el vi...

Tothom torna a coincidir en el veredict: "Un vi de molta més complexitat, clares notes florals i sense perdre el caràcter de la pansa blanca." Objectiu aconseguit? Era aquest el vi que volíeu fer? Si més no, el vi del 2015 sembla reflectir què ha aconseguit aquest grup d'amics, diu la Gemma: "És un vi molt més rodó i les sensacions que em dóna semblen un reflex de la vostra història." Però aquesta colla d'incansables en volen encara una mica més. "Treballarem més les fustes. Aquest és, de moment, el millor vi de l'any que podíem aconseguir, però ara se'ns obre un nou món, els vins de més llarga criança, vins per guardar." Això em sona no a final, sinó a projecte de futur, i tots ens interessem per saber-ne

més detalls. I és aquí quan ens enredem a parlar dels nombrosos projectes de futur que tenen a Testuan: un blanc de pansa blanca fermentat en bóta de castanyer, un cava... I la notícia que més expectació aixeca: "Un Cat Rotie, fet com allà: 95% syrah i 5% viognier." Carai! Això deu ser culpa dels francesos, oi? O potser hauríem de dir "gràcies a ells"! I, abans de deixar-ho, encara tornem a ensumar el 2010: "Continua dient coses i mira que no és intencionat", afirma l'Andreu. Molt em temo, nois, que haureu d'anar guardant ampolles perquè aquesta història d'amistat, amor pel vi i parella consolidada entre pansa blanca i garnatxa demana repetir, ben aviat, un altre vertical. ●



GARDEN ARENAS

www.gardenarenas.com
info@gardenarenas.com

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



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



ENOTECA - CELLER

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



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



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



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

EMOCIONS
SORLI

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



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

AUTÒCTON, el nou vi de Papers de vi

Tradicionalment, la DO Alella es considera un territori de vins blancs. Val a dir, amb tot, que des de temps dels romans en aquest territori s'han fet també vins negres, molts dels quals elaborats amb la varietat negra autòctona més arrelada: la garnatxa. El vi que *Papers de vi* presenta per al 2016 és, doncs, doblement autòcton: perquè és un vi blanc i perquè s'ha elaborat amb garnatxa negra. Un blanc de negre creat per Enric Gil, enòleg del celler Can Roda, criat durant sis mesos en barrica de roure francès, i afinat durant vuit mesos abans de sortir a la venda: primer en dipòsit d'acer inoxidable i més tard en ampolla.



EL TROBARÈS A:

Alella

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

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

Mataró

La Morera

Papers de vi

CELLER
CAN
RODA



ALELLA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

www.papersdevi.cat



29

MOSTRA

CABRILS

19 / 22 AGOST 2016

Organitza



Col·labora



Patrocina

