

Papiers de vi

Núm. 42 · Verema 2016

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

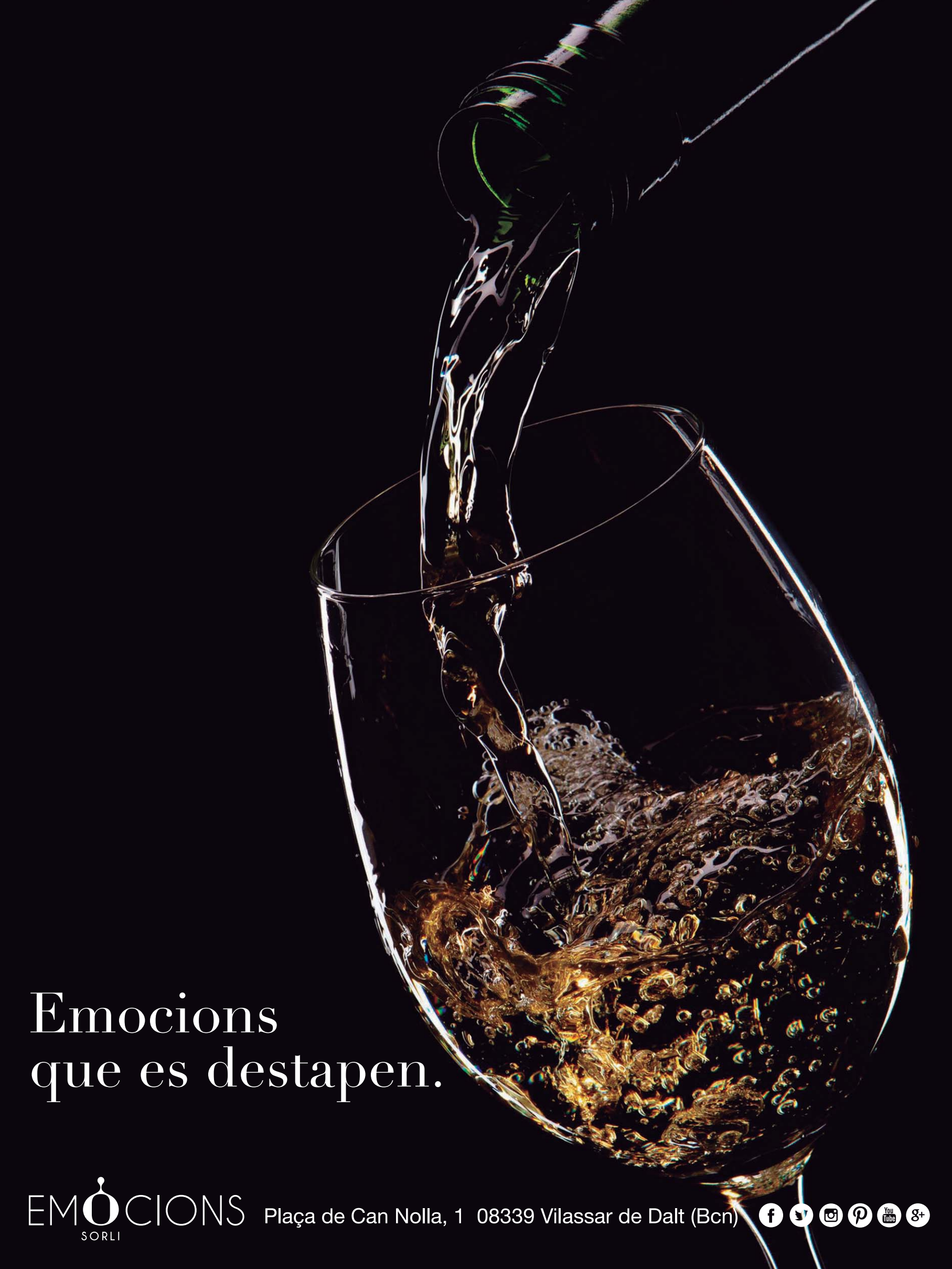
Vins d'àmfora a la DO Alella

Visitem els terrissaires
que han fet les àmfors per
a dos vins del territori

Vinografia dels Alella,
una crònica

El canvi climàtic
a la DO Alella

Tast de vins rosats amb
el sommelier Ferran Centelles



Emocions
que es destapen.

EMOCIONS
SORLI

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





*Beu amb
moderació,
gaudeix
sense límits*



Marfil,
els vins de Barcelona

QUALITAT I ORIGEN
ELABORATS AMB PASSIÓ

MARFIL
MAYLA

IVORI
Vallmora



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

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

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



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

*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

HOTEL
PORTA D'ALELLA



RESTAURANT
LES TERRASSES

Diferents
menús per a
totes les vostres
celebracions

Terrassa
climatitzada

Animacions
infantils
Exclusivitat
i entorn únic

Hotel amb
encant amb
vistes a les
vinyes

*Celebracions
úniques
i exclusives*



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



*Prima
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

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

HAN COL-LABORAT EN AQUEST NÚMERO



La portada d'aquest número parteix d'una fotografia d'Oscar Pallarès feta al taller de Bonadona Terrissers de Quart (Gironès). La imatge, un conjunt de peces ceràmiques, forma part del reportatge dedicat als dos terrissaires que elaboren àmfores (o gerres) per a dos vins de la DO Alella. Es tracta d'un procés d'elaboració que, tot i ser antic, avui simbolitza l'impuls innovador que es manté arrelat a la DO Alella.

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat
www.papersdevi.cat
www.facebook.com/papersdevi

Director editorial:
Ramon Ruiz

Idea i direcció:
Montserrat Serra

Redactor en cap i fotografia:
Oscar Pallarès

Disseny gràfic i maquetació:
Josep Puig

Correcció:
Martí Crespo

Producció:
RRB

Impressió:
Comgrafic

Publicitat:
Oscar Pallarès
Tel. 654 40 40 43
oscar@papersdevi.cat

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009



Vicenç Altaió

Escriptor i crític d'art

Ha escrit l'article memorialístic de la secció "Vins de memòria", L'avi matern del vi. Nascut a Santa Perpètua de Mogoda el 1954, aquest agitador cultural ha format part de la revolució poètica i artística des dels anys 1970 a Catalunya. Ha estat director del KrTU i de l'Arts Santa Mònica. Comissari de nombroses exposicions, va començar la seva trajectòria impulsant revistes com *Tarotdequinze*, *Èczema*, *Àrtics* i *Cave Canis*. Autor de poesia, recollida el 2004 a l'Editorial Moll amb el títol *Massa fosca (Poesia 1978-2004)*, també ha escrit els volums *Santa Follia de Ser Càntic* (Edicions Tres i Quatre, 2005), la sèrie *Tràfic d'idees* (Mall, 1986) i *Un sereno en el cementiri de l'art* (Edicions Poncianes, 2011). Ara és a punt d'aparèixer el seu darrer assaig, el volum *Miró i els poetes*. També ha protagonitzat la pel·lícula d'Albert Serra *Història de la meua mort*, fent de Giacomo Casanova. És família de l'anarquista català Mateu Morral.



Núria Campmajó

Artista

Ha il·lustrat l'article de Vicenç Pagès Jordà Les olors en la literatura. Campmajó és nascuda a Alella i s'ha format a l'Escola Massana de Barcelona. Durant la dècada dels anys 1980 i 1990 va exposar en sales i galeries d'art com la Fundació Barceló de Palma, la galeria Jordi Barnadas de Barcelona, la Sala Vinçon de Barcelona, l'Artexpo New York Javitis Convention Center, la Galleria d'Arte Moderna 'Alba' a Ferrara (Itàlia) i Artexpress a Barcelona i Girona. Actualment les seves creacions giren entorn els taps de suro i el món de la verema i el vi.



Ferran Centelles

Sommelier

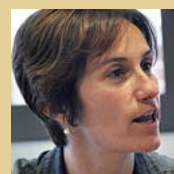
Ha participat en el tast de vins rosats de la DO Alella. Nascut a Barcelona el 1981, és un dels sommeliers més influents de l'Estat espanyol: és el delegat d'aquest territori per a la web Jancisrobinson.com, espai d'informació, difusió i consultoria impulsat per la britànica Jancis Robinson, una de les prescriptores més importants del món. Jurat en molts tasts internacionals de vins, Centelles també és el responsable de la secció de begudes de la Bullipèdia, dins el nou projecte de la BulliFoundation de Ferran Adrià. Va ser sommelier d'elBulli durant tretze anys, fins que va tancar la porta. I és un dels fundadors del projecte Wineissocial, un club de tast per internet que té per objectiu difondre la cultura del vi i augmentar-ne el consum.



Martí Crespo

Filòleg i periodista

Ha escrit els retrats dels dos ceramistes i terrissaires que elaboren les tines de fang per als vins d'àmfora. Nascut a Barcelona el 1972, és filòleg, corrector i durant dues dècades ha exercit de periodista al diari VilaWeb. Des de fa una dècada s'ha interessat per les relacions entre Menorca i Gibraltar des del segle XVIII. També és l'autor del llibre *Esclavos de Hitler* (Edicions UOC, 2014), sobre els centenars de republicans catalans i espanyols que van anar a parar als camps de treball forçat dels nazis a les illes del Canal de la Mànega.



Sílvia Culell

Sommelier

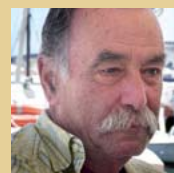
Ha participat en el tast de vins rosats de la DO Alella. És editora de continguts del club de vins Wineissocial. Es va formar com a sommelier al Wine & Spirit Education Trust (WSET) i al CETT de la UB i de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona. És llicenciada en periodisme a la UAB.



Vicenç Pagès Jordà

Escriptor

Ens ofereix el reportatge Les olors en la literatura [i 2]. Nascut a Figueres el 1963, ha escrit novel·les com *El món d'Horaci* (aquesta tardor es tornarà a trobar a les llibreries), *Els jugadors de whist* (Premi Crexells 2009) i *Dies de frontera* (Premi Sant Jordi 2013); reculls com *El poeta i altres contes*, i assajos com *Un tramvia anomenat text*. El 2014 fou guardonat amb el Premi Nacional de Cultura. És professor de llengua i estètica a la Facultat de Comunicació Blanquerna i col·labora en mitjans com *El Punt Avui*, *El Periódico* i *L'Avenç*. (www.vicencpagesjorda.net)



Pep Quintana

Gastrònom

Ha elaborat el reportatge sobre la cuina de caça al Parc del Montnegre i el Corredor amb l'actriu Mercè Pons. Quintana és un personatge polifacètic: viatger especialitzat en el nord de l'Àfrica i el Pròxim Orient, ha col·laborat en programes de televisió i en premsa escrita, sovint com a periodista gastronòmic. És autor dels llibres *Barques i fogons*. Del Llobregat a la Tordera (Editorial el Mèdol), *El peix a taula*. Un receptari d'Arenys (Editorial Llibres del Setciències), amb Ignasi Massaguer, i *La ratafia dels raïers*. Història d'un licor pirinenc (Garsineu Edicions). També ha publicat els llibres de relats *Ni l'apuntador* i *Des del balcó de casa* (Editorial Llibres del Setciències).



Ruth Troyano

Periodista vinícola

Ha escrit la crònica de la Vinografia dels Alella. S'ha especialitzat en turisme enològic. És màster de planificació i gestió de l'enoturisme de la Universitat Rovira i Virgili i la Universitat de la Rioja. També és sommelier professional. És autora del bloc *Vi-Moments-Persones*, que va guanyar el tercer concurs BlocDOCat, organitzat per la DO Catalunya. Escriu la col·lecció *Retrats de vi*, impulsada per la Universitat Rovira i Virgili, dedicada a donar visibilitat a una nova generació d'enòlegs i de viticultors que han passat per aquesta universitat.

15 De setembre a setembre

Resum de l'any vinícola i primeres informacions sobre la verema 2016.

20 La Vinografia dels Alella

Crònica d'aquesta trobada per a professionals del sector, organitzada per *Papers de vi* i que va aplegar una vintena d'elaboradors, viticultors i productors de vins de la Denominació d'Origen Alella.

28 El canvi climàtic a la DO Alella

Síntesi de la taula rodona dedicada al canvi climàtic a la DO Alella, feta dins el programa dels Juliols de la UB d'Alella. Hi van participar Josep M. Pujol-Busquets, propietari d'Alta Alella, Xavier Garcia, propietari d'Alella Vinícola, i el pagès Rafael Barnadas.

34 Vins d'àmfora

Descobrim els ceramistes Carles Llarch i Eloi Bonadona, que elaboren les tines de fang que es fan servir a Alta Alella per elaborar el Tallarol i al celler d'Oriol Artigas per elaborar la Peça d'en Blanch rosat.

44 El tast: vins rosats

Els sommeliers Ferran Centelles i Sílvia Culell tasten els vins rosats que s'elaboren al territori i centren l'atenció en els fets amb pansa rosada.

50 Vins de memòria: Vicenç Altaió

L'escriptor, crític d'art i activista cultural torna a la seva infantesa, al record de l'avi Vicenç, fundador de l'anís i conyac Soley, que quan s'entaulava feia col·locar darrere el plat sis copes i gots per als diferents vins de l'àpat.

55 Gastronomia: una jornada particular o la tardor al Corredor

El gastrònom Pep Quintana ens acosta a la cuina de caça del Parc del Montnegre i el Corredor, a través de l'actriu Mercè Pons, que ha cuinat per a *Papers de vi* les receptes heretades de la seva àvia.

62 Les veremadores de Lola Anglada

Descobrim quin vincle tenia la il·lustradora i pintora Lola Anglada amb la vinya i el vi, i per què va dibuixar tantes veremadores i paisatges amb la vinya sempre present. Una vinya i un paisatge que era el de Tiana.

67 Les aromes en la literatura [i 2]

L'escriptor Vicenç Pagès Jordà clou la seva recerca sobre les olors (i les pudors) en la literatura amb fragments d'obres d'autors universals que hi han fet referència, com ara Marcel Proust, Walter Benjamin, Lev Tolstoi, Miquel Pairoli, Mercè Rodoreda, Harper Lee, Llorenç Ribera, Charles Dickens, Salvador Dalí i Italo Calvino.

Un moment nou

Aquest juny passat *Papers de vi* va organitzar la Vinografia dels Alella, una trobada adreçada als professionals del vi que va aplegar en un mateix indret (la Vil·la Martorell) pràcticament tots els elaboradors, viticultors i productors que avui tenen al mercat vi DO Alella o vi fet amb raïm de la DO. En conjunt, s'hi van reunir una vintena de marques amb més de cent vint referències. Feia quatre anys que s'havia fet la Vinografia per primera vegada i només hi havien participat vuit cellers (dos dels quals eren de nova creació).

Aplegar en un mateix espai els protagonistes de totes les propostes vinícoles que es poden trobar avui a la DO Alella ja és un èxit d'entrada. Però, sobretot, permet tenir la capacitat de fotografiar el moment, de fixar-lo, per intentar entendre'l. Els elaboradors i productors parlen de moment nou, de refundació o d'assoliment d'una normalitat desitjada. És cert que és un moment nou, esperançador i ple de vitalitat. Però mirem d'anar una mica més enllà.

En aquest panorama ens trobem els elaboradors amb cellers més grans que expressen personalitats pròpies: Alta Alella amb els seus vins naturals, els seus vins que expressen tan bé la fruita i amb projectes de futur pioners com les VRIAACC (llegiu l'article sobre el canvi climàtic); Raventós d'Alella amb les seves microvinificacions de la pansa blanca; i Alella Vinícola, amb la seva tasca amb les garnatxes i els vins dolços i generosos. També trobem la consolidació dels cellers més joves, Can Roda i Bouquet d'Alella. Però, sobretot, la Vinografia ha fet aflorar els viticultors i productors sense celler, petits, que han nascut els últims quatre anys en aquest territori. I és aquí on hem de mirar què passa, quina mena de novetat aporten.

D'entrada, cal destacar un projecte que brilla amb llum pròpia, el d'Oriol Artigas i el seu celler a Llinars del Vallès. Artigas és un jove viticultor que fa vins de parcel·la, que sap llegir la vinya, que s'ha format com a enòleg i ofereix uns vins lligats al paisatge. En aquest moviment de joves formats, que opten per la viticultura i la pagesia a la DO Alella, també hi trobem el celler Talcomraja de Joan Munich, a Arenys de Munt. Tots dos projectes han aconseguit "in extremis" incorporar els seus municipis al procés d'ampliació de la DO Alella. Són iniciatives que ajudaran a formar un territori vinícola més sòlid, ric, amb discurs i qualitat.

Després tenim els productors que en aquests moments no disposen de celler i Alella Vinícola els elabora el vi. En aquest paquet d'iniciatives, que juntament amb Oriol Artigas i Talcomraja són la gran novetat del moment, hi trobem una gran varietat d'aproximacions i de solideses: des del projecte dels germans Coll al Canyet de Badalona, Orígens, que fan territori, però que no aspiren a crear un celler propi, fins a The Wine Of The City, projecte vinícola del publicista i fotògraf José Luis Pelegrín, que desconeix la professió i el territori, però que cerca un nínxol de negoci clar, associar el vi DO Alella a la marca Barcelona. Certament, la marca Barcelona plana avui per tota la DO. Només cal veure com hi aposta Wineissocial, el club de vins encapçalat pel sommelier Ferran Centelles, que ha elaborat un vi de pansa blanca amb l'equip d'Alta Alella com a bandera del vi de Barcelona.

Entre els productors de vins petits també trobem iniciatives d'amics, refrescants, com els que llancen al mercat els socis de Testuan a Cabrils. I també fa goig de veure la il·lusió que posa el viticultor Albert Federico en el seu projecte, Pensa, que té la virtut d'incloure's en el paquet de joves que trien viure de la pagesia. Només són uns pocs exemples que mostren que la varietat és àmplia. En aquest moment d'explosió caldrà estar amatents a la definició i consolidació de cadascuna d'aquestes iniciatives, que tenen en l'amateurisme la principal flaqueza. Amb tot, celebrem el moment vinícola actual de la DO Alella, que transmet il·lusió i futur.

Aquest número de *Papers de vi*, l'hem encapçalat amb el reportatge sobre els vins d'àmfora que s'elaboren a la DO. Tot i no ser nombrosos, ens permeten continuar escrutant aspectes de l'avantguarda vinícola que viu la DO Alella. Ja sabem que la innovació neix reformulant amb lucidesa contemporània les preguntes de sempre, sacsejant els arguments sabuts, construint discurs des de l'avui, mirant el passat, que és origen, i projectant-se cap al futur. Que així sigui per a la DO Alella.

Bona festa i bons vins!

Montserrat Serra

6^{ES}
JORNADES
GASTRONÒMIQUES
17+18
SETEMBRE
2016



tastets
VALLROMANES



AJUNTAMENT de VALLROMANES



Col·labora:

Diputació
Barcelona

De setembre a setembre

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

El curs vinícola que ara s'acaba, aquest any que va de setembre a setembre, permet arribar a la conclusió que és l'hora de la DO Alella. Així ho expressaven molts dels professionals que van assistir a la Vinografia dels Alella, la fira de vins d'aquesta DO organitzada el mes de juliol passat per *Papers de vi* únicament per a professionals del sector i que va aplegar més de dos-cents visitants (vegeu-ne l'article de Ruth Troyano a la pàgina 18). La Vinografia dels Alella ha estat, sens dubte, l'esdeveniment més important de l'any quant a la projecció dels vins d'aquesta DO. El gran èxit d'assistència només s'explica perquè periodistes, sommeliers, distribuïdors i prescriptors diversos han percebut el moment d'efervescència que viu aquest petit territori i han volgut conèixer de primera mà tots els productors i productes que s'hi elaboren.

Una colla de novetats

A l'article *De setembre a setembre* d'ara fa un any explicàvem que aquell curs havien arribat al mercat set vins nous. En aquesta ocasió podem parlar d'una trentena novetats! Mai l'oferta de vins produïts en

Enguany han aparegut una trentena de nous vins a la DO Alella

aquest territori no havia estat tan àmplia ni havia crescut tant en tan poc temps. Hi tenim les quatre novetats d'Alta Alella (AA Xtrem, AA Mítia Dulcis, AA 1981 i el Vora la Mar, produït per a Wineissocial); els escumosos de Quim Batlle i Bouquet d'Alella; l'Autòcton, la garnatxa negra elaborada en blanc per Can Roda per a *Papers de vi*; l'In Vita rosat de Castillo de Sajazarra; el

Tina 20 de Raventós d'Alella (que ja ha deixat d'utilitzar definitivament la denominació Marquès d'Alella); el Roura Garnatxa Criança; el dolç de Can Roda i el Penjat d'un Fil, a més dels vins de tres productors nous: l'Alquímia, de Carles Sánchez; el Pensa, d'Albert Federico i The Wine of the City, de José Luís Pelegrín. A tots aquests, cal afegir-hi els cinc vins que produeix el celler Talcomraja (situat a Arenys de Munt, municipi en tràmits per entrar a formar part de la DO Alella) i les onze referències que produeix Oriol Artigas, que ara té el celler a Llinars del Vallès (municipi en la mateixa situació que Arenys de Munt) i que ha experimentat un notable creixement el darrer any.

Actes i esdeveniments

Fa tot just un any es consolidaven les classes magistrals de la Festa de la Verema com a acte de promoció de la DO i del vi en general per a afec-

cionats amb un cert nivell de coneixements. I mes a mes, se n'han succeït un bon nombre, per a tota mena de públics. La Setmana del Vi, les Biblioteques amb DO, la Literatures amb Sentits, el Festival d'Estiu d'Alella (que incorpora cada vegada més el vi i la gastronomia en el seu programa d'actes) i, naturalment, les cites gastronòmiques habituals: la Festa de la Verema d'Alella, la Mostra de Tastets de Vallromanes, la Fira del Llaminer de Vilanova del Vallès, el Tast Tiana i la Mostra de Cabrils. S'hi poden afegir els actes promocionals en què els cellers de la DO Alella han tingut alguna mena de protagonisme: Hotels amb DO, el Tast al Mercat de Santa Caterina, la Fira de la Candelera de Molins de Rei, el Born de Cançons, Alimentària i l'acte que el gremi d'Hostaleria del Vallès va organitzar a Granollers per facilitar l'acostament de la DO Alella als seus associats.



Vins premiats, valorats i apreciats

Un any més, els Alella han estat premiats i ben valorats pels concursos i les guies de vins. Una de les millors notícies va ser el Vinari d'Or als escumosos reserva que es va endur el Marfil Blanc de Negre Brut als premis Vinari, un guardó que el va situar com a millor escumós reserva del país. El Bouquet d'A Blanc+ i el Marfil Molt Dolç també van obtenir guardons als premis Vinari. La *Guia Peñín* va puntuar setze DO Alella per sobre dels 90 punts i la *Guia de vins de Catalunya* va atorgar puntuacions molt altes als vins del nostre territori: el millor Alella de la guia, segons Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, és el Peça d'en Blanch, d'Oriol Artigas, amb 9,58 punts.

El cava Roura Brut es va endur una medalla d'or al concurs Effervescents du Monde; el Mirgin d'Alta Alella va aparèixer al quadre d'honor de l'*Anuario de vinos* del diari *El País*, i el Foranell Picapoll de Quim Batlle va ser guardonat amb una Medalla d'Or de més de 90 punts per la revista francesa *Gilbert & Gaillard*.

El Consorci, més potent que mai

Com no podia ser d'una altra manera, aquest moment en què la DO té més múscul que mai el Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella també ha agafat una embranzida important amb la incorporació de la seva nova gerent, Laura Nadeu, i la posada en marxa de noves iniciatives com la Ruta del Vi DO Alella i el Vi+, que agafa el relleu del que fins ara coneixíem amb el nom de Setmana del Vi DO Alella.

A més, l'ens públic no para de créixer. Els darrers mesos s'hi han incorporat (o han començat els tràmits per fer-ho aviat) els municipis de Premià de Dalt, Montgat, Badalona, Arenys de Munt, Llinars del Vallès i Sant Pol de Mar. Santa Coloma de Gramenet, per la seva banda, ha mostrat interès a incorporar les seves vinyes al Consell Regulador de la DO Alella.

Vi-scelània

Però el nombre de notícies que s'han generat al voltant de la DO Alella els darrers dotze mesos és molt més ampli. Els cellers Altrabanda i Raventós d'Alella han estrenat web. S'han obert dos nous hotels al territori, el Mas Salagros a Vallromanes i l'Arrey a Alella. El restaurant TresMacarrons (el Masnou) ha obtingut una estrella Michelin i els Garrofers (Alella) ja té la certificació Slow Food. I Bouquet d'Alella ha plantat noves vinyes. *Papers de vi*, per la seva banda, ha fet recerca a partir de la troballa d'Alella Vinícola d'una varietat de raïm negra desconeguda i autòctona de la DO Alella. Alta Alella va dur a terme la seva jornada de portes obertes, que va ser una gran festa per a clients, periodistes i amics. L'oferta de vins DO Alella en copes a les vinateries locals ha crescut notablement, com ho exemplifiquen el Celler Jordana i Ca l'Estrany (Alella) i la Casa del Vi from Ocata (el Masnou). Els Marfil joves han recuperat l'ampolla Rhin i la imatge "de tota la vida". I totes aquestes no són sinó una petita mostra de les novetats que han tingut lloc el darrer any. ●



Celler Castañé, des de 1971, més que una botiga. Espai de degustació on pots tastar maridatges a tota hora. Vins a copes combinats amb formatge, embotit o foie. Disposem d'una àmplia varietat de vins, caves i licors d'arreu del món. Assessorament professional del nostre sumiller.

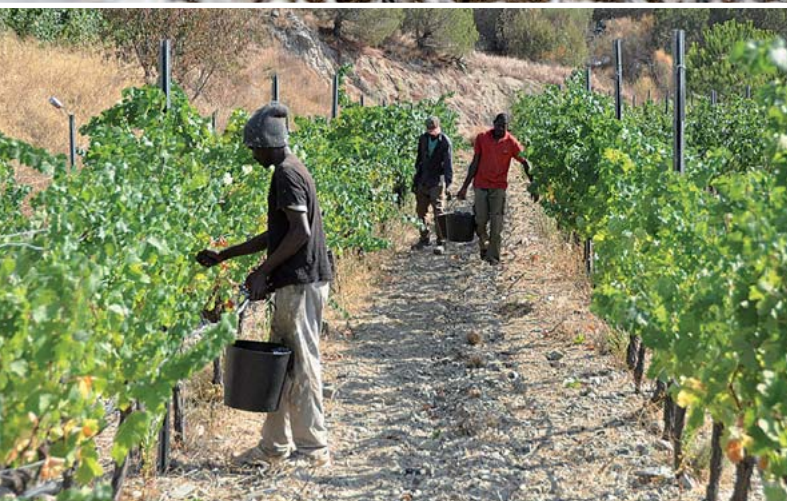
Celler Castañé



C/ Sant Genis,1 - 08310 Argentona
Tel. 93 797 11 06 - www.cellercastane.com

Sequeix-nos a:





Les conseqüències d'un any sec: poc raïm, però molt sa

L'anyada 2016 s'ha caracteritzat per ser extraordinàriament seca. Va ploure uns quants dies, però en molt poca quantitat, a la primavera. Des d'aleshores l'aigua no ha tornat a caure i això ha tingut conseqüències a la vinya. Vicenç Galbany, director tècnic d'Alta Alella, ho explica: "És un any hipersec! Això vol dir que tindrem vins més concentrats i una verema més curta en quantitat." Galbany afirma que "hi ha una sanitat impecable": "Amb aquest temps no hi ha un sol fong que pugui créixer! Hi ha un grau i una acidesa més elevats perquè hi ha una mica de pansificació del raïm. Vam començar a collir el 12 d'agost, alguns dies més tard del que és habitual, però ara s'avança tot molt i caldrà collir-ho tot més de pressa que no uns altres anys." Toni Cerdà, copropietari de Bouquet d'Alella, ho explica de manera semblant: "Tindrem una verema ajustada. Vindrà tot de cop! És una anyada sana, però hi ha poca producció. Especialment de garnatxa, perquè la poqueta pluja del mes de maig va caure en el moment en què la vinya floria i no va agafar bé. Hi ha poc raïm, però de molta qualitat!" Cerdà també explica que els anys passats havia tingut molts problemes amb els senglars, que es menjaven una gran part de la producció, sobretot de les vinyes de Vilassar: "Aquest any vaig instal·lar un pastor elèctric i m'ha anat molt bé, perquè he pogut mantenir els porcs fora de la vinya."

El senglar, l'han patit a Can Roda, a l'altre cantó de la serralada. "A les vinyes velles de muntanya no collirem ni la meitat del raïm produït", explica Enric Gil, enòleg de la casa. I coincideix amb els comentaris dels seus companys: "No ha plogut gens. Hi ha poc raïm i de gra molt petit, però saníssim. Serà una bona anyada!" Però no sols el senglar fa mal. Quim Batlle explica: "Els ocells se'ns mengen el raïm d'una manera exagerada. Com que tot és sec i la vinya és gairebé l'únic que hi ha de verd a la muntanya, es mengen el raïm verd i tot!" I ratifica el que diuen els altres productors: "Tenim un raïm molt sa, tot i que amb un gra petit i amb menys producció que l'any passat."

Samuel Garcia, responsable de les vinyes d'Alella Vinícola, es mostra una mica més pessimista. "Hi ha hagut molta sequera, les vinyes han patit molt i costa que el raïm maduri. No serà una mala anyada, però hauria estat perfecte que hagués caigut un bon ruixat quinze dies abans de collir... i no ha caigut pas!" Xevi Carbonell, enòleg de Raventós d'Alella, hi coincideix: "Aquesta calor i la manca d'aigua no juguen gaire a favor nostre. Val a dir que dels pinots, chardonnays i macabeus per a cava que ja hem collit, n'estic més content que no l'any passat, però amb la pansa estic una mica més a l'expectativa, a veure què passa. Sense aigua i amb aquesta calor la verema s'escurça per darrere i cal collir aviat perquè el raïm comença a pansificar sense viure una maduració lenta, que és el que voldríem."

Un vi diferent que no et deixarà indiferent

www.serraladademarina.com
Agricultura, 34
Martorelles
Tel. 93 570 45 34



A l'altra banda de la muntanya...

ALTRABANDA

El celler de Martorelles



Maheso®

NOVEDADES



CROQUETAS DE
**JAMÓN
SERRANO**



ESPECIAL
**MICROONDAS
3 MINUTOS**

FIDEOS ORIENTALES
YAKISOBA



www.maheso.com

www.facebook.com/maheso

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

RESTAURANT
SAULÓ
CAN GALVANY

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

HOTEL
CAN GALVANY
GOLF & SPA

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

*Esmorzars
Vermuts
Berenars
Sopars*

*I tot allò que tasteu a la nostra zona de degustació,
també us ho podeu endur de la nostra botiga.*

celler
jordana



Masia
Can Roda

Vinografia dels Alella, la genuïnitat al descobert

L'11 de juliol a la tarda es va celebrar a la Vila Martorell d'Alella la segona trobada d'elaboradors i de vins de la Denominació d'Origen Alella, que porta per títol Vinografia dels Alella. Es van poder tastar més de 120 referències dels següents cellers, viticultors i productors: Alella Vinícola, Alta Alella / Celler de les Aus, Alquímia, Altrabanda, Artiga, Bouquet d'Alella, Can Mora d'Agell, Can Roda, Castillo de Sajazarra, Dotzevins, Orígens, Oriol Artigas, Pensa, Quim Batlle, Raventós d'Alella / Titiana, Roura, Talcomraja, Testuan i The wine of the city. La periodista vinícola Ruth Troyano ens ofereix la crònica d'una jornada, que va mostrar la vitalitat i varietat de projectes vinícoles que conviuen avui a la DO Alella i per on van passar dos-cents professionals del sector.

TEXT: RUTH TRUYANO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Segon dilluns d'un juliol extremadament calorós. Tot a punt per celebrar la segona edició de la Vinografia dels Alella. Més de 120 referències d'una vintena d'elaboradors, viticultors i productors. Fa quatre anys que no hi ha una cita similar. A mitja tarda caurà un ruixat que vindrà bé per fer una pausa i asserenar l'ànim. "Aquí hi ha molt de nivell. Moltes preguntes per respondre darrere el taulell", etziba un dels elaboradors quan se li pregunta com viu la Vinografia. Públic professional, des d'enòlegs a sommeliers, comercials, distribuïdors, restauradors i periodistes, reunits per degustar la versatilitat de la pansa blanca i més. Per posar nota a l'estat d'ànim d'una denominació d'origen que es fa valer. Ningú no s'ho vol perdre i l'entrada ho demostra. És un èxit, malgrat que la cita coincideix amb el concurs del Millor Sommelier de Catalunya que organitza l'Associació Catalana de Sommeliers a Girona.

Wineissocial té l'oficina a Sant Cugat del Vallès i empren un llenguatge revolucionari per apropar el vi a nous públics. El sommelier Ferran Centelles és un dels pilars de la iniciativa que opta clarament per la proximitat i el territori. El vi *Vora la Mar*, que pren el nom d'un poema de Verdaguier, s'elabora a Alta Alella per a Wineissocial. "Aquest vi és una oda a la ciutat i a la varietat per si mateixa. Lleugeresa, amargor, delicada frescor i salinitat. Un vi de pansa blanca molt gastronòmic, de treball ecològic a les vinyes", explica amb diligència Pol Turull, sommelier. És la segona anyada que surt al mercat, resultat d'un acoblament de dues panses blanques seleccionades a partir de vuit mostos diferents. "La idea és completar un mapa amb tretze estils de vins, pensats per a cada regió catalana. El primer ha estat a la DO Alella i els dos següents a la DO Empordà", explica. La denominació d'origen més petita de Catalunya i una de les més antigues de l'Estat espanyol albira un futur il-

lusionant i recupera els versos mai no perduts de Josep Maria de Sagarra: "Vinyes verdes vora el mar, verdes a punta de dia, verd suau cap al tard... Feu-nos sempre companyia, vinyes verdes vora el mar."

La doctora en biologia Sandra Pérez Torras i la geògrafa Maite Garriga (diplomada amb el nivell 3 del Wine & Spirit Education Trust o WSET) comencen l'itinerari tastant el Pensa, el nou projecte del viticultor Albert Federico, que

La denominació d'origen més petita de Catalunya albira un futur il·lusionant

els sorprèn per la combinació de fruita (poma) i flor. Federico, amb una certa timidesa, se sincera i reconeix que està nerviós: "Entre ceps estic més còmode. Aquí et mostres en excés, mentre que a la vinya

em defensaria molt millor". Amb dues hectàrees de vinya vella a Teià ha decidit engegar un projecte vitivinícola amb l'assessorament enològic de Xavier Garcia d'Alella Vinícola. El seu primer vi tira pel cupatge clàssic de la DO: un 70% de pansa blanca i un 30% de garnatxa blanca. Té la vista fixada en el picapoll, varietat que té plantada i de la qual es declara amant. "El nom del vi, *Pensa*, és casual. El dibuix és treballat per una dissenyadora, però la base és de la meua filla, que va dibuixar un rostre femení i hi va escriure a la vora *pensa*, tot i que volia escriure *pansa*."

Cesc Garsot és fotògraf i realitzador. Treballa en el sector del vi donant valor afegit a la comunicació visual dels cellers. Amb una copa de pansa blanca a la mà es lamenta: "A Alella estan tan enfeïnats encara a omplir l'ampolla, que hi ha un treball comunicatiu i de disseny molt primari. Hi ha una diferència molt gran entre Alta Alella i la resta d'elaboradors, hi falta professionalització. N'hi ha que viuen al cor de Barcelona i uns



El pati de la Vil·la Martorell, propietat de la Fundació Germans Aymar i Puig, va acollir la Vinografia.

altres que són a Ouagadougou.” És sever amb el discurs, però segurament el seu punt de vista coincideix amb el de més d’un.

En un dels extrems dels jardins de la Vil·la Martorell hi ha Ramon González Guillamet, amb el seu vi blanc sec Artiga. Va ser soci de l’antiga cooperativa i l’actual propietari i enòleg Xavi Garcia li fa el vi de les vinyes que té en propietat. És una veu autoritzada que ha seguit al llarg del temps l’evolució de la denominació d’origen. No deixa indiferent ningú amb els seus comentaris i diagnòstics de ple com és que hem perdut la cultura del vi: “Abans no hi havia cap més beguda. Per tant, o beviem aigua o beviem vi.” Quant a l’evolució dels vins de la regió, lamenta la pèrdua de pes a Barcelona malgrat la proximitat: “La DO Alella s’ha anat expandint, abans teníem cinc marques i prou i ara hi ha nous municipis, moltes referències i, a més a més, molta competència amb la qualitat. La DO treballa molt i en positiu, amb missatge constructiu. El món del vi ha canviat radicalment: més qualitat i menys quantitat. Hi identifico nous sabors, a Alella.”

Joan Lluís Gómez, sommelier del restaurant Sant Pau de Carme Rusalleda a Sant Pol de Mar, diu que probablement una de les coses que més l’ha sorprès de la cita enològica és la conversa amb en Ramon. “Per les experiències que explica, pels àpats que es feien a la vinya i perquè el vi s’ha de beure amb porró, perquè m’ha dit que beu per treure’s la set”,

explica en rotllana amb més periodistes i enòlegs. I afegeix: “El vi, l’hem de prendre més de festa, no hem de ser tan tècnics. Això de posar el nas per olorar la copa i el plat...” No acaba la frase, però hi pressuposem el final. “Mengem pitjor que abans, però en canvi els vins sí

“La DO treballa molt i en positiu, amb missatge constructiu. Hi identifico nous sabors, a Alella.”

“He vist iniciatives positives que miren de trobar el vincle amb Barcelona”

que són més bons”, manifesta convençut. Quant a la Vinografia, es mostra sorprès del pas del temps. Ell també hi va ser, fa quatre anys, però li sembla menys temps: “Trobo que hi ha molts més cellers i més participació de professionals, i només per això ja és important. He vist que els elaboradors evolucionen el perfil de vins, mostren preocupació per la viticultura ecològica, els vins biodinàmics, els vins naturals, sense sulfits...” Inquietuds vives

en una regió de vins que creix amb la incorporació de vinyes de Badalona, Arenys... I amb un avantatge respecte d’uns altres territoris de vi catalans, segons en Joan Lluís: “Em costaria creure que hi ha problemes com n’hi poden haver al Penedès, per exemple, per la dimensió petita que té la DO Alella.”

Escolta els seus comentaris la comunicadora i especialista en vins i vermut Ester Bachs. Des de primera hora de la tarda és a la Vinografia tastant vins i compartint impressions amb elaboradors i professionals que coneix de prop. “Hi veig totes les cares de la pansa blanca, en aquesta cita. Jo la faria cada any. És molt difícil trobar-los reunits i aquí els pots comparar”, revela. “Em sembla que tots intenten sorprendre’ns amb coses noves, des de Can Roda al viticultor Oriol Artigas i Alella Vinícola... Veig una DO viva, en moviment... i comunicativa. S’hi constata una aposta per la imatge, per la proximitat amb Barcelona.” Tampoc no s’ho ha volgut perdre la gestora cultural Patricia de Golferichs, diplomada també amb el WSET. Fa una visita llampec a la Vinografia i reconeix que la DO Alella, en conjunt, “es posa les piles”. Literalment. I compara: “La pansa blanca hauria de seguir el camí que han fet els cellers de la DO Conca de Barberà amb el trepat, marcant l’autenticitat i la diferència.”

“Alquímia és fruit de la vinya, fill de la terra. Alquímia es transmetre la informació de les cèl·lules del teu cos.” Així diu la contraetiqueta del vi Alquímia, que també és nou al mercat. Carles Sánchez ha estat alumne del viticultor Oriol Artigas al cicle formatiu de grau superior de màrqueting i publicitat en el món del vi a l’INS d’Alella, i n’ha confiat a Alella Vinícola l’elaboració. En presenta a la Vinografia mil ampelles fetes artesanalment, inclosos el disseny i l’ampolla. Hi ha un punt de vista personal en aquesta manera de fer vi. Vinya vella de seixanta-dos anys de pansa blanca, marcant l’accent de l’anyada. “Si cuides les plantes, els aportes energia. Si els envies pensaments positius, hi ha un retorn més humà”, reflexiona.

El distribuïdor Estanislau Castelló tasta els vins d’Altra-

banda i el seu propietari, Joan Plans, li confessa: “El nivell dels qui són avui aquí és molt alt.” Com a especialista en la distribució, Castelló vol fer constar que “un dels projectes més singulars de tota la DO és l’evolució cap als vins naturals d’Alta Alella, mentre que els altres cellers de la denominació d’origen elaboren encara dins de la seva tradició, sense perdre missió ni personalitat”. En destaca el pes del terror, en la interpretació de la pansa blanca: “La salinitat que dona, hi confereix un caràcter molt autèntic. Fins ara s’havia deixat massa de cantó aquesta singularitat, però és una essència que s’ha de posar en valor a Catalunya, tant com la proximitat de la regió de vins amb Barcelona. El mar confereix als vins d’Alella una genuïtat que s’ha de valorar.”

El matemàtic i enògraf Jaume Aguadé, autor del bloc Vinsdecatalunya.org, ha estat un dels primers a arribar a la Vinografia i a mitja tarda ja té el paladar regalat. “He vist iniciatives positives que miren de trobar el vincle amb Barcelona, però és cert que hi ha un fenomen molt estès de marques blanques. Si es planteja així perquè el vi funcioni, hi estic d’acord, però no m’agrada el concepte de marca blanca si el vi és bo.” Se’n va sense cap *wuao!* a la llibreta de notes i li’n llegirem segur un post interessant: “Veig que hi ha una denominació d’origen que ha renascut, que havia estat a punt de desaparèixer, però m’agradaria veure-hi alguna cosa que em generés l’efecte sorpresa i avui no l’he tingut.” Avesat a tastar, és exigent i busca l’impacte com va trobar fa pocs dies enrere a la Cimera del Xarel·lo. D’Alella, se’n va amb les bones impressions que li ha aportat l’Orígens, el vi de Can Canyet de Badalona, elaborat per l’agrònom Josep Coll al celler Alella Vinícola.

Darrere de “Dotze Vins” hi ha el treball enològic de Bouquet d’Alella. Amb la idea d’elaborar vins que recullin l’expressió més sincera de cada regió catalana, ja és la tercera anyada que homenatja la d’Alella. “Busquem el predomini de la garnatxa blanca sobre la pansa blanca, amb un punt de chardonnay”, diu Josep Espi-



La Vinografia va ser un èxit de públic especialitzat. Van passar per la fira més de dues-centes persones.

nasa, un dels dos socis. Inverteixen el cupatge clàssic per diferenciar-se. “Vam tenir clar que el primer vi negre havia de ser del Priorat i el primer blanc, d’Alella”, afirma.

S’acosta a l’stand on hi ha una petita part de la col·lecció de “Dotze Vins” Valentí Prior, aficionat al vi i coneixedor de la DO Alella: “Fins ara era una denominació d’origen poc complexa. I tot i ser petita, ara trobes que entre un extrem i un altre hi ha tota mena de matisos. Fugint de la uniformitat, he reconegut avui nous projectes com el de l’Oriol Artigas, també Alta Alella i el Celler de les Aus amb els vins naturals. Els Titiana de Parxet, Altrabanda, Alella Vinícola amb la pansa blanca sobremadurada i el ranci m’han agradat especialment”, revela Prior. Encara amb un glop pendent a la copa i a punt

d’acomiar-se de la Vinografia, destaca la importància de fer passos endavant en el món del vi i creu que Alella ho posa en pràctica: “S’ha de diversifi-

“M’agrada la reducció de pólvora, de final de fermentació, pròpia d’un vi de pansa blanca sense sulfurós.”

car i adaptar-se més a les noves tendències, cal avançar amb la transparència del producte i del vi, tot al contrari de desnaturalitzar. Fer bé les coses, perquè no tot s’hi val.”

The Wine of the City és la història de la sensualitat del vi i la socialització. Amb una potent imatge de l’arquitectura barcelonina i el blau marí, el projecte neix a partir de l’estètica. “No som clàssics, donem moviment a les icones de la ciutat. Barcelona és una ciutat creativa i s’ho mereix. Hi ha un tàndem no sols estètic amb el vi, però també. Aquest és un vi pur, un monovarietal de pansa blanca que elabora l’enòleg Xavi Garcia.” El seu propietari, José Luis Pelegrín, reconeix que primer va ser el disseny i després el vi. En total, mil quatre-centes ampelles que ressalten una nova manera de fer marca.

A la vora, l’stand del viticultor Oriol Artigas és inaccessible, com gairebé sempre que s’exposa. Des de segona fila el criden: “Oriol, posa’m un tinto.” En to sorneguer, Artigas

respon a qui li ho demana, una alumna del curs de màrqueting vinícola: “No tengo de eso. ¿Para que pidas así te he enseñado?” Avança la tarda entre bromes, converses, amics i coneguts. Es busquen raons i es donen explicacions. Els de primera fila tasten el *godello* d’Artigas, Mas Pellicer Verd, de vinyes de Llinars del Vallès. Després seguiran amb la Rumbera, el vi de territori, amb un cupatge 80% pansa blanca i 20% garnatxa blanca. Un 40% del raïm és de vinya vella i el viticultor busca les millors maduracions per aconseguir la complexitat, la frescor. Hi ha un joc d’alçades. Es desvia compartint detalls. Ara té al davant Miguel Figini, coordinador de l’Espai del Vi Català. Artigas li pregunta si vol tastar l’ancestral, el Mas Pellicer Groc. I Figini li respon: “Això és igual que si una noia et demana per sortir. Ja en saps la resposta.” Quant al tast, Figini aplaudeix el resultat de l’elaboració: “M’agrada la reducció de pólvora, de final de fermentació, pròpia d’un vi de pansa blanca sense sulfurós.” Entra un altre tastador en escena. Se sumen a la conversa més veus. “És un vi de vinya”, diu Figini. “Els meus són tots així”, adverteix Oriol Artigas. N’hi ha moltes, a Catalunya, però poques d’identificades i de vinificades. Per Miguel Figini en són un clar exemple Oriol Artigas i Martí i Fabra a la DO Empordà. Innocent de mi, pregunto al viticultor com va trobar-la, la vinya. Ell, ja experimentat en el cos a cos dels tasts, respon amb delicadesa: “Em va trobar la vinya a mi.”

“Com a descobrint recent, destacaria els vins d’Oriol Artigas”, explica Sandra P. Torras. Creu que els darrers



Una vintena d'elaboradors, viticultors i productors de la DO Alella van participar en la Vinografia.

anys la DO ha experimentat “un gran canvi, sobretot en la difusió”: “No deixa de ser curiós que essent tan a prop de Barcelona, sigui tan desconeguda pel consumidor final. És cert que a molts consumidors els sonen els noms de Marquès d’Alella i Parxet, però la sensació és que no hi ha gaire coneixement de la quantitat de cellers i vinyes a la vora de la capital. Quan pensem en vinyes a prop de Barcelona, el primer que ens ve al cap és el Penedès.” La Sandra ha estat impulsora dels tasts DO Original a Barcelona i considera que el moment actual és molt bo: “Hi ha una demanda creixent per fer enoturisme i la proximitat a Barcelona ha de posicionar la DO Alella entre les primeres opcions. La qualitat dels vins és realment bona i tirar per la pansa blanca, un encert. És una varietat molt versàtil, ho hem pogut comprovar a la Vinografia.”

El vi escumós està de moda a tot arreu i també a la DO Alella, o això sembla per les diferents elaboracions que se n’han presentat, amb orgull, a la Vinografia. A Alella Vinícola una parella tasta l’escumós de pansa blanca 2010, mentre

l’enòleg Xavi Garcia atén una tercera persona que li diu: “Vull tastar el vermut.” Li detalla que és garnatxa del Mediterrani i sent del seu interlocutor: “És molt bo perquè no és apegalós, és molt vinós. Xavi, això és el vi dels déus!”

“La pansa blanca és una varietat molt versàtil, ho hem pogut comprovar a la Vinografia.”

“Constato que hi ha intenció de treballar conjuntament els cellers amb la restauració”

S’acosta a l’stand per acomiadar-se Anna Abellán, sommelier de la Sargantana, restaurant i cooperativa de Badalona. “Vivim un moment d’efervescència. A la DO Alella

hi ha moviment. Les coses que sempre s’han fet han millorat moltíssim. Crec que Alella havia quedat a l’ombra de la DO Penedès i ara que ha guanyat en qualitat farà que es posi a posicionar molt millor.”

Ha tastat força vins i pensa com pot jugar-hi per als maridatges del restaurant que practica l’anomenat *slow food*. “Ens faltava creure-hi, en la marca, com ha passat amb la DO Montsant. Ara constato a més que hi ha interès entre els consumidors. I, internament, que hi ha intenció de treballar conjuntament els cellers amb la restauració.” Els temps de crisi ja porten l’aliança, si no és per convicció per necessitat. Abellán recorda que el d’Alella és un territori on es fa vi des de l’època romana: “Ho hem de reparar i posar en valor. Tenim un passat i ha quedat desdibuixat.” La voluntat de sumar esforços sembla que ara és compartida i a més a més hi ha aquest sentit de pertinença a un lloc que plana sobre l’ambient i s’encomana.

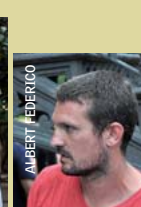
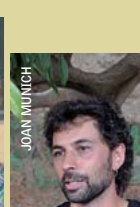
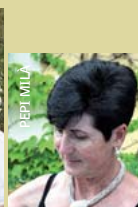
“El Maresme és una comarca única amb un substrat plutònic. Hi neix el sauló (fill del granit), un terreny àcid molt

escàs a Catalunya... Aquest caràcter de la terra fa que la vinya disposi d’uns atractius també excepcionals.” Aquest cita sobre els sòls és de Pensa en Vi, una associació que promou la cultura del vi al Maresme. D’ells neix un projecte de fer vi que va finançar-se a través de micromecenatge: el celler Talcomraja. L’Emma i en Joan són masovers d’unes vinyes de custòdia agrària a Can Pau Bernadó (Arenys de Munt) i s’han llançat a l’aventura de vinificar. Conversa amb ells la guionista i directora teatral Elisenda Guiu, autora del conte *El raïm inquiet*. El seus vins sorprenen pel contingut –garnatxa, merlot i sirà en alguns dels seus cupatges– i la forma. Les etiquetes són un punt subversives i irreverents, obra dels alumnes de batxillerat artístic d’Arenys de Munt. També els noms, el MigAmic per exemple. Nivells mínims de sulfits i en tràmit de formar part de la DO. Vins “populars, saludables i compromesos”, com haurien de ser tots.

El sociòleg Lluís Tolosa, autor d’unes quantes guies d’enoturisme del país, entre les quals la *Guia d’Enoturisme de la*

En quin moment es troba la DO Alella?

La Vinografia dels Alella va servir per mostrar una nova imatge de la Denominació d'Origen Alella: més plural, més viva, plena d'iniciatives diverses, d'aproximacions distintes, de realitats complementàries, de projectes joves i de joves elaboradors, amb ganes de tirar endavant la seva concepció del territori i dels vins d'aquest territori. És per això que vam demanar a elaboradors, viticultors i productors que contestessin la pregunta següent: en quin moment creieu que es troba la DO Alella? Aquí en teniu les respostes.



Roura

Carles Merino, comercial

La DO Alella es troba en un moment d'alça. És un territori cada vegada més conegut i amb més possibilitats de vendre els seus vins. I el nivell de qualitat dels seus vins es troba en un gran moment.

Testuan

Andreu Sala, soci fundador

La DO Alella es troba en un moment de refundació. Aquesta Vinografia és un acte de reinici d'alguna cosa. Hi trobo una manera similar d'entendre el cultiu de la vinya i un discurs dels elaboradors similar. Compartim un mateix lloc, petit, i estem forçats a entendre'ns.

Bouquet d'Alella

Pau Rucabado, comercial

Quan vam començar a elaborar els nostres vins, els vins catalans eren al fons de les botigues. Avui han esclatat territoris com el Priorat, el Montsant, l'Empordà... Alella diuen que som un territori en auge, però des de dins costa de veure. Encara no ens coneixem prou, però sortim de la Vinografia contents.

Wineissocial

Albert Martí, membre de l'equip

Des del nostre projecte reivindicam que el vi d'Alella és el vi de Barcelona. La pansa blanca és el vi de Barcelona. La DO més petita aporta el vi a la ciutat més gran. Amb tot, queda molt a fer. Nosaltres creiem en aquesta oportunitat latent, hi creiem amb molta força i per això la defensam. Creiem que hem d'associar Alella a la marca Barcelona.

Can Roda

Pepi Milà, propietària

Tot just fa cinc anys que vam entrar a la DO Alella. I el que és la DO és el que hem crescut nosaltres. Ara veig que hi ha més interès d'anar plegats, com un tot. I poder presentar les coses interessants que fem com a grup.

The Wine of the City

José Luis Pelegrín, productor

Tinc poca experiència per dir-ho. Però penso que la DO Alella s'anirà associant a la marca Barcelona. Els altres elaboradors també ho veuen. A la llarga ho notarem. No seré l'únic. I penso que a Barcelona, no li costarà de donar suport a Alella.

Alta Alella

Josep M. Pujol-Busquets, propietari

El moment en què es troba la DO Alella és coherent amb el moment que viu el vi català i el mundial. Ens trobem situats on hem de ser. Vivim les inquietuds que es viuen a escala internacional: a Austràlia, a Nova York i a París. És un acte de normalització. La DO Alella viu en el moviment d'aquest moment.

Raventós d'Alella

Teresa Soler, enòloga i cap de màrqueting i comunicació

Tinc la sensació que és el començament d'un gran projecte. Fa cinc anys era un territori més estàtic i ara la gent hi engega projectes nous. I veig un gran intent de donar a conèixer els vins d'Alella com els vins de Barcelona. És una manera d'ampliar mercat i, d'una altra banda, de garantir que la vinya no es perdi.

Alella Vinícola

Xavier Garcia, propietari

La DO Alella es troba en una fase molt interessant. Més marques, més cellers, més viticultors... és més rica. Sempre ha faltat massa crítica als Alella per fer soroll. Tenir varietat de propostes crea més interès entre els prescriptors, desperta interès. I això ens trempa a tots. Alhora, ens obliga a tots a despertar-nos, a espavilar-nos. Quan apareixen cares noves, tothom s'ha d'espavilar. El nivell mitjà dels Alella augmenta.

Dotze Vins

Josep (Epi) Espinasa, productor

La DO Alella es troba en evolució. Lluís Tolosa ja ho diu, que la proximitat amb Barcelona s'ha de potenciar i la ciutat ha d'apostar pel producte que tenim. Nosaltres és el que intentem: que els vins catalans es coneguin. Els dos primers vins que vam impulsar van ser un Alella i un Priorat. Nosaltres elaborem sense celler. Això és una cosa que fa molts anys que es fa a França i ajuda a potenciar el vi. Com diuen, hem de caminar junts.

Oriol Artigas

Oriol Artigas, propietari

La DO Alella es troba davant d'una oportunitat. Té les portes obertes a Barcelona i al món. Tenim singularitat i qualitat. I això s'hauria de transformar en una oportunitat de creixement. La gent té ganes d'emocionar-se, de sentir coses, de passar-s'ho bé, que els sorprenguin... És aquesta oportunitat que hem de prendre.

Orígens

Francesca Coll, productora

La DO Alella penso que se'n surt. Es trobava molt aturada i es comença a moure, i això ho hem fet junts. Hem de fer producte de proximitat als restaurants de la zona. És molt positiu que a la Vinografia, hi hagi vingut tanta gent.

Talcomraja

Joan Munich, propietari

És un moment de creixement, sobretot cap a la singularitat, a través dels productors petits. Els productors petits compartim el valor de la comarca, el patrimoni. I una vinya també és un paisatge, un tallafoc, una aula oberta a les escoles...

Alquímia

Carles Sánchez, viticultor

La DO Alella es troba en un moment d'estancament, en relació amb allò que vol ser. Caldria anar plegats, construir un projecte on tothom hi càpiga i en pugui treure profit, per anar cap enfora. El mercat es troba més a fora que a dins.

Pensa

Albert Federico, viticultor

Fa un any i mig només que he començat a treballar les vinyes. Però la sensació és que hi ha una part dels projectes vinícoles de la DO Alella molt consolidats cap enfora i després hi ha els viticultors més joves, que ens anem fent un espai com a elaboradors.

Altrabanda

Joan Plans, propietari

La DO Alella es troba amb grans canvis. Ho he vist en aquesta mostra, la Vinografia. Quan t'obres, passa això. Aquesta olla bull. No sé què passarà, però la competència és bona. I sento que estic preparat, no faig una pansa blanca estàndard.

Quim Batlle

Quim Batlle, propietari

Darrerament la DO Alella s'ha espavilat una mica. No només pels cellers, sinó per la feina feta des del Consorci, el Consell Regulador i Papers de vi. Ha anat bé i es nota. Abans deies "Alella" i et miraven amb cara rara; ara som una DO molt més coneguda i que desperta més interès. És el que toca, i el més important de tot és que ara hem de continuar aquesta tendència, no podem retrocedir!

Artiga

Ramon González, viticultor

La DO Alella es troba en un moment bo i creixent. Hem crescut en mercat i en marques i tenim qualitat. Pensa que jo sóc de l'època en que a la DO Alella només hi havia cinc cellers.



Els professionals del món del vi i restauradors van poder tastar més de 120 referències i se'ls va oferir un retrat clar del moment que viu aquesta Denominació d'Origen.

DO Alella i Barcelona Wine premiada recentment a escala internacional, també és a Alella per actualitzar coneixements: “La jornada m’ha semblat fantàstica, poques denominacions d’origen poden mostrar-te en un sol dia tots els vins que s’hi elaboren. És una oportunitat de luxe. I, a més, poques DO tenen una varietat autòctona tan identificada i uns sòls de sauló tan característics.” L’escriptor i divulgador de la cultura del vi en destaca “la riquesa en les variants d’elaboració de la pansa blanca, la singularitat del sòl i la doble personalitat de la banda mediterrània i de la banda més freda i humida del Vallès”. Tolosa apunta a una derivada que caldria tenir més en compte: “No en destacaria només els blancs, hi ha rosats i negres molt interessants i cal una menció especial per als dolços i alguns escumosos de molt bon nivell.”

Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, autors de *La guia dels vins de Catalunya*, recorden que “el moment de la DO és ara molt diferent respecte de fa quatre anys”, quan també van ser a la cita. “La pansa blanca domina el discurs monovarietal i el cupatge històric amb la

garnatxa blanca s’ha disparat”, explica Naranjo, qui ressalta que “és bo que una denominació d’origen tan petita tingui un discurs varietal tan ferm”.

“Hi ha rosats i negres molt interessants i cal una menció especial per als dolços i alguns escumosos de molt bon nivell”

“És bo que una denominació d’origen tan petita tingui un discurs varietal tan ferm”

Seguint el fil, Alcover assenyala que “a Alella es troben vins per a tot el públic aficionat, des dels més assequibles amb vinificacions clàssiques als més arriscats, que són els que, a

poc a poc, faran que se’n parli”. Els autors de l’única guia de característiques semblants a Catalunya, que puntua els vins a cegues, reconeixen que és difícil la conquesta de Barcelona per part dels vins d’Alella “perquè és atomitzada per l’oferta de vins de tot el país i de fora”. La clau dels allelencs, continuen, es troba en mans dels distribuïdors, “que ara mateix no aposten amb força pels vins de la denominació d’origen, en part pel desconeixement i en part perquè hi ha unes altres denominacions amb un discurs més llarg en el temps, com la DOQ Priorat i la DO Montserrat”. Per bé que tots dos constaten que “el camí és llarg”, no volen deixar de llançar un missatge optimista.

Els restauradors són probablement els professionals que més agraeixen una sessió com la Vinografia, per bé que acaben exhausts. Fan festa el dilluns i poden tastar d’una sola tirada tota una regió quan se’ls convoca. La família del restaurant Sant Miquel de Vallromanes encara recorda l’edició de fa quatre anys. Josep Maria Rabassa, cap de sala i sommelier, en valora l’espai obert, els nous cellers i té gravades les

impressions de les referències que ha decidit incorporar a la seva llarga carta de vins, amb més de tres-cents. L’actualitzen setmanalment i és volgutament de temporada.

“Hi ha tres coses que me n’emportaré segur. La garnatxa 2011 d’en Quim Batlle, el Vi vermell d’Oriol Artigas que he trobat molt interessant i la tina 9 de Raventós d’Alella que està *estupendo*”, conclou. “Tots tres són vins més complexos del que habitualment suggerim als clients, però hi posarem el maridatge que escaigui per a cada referència i per defensar-los. Ara que és estiu, és un bon moment per descobrir vins frescos i joves, amb complexitat i ben fets”, reconeix el cap de sala del restaurant Sant Miquel. Acaba suggestionat pel que ha tastat, vist i conversat: “Hi ha hagut molta evolució, una voluntat de sortir del comú.” L’Orbus d’Alta Alella i el Syrah de Bouquet, també l’han impressionat i diu que quan es tracta de suggerir, en blancs, la seva primera opció al restaurant és sempre un vi d’Alella.

Fa quaranta-vuit anys que el negoci rulla a la plaça de l’Església de Vallromanes. Ara hi és al capdavant la tercera generació: en Josep Maria amb la seva dona Margarita, que n’és la cuinera. Se’n fan càrrec des del 1988 i guarden una factura de l’any 1925, el rebut d’un casament: 75 persones, 425 pessetes. Antigament, a Vallromanes, hi anaven a dinar els qui tenien poder adquisitiu i sortien de Barcelona per canviar d’aires i aigües. Per sort, el temps i l’exclusivitat són avui més democràtics i tenim més a l’abast, tots, fer una escapada, desconnectar i assaborir la cuina d’arrel tradicional i creativa amb harmonies suggerents a base de vins de la DO Alella. No cal triar entre aigua i vi, com abans. Potser en la combinació hi ha la justa mesura. Llegint Ramon Llull queda més clar, encara:

“Eguals coses son propinquitat e llunyedat enfre l’amic e l’amat; cor enaixí com mesclament d’aigua e de vi, se mesclen les amors de l’amic e l’amat; enaixí con calor e llugor, s’encadenen llurs amors; e enaixí com essència e ésser, se convenen e s’acosten.” (*Llibre d’Amic e Amat*) ●

Festa de la Verema Pas Bàsic



Jazz / Ballet Clàssic / Salsa / Balls de Saló / Brodway / Zumba / Jumping
Radical / Bachata / Pop Junior / Contemporani / Salsa / Pilates / Pop Fusió
Ciclo Indoor / Ball Esportiu / Claqué / Break Dance / Hip-Hop / Sala Fitness
Zumba Kids / Krav Maga / Syncro Latin / Commercial Dance / Casal d'Estiu
Ball de Nuvis / Festes Infantils / Festes Adults / Sala De Ball Maresme...

dance&fitness
pb
pasbàsic

c/Indústria 32, Locals A i B
08320 El Masnou
Telf. 93 540 85 84
www.pasbasic.com

paparazzi paparazzi BAR BAR

Plaça d'Antoni Pujadas i Nirell, 5
Tels. 93 540 18 38 / 690 99 18 62

Paparazzi Alella 
@paparazzialella 
@paparazzialella 

Tapes · Arrossos · Menú diari · Pizzas · Frankfurts · Gintònics



El canvi climàtic a la DO Alella, qüestió de pluja

Us oferim una síntesi de la taula rodona dedicada al canvi climàtic a la Denominació d'Origen Alella, que es va fer dins el programa dels Juliols de la UB d'Alella, enguany centrat en el vi i el canvi climàtic. Hi van participar els elaboradors i enòlegs Josep M. Pujol-Busquets, propietari d'Alta Alella, i Xavier Garcia, propietari d'Alella Vinícola, a més del pagès Rafael Barnadas

TEXT: MONTSERRAT SERRA



OSCAR PALLARÉS

Els ponents van arribar a un consens clar al voltant de la importància de l'aigua per a la supervivència de les vinyes del futur a la Denominació d'Origen Alella.

Que el canvi climàtic és un fet no es va posar en dubte, tot i que els seus efectes es començaran a notar en generacions futures. I entre els efectes, els ponents van arribar a un consens clar al voltant de la importància de l'aigua

per a la supervivència de les vinyes del futur a la Denominació d'Origen Alella. La taula rodona "El canvi climàtic a la DO Alella" va tancar l'última sessió teòrica dels Juliols de la UB a Alella aquest any. Hi van participar l'enòleg i propietari d'Alta Alella Josep M. Pujol-

Busquets, l'enòleg i propietari d'Alella Vinícola Xavier Garcia i el pagès Rafael Barnadas. Tots tres van fer aportacions d'interès i complementàries, que van ajudar a entendre la complexitat del tema i diferents maneres d'abordar-lo. Especialment, Pujol-Busquets va ex-

plicar la tasca que a Alta Alella han començat a fer en relació amb el canvi climàtic i la resistència del cep a les malures, avui endèmiques, a través del desenvolupament de les VRIA-ACC (Varietats Resistent i Autòctones Adaptades al Canvi Climàtic), un treball pioner.

JOSEP M. PUJOL-BUSQUETS

La verema d'enguany és la que fa trenta-set a Alella per a l'enòleg Josep M. Pujol-Busquets, que va començar les seves primeres experiències vinícoles al celler Jaume Serra (avui desaparegut d'Alella), després a Marquès d'Alella i des del 2001 amb el seu projecte personal i familiar, Alta Alella. Ha impulsat l'agricultura ecològica en aquesta DO i també l'elaboració de vins naturals. Des d'aquesta perspectiva, va explicar:

“El canvi climàtic produeix avançaments de collita, cops de calor, etc., que ens genera un seguit d'efectes i de problemes.

Quan la verema s'avança, passa que es crea un desequilibri de clima important, perquè collim el raïm en una època en què fa més calor. No és el mateix collir el 27 de setembre que collir el 15 d'agost. La planta entra en uns punts d'estrès importants. I, a més a més, no és el mateix la composició dels àcids totals, encara que els mesuris. La composició d'àcid màlic és molt sensible a les puntes de calor. No és igual tenir un grau alcohòlic alt sense tenir la pell ni les llavors ni la rapa prou madures. El desequilibri és important. O sigui, cada moment de l'any requereix un equilibri diferent. Quan diem «s'avança la verema», volem dir que s'avança el grau alcohòlic de la verema només, perquè a uns altres elements lligats a la maduració els costa molt més.

El concepte de reg, a la zona d'Alella anava molt lligat a l'horta. Perquè a Alella quan es tenia algun centímetre es feien dues coses: tallar un tros de bosc per poder plantar i fer una bassa d'aigua que li permetria regar a l'estiu. El concepte de reg en nosaltres ja no és el tradicional reg d'implantació. Això s'ha substituït aquí i també al Priorat. El concepte d'aigua pren molta importància. Al mateix temps, no és clar que s'hagi d'utilitzar l'aigua per regar la vinya, no hi ha un consens general. Sí que actuem en el sistema de poda, de deixar més fulles o menys. Perquè si apuges la poda, el grau baixa una mica. Depenent de les fulles, el sol hi incidirà més o menys i madurarà una mica abans o no. També deixant capa vegetal per a les necessitats d'aigua que hi pugui

haver. Però amb tot això et pots trobar un estiu humit. Hi ha una tendència de canvi climàtic, però dintre d'això, cada any la vinya és diferent. I hi ha anys en què ens sobra aigua, fet que nosaltres no sabem remenar gaire bé, però que també ho hem de fer.



Però el gran canvi, el que canvia a tot el món i sembla imparable, és que veiem que les varietats que tenim implantades pot ser que no s'adaptin naturalment al canvi climàtic. Parlem de França, que té una tradició vitivinícola i uns instituts de recerca que funcionen molt bé: a totes les denominacions d'origen franceses ja es proven varietats noves, que vénen d'unes

“VRIAACC és un acrònim que vol dir Varietats Resistentes i Autòctones Adaptades al Canvi Climàtic”

altres zones. A la Xampanya es planta la parellada. És oficial. A Bordeus veuen que la varietat que els anirà millor serà la sirà, perquè s'assemblarà més climàticament a Côtes du Rhône que no pas al clima més atlàntic.

Ara, si nosaltres anem en aquesta línia, podrem fàcilment perdre la identitat del que entenem per les denominacions

d'origen. El pes de les varietats en les denominacions d'origen és molt fort, marca molt. Però si entrem en aquest terreny, en un món tan globalitzat on avui les identitats s'associen a les varietats autòctones, ens trobem amb una contradicció. I aquesta contradicció genera molta con-

néixer els híbrids productors directes de primera generació. Són uns ceps absolutament resistent a la fil·loxera i també són resistent al míldiu, l'oïdi i la botritis. Ara, generen un vi que té una sèrie de problemes. Bàsicament, un gust «foxé», de guineu diríem, i unes molècules, els diglucòsids, que deien que no eren prou bones per a la salut. Això, juntament amb la pressió de la indústria química, va fer que s'anessin prohibint aquests ceps híbrids, a poc a poc i a tot arreu. Eliminada aquesta via, l'única solució que es va trobar contra la fil·loxera va ser la d'empeltar el cep americà amb la *Vitis vinifera* nostra. Però aquesta *Vitis vinifera* és sensible a totes les malalties.

Des de fa uns trenta o quaranta anys, a França, Suïssa i Alemanya, sobretot a Suïssa, desenvolupen el que en diuen els creuaments sexuals. La vinya en general té una reproducció asexual: s'agafa un esqueix i es reproduceix. La genètica d'un cep és pràcticament igual que la d'un altre i, per tant, no es desenvolupen varietats adaptades. Per això, l'única manera que tenim per lluitar contra el míldiu, l'oïdi i la botritis és amb productes químics.

Nosaltres creiem que la gran oportunitat que tenim avui és aplicar el coneixement de l'intercanvi sexual que hi ha entre les plantes. Ara, no amb varietats foranes, sinó aconseguir que la nostra pansa blanca, el nostre macabeu, la parellada, la garnatxa, el mataró..., que a còpia de l'intercanvi sexual aquestes plantes siguin en un 90% o 95% genèticament de la varietat mare, que ens doni les qualitats i la genuïtat del producte i alhora siguin resistent a les malalties endèmiques. Contra això batalla la indústria química d'Europa, que es queda sense feina. En aquesta guerra bruta, la indústria química envia contramissatges dient que això és enginyeria genètica, per exemple. I no hi té res a veure, és creuament sexual. Però, és clar, és una guerra econòmica. Però això hauria de ser un procés imparable, que eviti la utilització de productes químics a la vinya i, al mateix temps, permeti l'adaptació dels ceps al nostre canvi climàtic. És en això que creiem, i treballem en aquesta direcció.”

RAFAEL BARNADAS

Rafael Barnadas és pagès, de la família Barnadas que va exercir un paper destacat de gestió durant dècades a la cooperativa Alella Vinícola. Va començar a conrear la vinya a mitjan anys 1960. El 2010 es va haver de vendre la vinya i avui és jubilat. Des del seu coneixement per l'experiència, explica:

“La meua visió és empírica, una visió del dia a dia. Ara, segons les dades, Alella és el poble on menys plou de tota la comarca. Quan era petit, aquí ens feia uns tardors bastant plujoses, amb llevantades, cosa que ara ja no sabem ni què són, perquè eren llevantades que duraven una setmana. Ara aquest cicle de pluja no es dona. Potser hi plou si fa no fa el mateix, però hi plou de manera molt diferent. Ara fa plugetes molt petites, potser en una setmana hi plou deu

vegades, però només cau un litre i mig cada vegada, o bé cauen tempestes i tota l'aigua se'n va. Ara tenim l'avantatge que gairebé totes les vinyes són plantades en terreny pla o pendents més suaus que no

“Recordo que els pagesos em parlaven de les pluges dels sants o de les festivitats”

antigament. Penso que avui les vinyes aprofiten millor l'aigua que cau, però a l'estiu, sobretot, en cau molta menys.

Recordo que els pagesos em parlaven de les pluges dels sants o de les festivitats. Hi havia una tradició que era arruixar la vinya abans de Sant Isidre, perquè per

aquelles dates feien una excursió d'un dia o dos els Cors de Clavé. I els pagesos, abans d'anar-se'n, volien deixar arruixada la vinya, perquè tenien por per la pluja important. Prescindint de la pluja de tardor generosa, de la d'hivern que hi podia haver, a la primavera hi havia pluja gairebé cada mes i a l'estiu, també. Perquè plovia per Sant Isidre, per Sant Joan, per Sant Jaume, per la Mare de Déu d'Agost i per la Mercè. No eren grans pluges, però cada mes hi havia una regadeta d'entre vint litres i cinquanta, que no s'aprofitava sempre tota, però el cep tenia una certa regularitat.

El problema que he viscut els últims anys de la meua vida laboral ha estat la irregularitat de la pluja. Poden passar dos mesos o tres sense una pluja important. Sobre la gestió de reg, ja he de dir que sempre havia estat en contra del reg de la vinya, però quan

veus que en deu anys poden haver-hi fins a cinc anys o sis de sequera... L'any 1984 hi va haver una sequera esgarrifosa, en què fins i tot es van morir pins, i el bosc va patir molt. Una altra dada: al principi de la segona meitat del segle XX, a les vinyes d'Alella es cultivaven molts pèsols. Hi havia vinyes verdes a l'hivern. La vinya és anual i el conreu de pèsols entre les fileres de ceps era un ingrés important per al pagès. Però la temporada 1969-1970, els pèsols van desaparèixer. La raó es deu a dos factors, sobretot: l'un correspon a la climatologia; l'altre, als canvis socials, perquè la mà d'obra va deixar de dedicar-se al camp i va anar passant a la construcció, la jardineria i els serveis. Va arribar l'autopista i va començar l'auge de les urbanitzacions. Un altre conreu associat a la vinya eren les cireres i més fruiters, i els anys 1980 tots van desaparèixer.

Respecte al clima, des d'aleshores cada vegada van predominant els anys secs per davant dels anys normals, diguem-ne. Si això és fruit del canvi climàtic, no ho sé. Perquè el que ens sembla normal és el que cadascú ha viscut des de petit. El que trobem normal és la sal que posa la mare a l'olla cada dia. És allò a què estem acostumats. Això ens fa perdre perspectiva. Per sort hi ha la ciència.

Jo, en aquesta situació que patim, hi veig sobretot dificultat en la pluja, més que no en la temperatura en si, perquè és poca i irregular. Potser ens haurem de plantejar cada vegada més que, si no disposem d'aigua, no podrem plantar ceps. I Alella no és un territori ric en aigua. N'hi ha, però no n'és ric. I sobre la temperatura, penso que el cep potser arribarà un dia en què no descansarà a l'hivern. Aquí tenim uns hiverns tan suaus que quan en cauen les últimes fulles gairebé ja comencen a brotar-hi les següents. Penso que podria ser un problema. I, per una altra banda, si no baixem dels 22 graus a l'estiu, potser el cep no descansarà a la nit. No hi haurà salt tèrmic. Bé, són preguntes del que pot passar en el futur.”



ò.P.

XAVIER GARCIA

La família de Xavier Garcia Muntané va adquirir el celler Alella Vinícola l'any 1998. Ell, que anava cap a geòleg, va estudiar enginyer agrònom i enologia a la Universitat Rovira i Virgili. D'entre els canvis i l'evolució empresarial i vinícola que ha fet Alella Vinícola en relació amb l'època anterior, quan encara era cooperativa, en destaca que han plantat vinya nova, unes cinquanta hectàrees, tota emparrada, sobretot de varietats autòctones, en especial de garnatxa. Xavier Garcia va explicar:

“Com a geòleg tinc un problema, perquè l'escala temporal d'un geòleg és de milions d'anys. És evident que és un fet, el canvi climàtic, però les conseqüències a la vinya avui per avui encara em costen de veure. Em falten dades fiables i objectives. Per tant, em baso en l'experiència, en la intuïció i en el que escolto dels experts. Aquest matí em mirava les dates de verema des del 1998 fins al 2015. M'he fixat en la chardonnay i la pansa blanca. Tenia la sensació que hem avançat collites i m'he adonat que amb la chardonnay sí que hem avançat, però en canvi amb la pansa blanca no, és més regular. Llavors, el que em pregunto és: què és causa i què és conseqüència? És el canvi climàtic, el que ens fa avançar collites, o és el mercat, el que ens força a avançar collites per tenir uns vins determinats? Si fa deu anys o quinze, amb l'era Parker, la tendència era de fer vins de grau alcohòlic alt, estructura, vins amb tanins molt madurs..., això requeria aguantar les veremes i collir més tard. Ara hem entrat en una època de vins més elegants, menys estructurats, més àcids, menys calents en boca i més fàcils de beure. Els darrers anys també hi ha una demanda creixent de vins blancs i això fa avançar les veremes.

Per mi el canvi climàtic a la DO Alella no és un factor gaire limitant encara. Amb això no vull dir que no hi hagi una influència i que d'aquí a vint, trenta o cent cinquanta anys ho puguem patir, no ho sé, com tampoc no sé si les varietats amb les quals tre-



ò.p.

ballem deixaran d'adaptar-se tan bé com fins ara.

Sobre el terror de la DO Alella: hi ha uns factors fixos, que no podem canviar, i uns altres que sí. Per exemple, la geologia és la que és. Aquí a Alella tenim el sòl de sauló,

“Serà possible d'aquí a cinquanta anys fer el vi que reclama el mercat?”

que no reté gens l'aigua. És un terreny amb pocs nutrients, amb poca argila i la planta sempre va una mica ofegada, sempre va una mica al límit. El reg crec que és important a la nostra zona. Vam fer algun estudi i en segons quina zona vam arribar a la conclusió que el reg aquí no és de suport, sinó que és imprescindible, segons quins anys, perquè el raïm arribi a una maduresa equilibrada i adequada per fer els vins que volem fer. Aquí a Alella, de

cada deu anys, tres o quatre els tenim bastant secs.

Fins ara el clima a la facultat et deien que era una variable fixa: que tenies clima mediterrani, atlàntic o continental. Però ara ens comencem a qüestionar si realment el clima no és un factor variable, i, si ho és, com ha variat i com variarà. La tendència d'aquest nostre canvi climàtic i el seu efecte en les plantes, segons els experts i panells internacionals, és que cada vegada plou menys, que hi ha temperatures mitjanes més altes o punts tèrmics més alts, i que els extrems són cada vegada més extrems. El dia que pedregui ho farà més intensament que no pas abans.

El factor de terror que podem modificar és la planta, en Josep Maria ja ho ha explicat perfectament. Podem seleccionar clons, podem plantar vinyes amb orientacions diferents, plantar vinyes a més alçada... Tot això ajudarà a aconseguir que el producte s'adapti a allò que demana el mercat.

Un últim factor a destacar és la manera de treballar: es

pot avançar la collita o no, al celler podem treballar de moltes maneres, hi ha una indústria bioquímica que desenvolupa uns llevats que ja tenen una mica menys rendiment alcohòlic i fins i tot n'hi ha que sintetitzen àcid. I, evidentment, hi ha tota la tecnologia de fred i les noves tecnologies de separació d'aromes per fabricar uns altres tipus de vins. Aquí ens trobem en una DO que té unes normatives. Al vell món les normatives acostumen a ser molt fixes, a diferència de les normatives del nou món. Aquí es va a poc a poc. I aquesta rigidesa t'ho complica molt, a l'hora de treballar.

Amb tot, sóc bastant optimista perquè som a tocar del mar. I tot i que es diu que la conca mediterrània és la que patirà més el canvi climàtic, intueixo que l'efecte de coixí tèrmic que fa el mar és important i ens podrà ajudar. A mi el que em preocupa més és que tot i tenir-ne les eines, serà possible d'aquí a cinquanta anys fer el vi que reclama el mercat?”. ●

**BONA FESTA
DE LA VEREMA**



*La Petita
Mallorquina*

Forn i Pastisseria

Rambla d'Àngel Guimerà, 40 · ALELLA Tel. 93 555 68 67



albasound

Lloguer d'equips de so i il·luminació

Il·luminació, sonorització, audiovisuals,
espectacles, escenaris, arquitectural,
infraestructures, esdeveniments



Albasound, SL
Ronda Narcís Monturiol, 9 (Polígon Industrial
Camí del Mig)
08349 Cabrera de Mar (Barcelona)
Tel. 93 754 70 97 · Fax: 93 754 70 98
info@albasoundsl.com · www.albasoundsl.com

antiga

FUSTERIA

TAVERNA · GASTRONÒMICA · ALELLA



NOVA TAVERNA GASTRONÒMICA A ALELLA

BRASES, TAPES I "PINTXOS" AL TEU ABAST
MENÚ DIARI



Rambla d'Àngel Guimerà, 16

08328 Alella

Tel. 93 541 66 34

www.antigafusteria.com

Vins d'àmfora a la DO Alella

Fa tres anys el sommelier Josep Roca va proposar un tast al Fòrum Gastronòmic de Girona anomenat "Vins d'àmfora. Un viatge de retorn?". Les gerres de fang han estat contenidors per transportar el vi des dels grecs i romans fins a tres mil anys enrere amb els fenicis. Josep Roca va construir un relat i va presentar una sèrie de vins de qualitat, que s'havien començat a elaborar amb àmfors. També va contraposar les propietats del fang respecte de l'acer inoxidable: calent/fred, creatiu/receptiu, concentrat/expansiu, dinàmic/passiu... Des de fa tres anys ençà no han parat d'aparèixer nous vins elaborats amb àmfors. És un procés en creixement i la DO Alella hi participa amb dos vins de pes: l'AA Tallarol i la Peça d'en Blanch rosat d'Oriol Artigas.

Hem volgut conèixer els creadors d'aquestes àmfors perquè ells, la terra que fan servir, les seves mans i la cocció també determinen el gust d'aquests vins. Així que ens hem traslladat als seus obradors. L'un és el ceramista Carles Llarch, instal·lat al Penedès, que ha fet les quatre àmfors de què disposa Alta Alella per fer el Tallarol. L'altre és el terrissaire Eloi Bonadona, que té l'obrador familiar a Quart, al costat de Girona, i que ha creat les dues àmfors on es fa el Peça d'en Blanch rosat. Després hem anat als dos cellers i hi hem tastat amb els enòlegs aquests vins, per entendre què els ofereixen les àmfors i com els han condicionats.



Al taller de Carles Llarch de Font-rubí ja fa alguns anys que les àmfores per a vi són una part del paisatge habitual.

Carles Llarch: "M'encanta el paral·lelisme entre el vi i la ceràmica"

L'artesà que ha fabricat les quatre àmfores d'Alta Alella treballa des d'una vella masia del Penedès arrelat a la terra i a tota una filosofia de vida

TEXT: MARTÍ CRESPO

"A casa només arriben dues menes de persones: els qui s'han perdut o els qui saben ben bé què volen." Nosaltres, avui, formem part del segon grup. Sabem perfectament què hi fem i a qui busquem, a la Mata Vella de Font-rubí (Penedès): el ceramista Carles Llarch. Ens explica al costat d'un gos imponent que es va instal·lar en aquesta masia a sis-cents metres d'altitud amb vistes a Montserrat, el Montseny i potser Mallorca amb vint-i-un any, el 1986: "Hi plovia més a dins que no a fora", descriu gràficament. Des d'aleshores ha treballat, paral·lelament, en la ceràmica i en cada racó de la casa: "Agafar una masia així és per a tota la vida, sempre vas fent." Tres dècades després, hi continua vivint i feinejant, tan convençut o més que el primer dia: "Va ser la decisió més incertada: és un bon lloc per viure, i sols tenim una vida que jo sàpiga."

A les Cases Noves de la Mata, com també es coneixia Font-rubí, es va especialitzar inicialment en la recuperació de la tortugada... Se'ns avança a la pregunta: les tortugues són les canals de ceràmica que recullen l'aigua de la pluja a les teulades de molts racons de la Mediterrània. "Hi va haver un moment al Penedès en què les masies es convertien en xalets, i m'emprenyava moltíssim que una de les coses que es deixessin de fer fossin les tortugades. Desapareixien pel plàstic i vaig decidir que calia recuperar-les." I la veritat és que se n'ha anat sortint i en-



Carles Llarch fa dècades que es dedica en cos i ànima a la ceràmica, amb una filosofia personal i particular.

cara té força feina, assegura. Però al 2012, una altra mena de recuperació, també arrelada a la terra, el manté igualment ocupat: les àmfores per a vi. "Sóc molt amic dels desafiaments i de coses estranyes", ens confessa sorneguer.

Hem quedat amb ell justament per parlar-ne, atès que és el terrissaire que des de fa tres anys fabrica tines de fang per

a Alta Alella, entre més cellers. Quan ens rep a la porta de casa seva, no som conscients dels tombos per la química, la geologia i l'enologia que farem amb Carles Llarch, que va descobrir la seva vocació de ben petit: "A sis anys, amb sis pessetes, ja em comprava plastilina." Després va descobrir que, allò que tant li agradava, podia ésser un ofici, el de cera-

mista: "M'hi vaig fotre de cap i ja no en vaig sortir." Va estudiar ceràmica a Vilafranca, la Bisbal, Tarragona..., però a la seva manera, és clar: "Sempre he anat per lliure, mai no he buscat títol oficial. Quan hi ha hagut una cosa que m'ha interessat molt, hi he anat fins que he tingut la sensació que ja n'havia tret tot el suc possible."

Del procés formatiu reglat, en guarda un record molt crític: "Em queixo molt de l'educació que es dona a les escoles d'arts i oficis, perquè t'hi ensenyen el vessant artístic, fer dos platets o un joc de cafè, però poc el professional." "T'ensenyen quatre cosetes", afegeix, "però no t'expliquen d'on surt el fang, per què cadascun es cou a una temperatura, per què cada terra és com és i com ha arribat a ser així... Si entens això, pots entendre moltes coses." Per a la seva formació artesana, va considerar que també era important de treballar una temporada en la indústria ceramista: "Si l'artesà entén més bé com funcionen els grans fabricants, en pot treure molt més profit que no pas intentar de competir-hi." I ràpidament va detectar el seu principal avantatge: "Quan em dona la gana puc fer rajoles, piques, tines o qualsevol cosa; la indústria, en canvi, viu agafada pels ous perquè és condicionada per la maquinària que té i no pot permetre's el luxe de canviar de productes. M'haig d'agafar a la llibertat que tinc i aprofitar-me'n, perquè la indústria no la té."

Al principi li demanaven sobretot tortugades i ja més cap aquí els encàrrecs es van començar a ampliar a les àm-

fores, amb les primeres comandes de cellers del Penedès mateix. Llarch partia de zero, com sembla que també molts dels seus clients: “Quan els preguntava de quina terra les volien, la resposta sovint era: ‘No ho sé, els romans ja en feien!’.” La primera feina, doncs, va ésser de convèncer els cellers que, abans de posar-se a fabricar àmfors i buscar re-

“Un senyor d’Alella es va presentar amb una caixa plena de sauló i va preguntar si se’n podia fer ceràmica”

sultats immediats, calia investigar i experimentar, segons la tipologia dels seus vins (macabeu, parellada, xarel·lo...), amb les terres adequades (“n’hi ha quatre mil tipus!”), la forma de les tines (factor important per a la circulació de les partícules del vi) i, fins i tot, la cocció al forn: “Sempre dic que el forn de ceràmica és una màquina del temps, perquè hi reproduïm el cicle de les roques: agafem un material, hi donem forma i per temperatura el convertim en una pedra nova, com fa la Terra.”

Després d’un any de proves, “un senyor d’Alella es va presentar amb una caixa plena de sauló i va preguntar si se’n podia fer ceràmica”. “Entenc els romàntics que volen fer vi amb terra de la seva finca perquè jo ho faig amb la meua ceràmica”, se sincera, “però no totes les terres són aptes, és clar”. Llarch ja havia treballat abans amb sauló i coneixia una mica els vins d’Alta Alella, per la qual cosa l’entesa amb l’enòleg Vicenç Galbany va ser molt ràpida, “un plis-plas”. I no sols això: “El sauló d’Alella, estaria disposat a agafar-lo i incorporar-lo a qualsevol argila de bona qualitat com a antiplàstic, perquè em sembla meravellós, així de clar.” Han passat tres anys, d’aquell primer contacte, i n’han nascut fins ara quatre àmfors per al celler alellenc, que ajuden a arrodonir vins naturals com el



El taller de Llarch s’integra indissolublement a la terra i l’entorn.



Les àmfors necessiten reposar, com el vi que contindran.

Tallarol AA. Perquè la ceràmica, en general, “hauria d’allargar el volum del vi, hauria de netejar-lo de totes les arestes que tingui i fer-lo molt rodó, però no ha d’interferir-hi”. Les àmfors, afirma aquest ferm partidari de la mínima intervenció en el vi, precisament l’ajuden a evolucionar i a finalitzar sense aportar-hi aromes, sols hi fan créixer les que ja porten: mineral, fusta...

En la seva filosofia professional, i de retruc vital, la implicació amb qui treballa és clau: “O t’impliques amb els cellers, per aconseguir el màxim nivell de resultats, o et fots l’hòstia tu i ells. No podem fer vi amb àmfora només per a la foto.” Però també és important, és clar, d’involucrar-se amb què es fa. Aquest any, per exemple, ha decidit de reprendre la tradició vinícola dels seus avis penedesencs i fer el seu propi vi, amb tina inclosa. Dit i fet: sota un dels tres grans cups amb trepitjadora abandonats de la Mata Vella, reposen ja embotellats tres-cents litres de macabeu de 14 graus, sense sulfits i de vinya vella “de gent que treballa bé i de qualitat”. Calcula que encara hi manquen set o vuit mesos, però ens convidava a tastar-lo. “Sóc ceramista, no he de fer grans vins”, ens adverteix, malgrat que copa en mà el veiem satisfet de l’evolució del seu primer experiment treballant la terra i els seus fruits com els seus avantpassats pagesos: “És salvatge, com sóc jo... Un vi perfectament imperfecte.” I gens apressat, com ell: “Lentitud, calma, paciència, precisió, bones decisions... m’encanta el paral·lelisme entre el vi i la ceràmica.”

Una gotellada de migdia talla sobtadament l’explicació de l’últim encàrrec que ha rebut: construir una immensa tina de dos mil litres. Malgrat que implica fer un forn nou, ja la somnia: “M’imagino d’entrar-hi i de poder-hi llegir a dins, com si fos en un úter de vi. Ficar-se dins la peça que has fet, deu ser extraordinari!” Mentre ens acomiadem, després de quasi tres hores d’intenses lliçons de vi i de vida, Llarch sembla voler-se disculpar: “Normalment estic sol i no parlo amb ningú. Per això quan tinc visites, les atrapo i no les deixo anar! Se’n diu l’efecte pastor...” ●

Alta Alella i les àmfores de sauló

Anem a veure l'enòleg Josep M. Pujol-Busquets perquè ens expliqui per què va decidir (ell i el seu equip) d'elaborar amb àmfora el Tallarol, un vi extrem que no conté sulfits. De tota la gamma de vins naturals, el Tallarol, 92 punts Parker, és el vi que li ha donat més prestigi, juntament amb el degà dels seus vins sense sulfits, el cava Bruant. Les àmfores d'Alta Alella són fetes amb una proporció de sauló extret de la finca mateix. Aquesta aposta acostia el vi al seu paisatge.

TEXT: MONTSERRAT SERRA



L'any 2006, Josep M. Pujol-Busquets va començar a comercialitzar a Catalunya el primer cava sense sulfits (primer el van anomenar Nu, després Bruel i finalment Bruant). Una fita i un element d'avantguarda per als vins elaborats a la DO Alella. Ho relata l'enòleg: "Vam veure clar que tot i no contenir sulfits,

el contacte del vi amb els llevats i el carboni impediè l'oxidació. El vi base d'aquest cava era un vi sense sulfurós correcte. I així, el 2010, vam elaborar el primer blanc sense sulfits, com si fos el vi base del cava Bruant. Hi vam posar per nom No. Va funcionar molt bé des d'un punt de vista tècnic, però era dèbil: poca graduació, poca acidesa, un perfil massa lleuger, massa 'base cava' per anar sol. Amb tot, el treball era interessant i el Celler de Can Roca en va fer el seguiment."

Continua Pujol-Busquets: "Aleshores ens vam preguntar què havíem de fer perquè aquest vi expressés més el territori. I vam començar a treballar el vi d'una altra manera, des de la vinya. Primer vam deixar madurar més el raïm abans de collir-lo. Després el vam tenir en contacte amb els llevats més temps. I per expressar més el territori se'ns va acudir posar-lo en contacte amb el sauló. Primer

vam pensar a fer un forat a la roca, però era complicat. Com que no podíem crear un contenidor al mateix sòl, vam decidir de crear-ne el recipient. És quan vam entrar en contacte amb en Carles Llarch. Li vam demanar una mínima quantitat d'argila i una màxima quantitat de sauló. Ell esterilitza el sauló al forn, no és fàcil de preparar-lo per fer les àmfores. I vam fer proves amb diferents percentatges de sauló a cada àmfora. El contenidor de terra dóna un caràcter oxidatiu diferent, depenent de la porositat. Però l'argila té un gust estandarditzant, mentre que barrejada amb el sauló dóna un caràcter més mineral al vi, més fresc, més àcid. Més propi." Trobada la proporció adequada, avui Alta Alella té quatre àmfores on s'elabora el Tallarol.

És en aquest punt que tastem el Tallarol i és quan Pujol-Busquets ens sorprèn: "Busquem vins salvatges", diu. Fins ara havia

parlat de vins extremats, de vins radicals, per definir els seus vins naturals, però parlar de vins salvatges fa que aquests vins prenguin un caràcter d'indomables molt més èpic. Li ho fem notar i respon: "Aquest vi que tastem té una evolució pròpia, no gaire educada, no gaire intervinguda. Sempre ens sorprèn. Al 2014 vam dubtar d'embotellar-lo, fins que la llista Parker ens va donar 92 punts." El Tallarol 2015 se'ns mostra ple de frescor, acidesa, mineralitat, amargantor i salinitat.

I recorda: "Tot això no deixa de ser un moviment evolutiu. Si parléssim de pintura, en quin moment ens trobaríem? En l'impressionisme? En el cubisme? Cap a l'abstracció segur. Perquè és un moviment contraposat al realisme, on tot és calculat." L'enòleg també recorda que el món del vi no és una foto sinó una pel·lícula, pel seu caràcter evolutiu i dinàmic.

Eloi Bonadona: "La clau és la vinya, la terra i la varietat, més que no pas la gerra o la bóta de fusta"

Al poble de Quart, terra de cossis negres i peça grossa de ceràmica, conversem amb el jove terrissaire que ajuda Oriol Artigas a experimentar amb vins d'àmfora

TEXT: MARTÍ CRESPO

Hem entrat a Quart pel sud i hem hagut de creuar el petit municipi del Gironès perquè el GPS ens deixi a l'adreça exacta: carretera de Girona, 125. A l'altra banda del carrer hi ha una llarga nau, plena de peces de ceràmica i jardineria exposades a l'exterior, a tocar la vorera. Avui experimenten una coccio extra, pensem, amb el sol preestiuenc que hi espetega sense clemència. A l'entrada de l'edifici de dues plantes ens ve a rebre l'Eloi Bonadona, amb restes de fang a les mans i a la roba. Haig de confessar que em pensava que Bonadona era el nom de l'empresa, una marca comercial més. "Doncs no, és el cognom de la família", ens explica: "És un dels més antics de per aquí Girona, d'origen jueu." La tradició ceramista familiar també és antiga, afegeix, de quasi un segle.

L'Eloi sembla avesat a les visites perquè ràpidament comencem una ruta comentada per les instal·lacions sobre el procés de fabricació de la ceràmica, amb explicacions de la matèria primera ("extreta de tres terreres situades entre Quart i Fornells, comprades quan l'avi va veure que el sector anava una mica cap avall i per evitar que hi construïssin cases") a la coccio ("tenim tres forns a l'empresa, dos de gasoil i un de llenya ben veterà"), passant per comentaris sobre l'elaboració del llot ("el fang és tot un món i abans no l'arribes a entendre..."). A la zona del



Eloi Bonadona s'enfanga les mans per ensenyar-nos com elabora el llot.

torn, amb la ràdio engegada qui sap si per esmorteir el trànsit de vehicles de la carretera propera, hi descobrim una peça ben diferent de les figures, testos i cossis negres ("el producte típic de Quart", ens informa amb orgull local) que omplen una bona part de la nau i el pati de fora. Es trac-

ta de dues àmfores per a vi: "Per donar-hi forma he trigat dos dies. Depèn si el temps hi acompanya. Per a peça gran com aquesta, no pots fer servir assecadors: l'has d'anar girant, l'has d'anar movent, l'has d'aixecar perquè l'aire passi pel cul... No és un procés industrial, no."

Les gerres, com les anomena, no són pròpies de la "denominació d'origen" de Quart. De fet, ell les va incorporar al seu catàleg fa tot just dues veremes, després d'un dinar amb l'enòloga i amiga Anna Vicens. L'actual presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers li va comentar aleshores que hi havia cellers que tornaven a fer vi amb gerra i aquell comentari, es veu que el va estimular. "Vaig anar a veure en Salvador Batlle de Cosmic, a Agullana (Empordà), que ja feia servir àmfores de la Manxa. Com que és un tio arriat, m'hi va engrescar de seguida." I així, sense cap encàrrec concret, va començar a fer-hi proves: "Al principi pixaven com regadores, perquè no sabia ben bé com es feien, però l'any passat ja vaig variar-ne una mica el fang i hi vaig posar cera per fora, a més de brunyir-les, perquè no ploressin tant." Durant aquest procés d'experimentació i evolució en el qual encara es troba, farcit de paraules delicioses, ja se li han acostat uns quants cellers, tant de la rodalia com de la llunyania (Astúries), atrets per les seves gerres. "En dec haver fetes unes quaranta en total, fins ara. Totes les àmfores que fem aquí són seriades, de dos-cents trenta o dos-cents quaranta litres, i són fabricades amb la nostra terra i amb la mateixa composició." Admet que alguns clients el tenen "bastant martiritzat" perquè "no han tingut mai ni un test als dits", i n'hi ha alguns que li fan por i tot: "De vegades em pregunten com han de fer el vi. 'Hosti, tu

ets l'enòleg!', els responc. No és normal!" Però, en general, els cellers interessats han visitat la nau de la carretera de Girona i n'han parlat amb ell.

"L'Oriol Artigas, és clar, és un dels que ha passat per aquí. Em va venir ell, per referències, i li he fet un parell d'àmfores per als seus vins." L'Eloi hi manté el contacte perquè intenta seguir els vins que van sortint de les seves gerres: "Has de saber què hi passa, els has d'anar a veure, i a partir de tota aquesta experiència he anat modificant la manera de fer-les i també d'acabar-les." Té ben coll avall que l'àmfora hi té un pes, en el procés dels vins, però en limita l'abast: "Crec que no hem de barrejar coses. Per mi, l'element important no és el terrisser, malgrat la volada desmesurada que hem agafat. És clar que els cellers necessiten la nostra col·laboració, però com deia l'altre dia a l'Oriol, per mi la clau és la vinya, la terra, la varietat i el tio que la porta i fa el vi, més que no pas la gerra o la bóta de fusta." La relació constant i contínua amb cellers, els quasi dos anys d'activitat i la tradició vinícola a la família ("a casa l'avi es feia el vi de tota la vida amb

"L'ofici cada vegada és més ofici. Si no saps treballar amb marrells o amb el torn, si no tens un bon fang ni un forn preparat i gros, estàs cuit!"

raïm d'Allella i de Terol") no han convençut encara l'Eloi de fer el pas i provar d'elaborar-ne amb les seves gerres.

Unes gerres, val a dir, que porten la marca Bonadona no sols per la matèria primera provinent de les terreres familiars, sinó també pel mètode de cocció. Després d'haver voltat per quasi tota la nau, ens trobem al cor de l'empresa: un vell forn de llenya de l'avi que l'Eloi, la seva germana i els seus pares conserven i fan funcionar a la manera tradicional. Quan ens n'explica el funcionament, tenim la sensació que es materialitzen



Els Bonadona tenen passió per les gerres, però no són la seva única ocupació.



Del vell forn de llenya, en continuen sortint peces i gerres.

davant nostre segles i segles de saviesa acumulada. "El primer dia comencem a tirar-hi llenya i l'escalfem, i el segon dia, sense parar, comença el foc gros, per arribar a mil graus." Hi aprenem que dels forats de dalt del mur, en diuen ulleres i serveixen tant per dominar i fer córrer el foc durant la cocció, com per obtenir peces de color negre o vermell. I a la base del forn, prop de la porta de la foganya on s'introdueixen els socs i actualment s'hi injecten a gran velocitat serradures de biomassa, ens explica que fins no fa gaire els terrissaires hi pronunciaven la frase "Que Déu hi faci més que nosaltres", tot just acabada una cuita, mentre feien el senyal de la creu. "Sabeu el perquè, d'aquest mantra ancestral? Perquè sempre ha estat un ofici humil i volien que tot el que hi havia al forn els sortís bo, perquè havien de menjar-ne."

"L'ofici, cada vegada és més ofici", conclou: "Hi va haver uns anys en què cada vegada era més i més industrial, però últimament torna a ser molt ofici, molt i molt. Si no saps treballar amb marrells o amb el torn, si no tens un bon fang ni un forn mitjanament preparat i gros, estàs cuit! Però cuit és cuit!" No oculta ni un moment la duresa de la professió, però tampoc no n'amaga la bellesa i la notable herència del passat que arrossega. "Tinc un compte d'Instagram per intentar que la gent entengui una mica l'ofici i vegi que hi ha tot un procés, una història i un coneixement al darrere. Perquè ara, malauradament, les escoles van a Port Aventura i ja no vénen a les fàbriques." El seu lament contrasta automàticament en la meua ment amb el rètol del Museu de la Terrissa que hem vist a primera hora del matí, venint amb cotxe cap aquí, al centre mateix del municipi: "Que hi hagi un museu vol dir precisament que l'ofici és a can pixa! Si hi hagués normalitat, el museu seria el carrer", etziba sense possibilitat de rèplica. I tanca la qüestió, tocant encara més de peus a terra: "A Quart, fa unes quantes dècades, hi havia cinquanta terrissaires i només en queden quatre: tres es jubilaran ara perquè els fills no volen seguir la tradició i llavors quedarem nosaltres i prou. Això aquí, a la Bisbal, a Breda, a Miravet, a Verdú..." ●

Oriol Artigas i les àmfors que fan vins cruixents

Oriol Artigas treballa amb el terrissaire Eloi Bonadona. Va ésser conèixer-se i entendre's de seguida. Comparteixen entusiasme per la recerca i l'experiment, que tingui una base fonamentada. L'elaborador va optar pel recipient de fang buscant un gust i un tacte, que no malmetés la delicadesa que el vi Peça d'en Blanch rosat oferia. I Eloi Bonadona prova porositats i coccions a partir del vi d'Oriol Artigas.

TEXT: MONTSERRAT SERRA



D'entrada, l'elaborador Oriol Artigas explica que no tenia intenció de fer un vi d'àmfora amb el seu rosat de la Peça d'en Blanch 2015. Tanmateix, les circumstàncies l'hi van portar: "La primera intenció era d'elaborar un vi brisat. Vaig

posar el raïm sencer, amb la rapa, dins d'un dipòsit, una mica trepitjat amb els peus. Al cap de dos dies va començar la fermentació. També es va donar una petita maceració carbònica. Al cinquè dia vaig tornar a trepitjar el raïm dins el dipòsit, amb més intenció, per augmentar el volum de suc. Al dinovè dia el vaig trepitjar molt i el vaig premsar. I vaig deixar que fes la fermentació alcohòlica amb els llevats naturals, a temperatura una mica controlada. Van passar uns deu dies més. Vaig deixar un mes el vi al dipòsit i després el vaig transvasar dins les àmfors."

Continua Artigas: "El vi que en va resultar tenia una aroma al nas molt llenyosa i terrosa que m'agradava, però a la boca era molt aspre, tot i que era delicat. No podia posar-lo en fusta per llimar-lo, perquè la fusta m'hauria

matat la delicadesa que tant hi apreciava. Vaig intuir que posant el vi en una àmfora podria aconseguir d'afinar el vi en boca sense malmetre'n el nas, gràcies a la microoxigenació que hi confereix el fang."

"L'Edu del celler Sicus em va passar el contacte d'en Carles Llarch i també el de l'Eloi Bonadona. Amb en Carles havia de treballar amb un temps d'antelació de què no disposava, mentre que l'Eloi en aquell moment tenia una partida d'àmfors a punt de sortir del forn. El vaig anar a conèixer i ens vam entendre de seguida. L'Eloi és un artesà que viu la seva professió com jo visc la meva. Per això vaig posar el vi a les seves mans. I ell em fa confiança també, quan em passa àmfors petites, on prova barreges d'argila i de coccions amb forn de llenya o forn de

petroli i on jo deixo que uns litres del mateix vi interactuïn amb els seus recipients. Així ell pot veure com evoluciona i com treballa la porositat del fang."

Tastem la Peça d'en Blanch rosat 2015 del dipòsit i el comparem amb la Peça d'en Blanch rosat 2013. Diu Artigas: "És el vi més extrem de tots els que tinc. Amb les àmfors, el vi ha evolucionat: abans era un vi dur i ara és un vi cruixent. El fang ha equilibrat el vi." Per Oriol Artigas, el tacte d'un vi és important: "Concebo el vi des del gust i des del tacte. No m'agraden les verdors. Els meus vins són madurs i han d'ésser bevedibles, que vingui de gust continuar-los bevent." La sensació final de la Peça d'en Blanch rosat 2015 és aquesta salinitat, que sembla que vinguis de la platja, que convida a continuar bevent."



totespai

serveis immobiliaris

Bon servei immobiliari, eficiència i proximitat

Passeig de Joan Carles I, 12 · Despatx 1.4 - 08320 El Masnou
93 540 76 94 / 93 540 03 21 / 637 321 321
www.totespai.com / info@totespai.com



Finançament
9 mesos
Sense interessos

 **93 575 02 22**

*Per conèixer totes les nostres botigues
i tots els productes, visita el nostre web*
WWW.GRUPOALMANSA.COM



**DESCOMpte
ESPECIAL PER
ALS LECTORs
DE PAPERS
DE VI**



P Aparcament gratuït
al davant de la botiga

C/ Amadeu I, 33 C
(carretera d'Alella)
08320 El Masnou
Tel. 93 540 45 00
masnou@grupoalmansa.com



6a FIRA DEL

llaminers

VILANOVA
DEL VALLÈS



8 i 9 d'OCTUBRE de 2016

Pastissos, llaminadures, xocolates, cupcakes, coques, melmelades, mel, vins i caves, cerveses artesanes, torrons, tes i cafes, creps i artesans llaminers..

VINE. ET REPARARÀS ELS DITS

Tast de vins rosats de la DO Alella

Hem tastat els rosats que s'elaboren a la Denominació d'Origen Alella amb la presència d'excepció del sommelier Ferran Centelles, actual delegat de la prestigiosa web Jancisrobinson.com i fundador del projecte Wineissocial, un club de tast amb voluntat de difondre la cultura del vi i augmentar-ne el consum. Ha acompanyat Centelles la sommelier i periodista Sílvia Culell, també de l'equip de Wineissocial. El resultat: bons rosats tastats, una part de gastronòmics, que han obtingut l'interès dels experts. I, per damunt de tot, n'han destacat el valor de la pansa rosada i la necessitat de recuperar-la.

TEXT: MONTSERRAT SERRA

Ferran Centelles (Barcelona, 1981) és un dels sommeliers més influents de l'Estat espanyol: és el delegat en aquest territori del portal Jancisrobinson.com, espai d'informació, opinió i consultoria de vins impulsat per la periodista britànica Jancis Robinson, una de les prescriptores vinícoles més importants del món. Jurat en molts tasts internacionals de vins, Centelles també és el responsable de la secció de begudes de la Bullipèdia, el nou projecte de la BulliFoundation de Ferran Adrià. Ell va ser sommelier d'elBulli durant tretze anys, fins que va tancar. I és un dels fundadors del projecte Wineissocial, un club de tast per internet que té per objectiu de difondre la cultura del vi i augmentar-ne el consum. Veure'l tastar és un espectacle: discret i modest de tracte, és brillant en l'adjectiu, en la metàfora, en la manera d'entendre i de mirar-se els vins, sempre amb respecte, però trobant la justesa a cada proposta vinícola.

Acompanya Ferran Centelles la també sommelier Sílvia

Culell, de l'equip de Wineissocial. Ella, periodista de formació, és la responsable de continguts del projecte. La seva actitud és festiva, entusiasta pel vi i que encomana optimisme i empatia. Tots dos van ser els protagonistes del tast de vins rosats elaborats a la Denominació d'Origen Alella que *Papers de vi* va organitzar al final de juliol al CAT (Centre d'Acollida Turística) de Teià, que és a punt de reprendre l'activitat, davant del Parc

Arqueològic Cella Vinaria. El tast va començar amb una de les joies dels rosats de la DO, els vins elaborats amb pansa rosada, una varietat que havia anat desapareixent i que durant molts anys només servia per fer vins rosats de cupatge. Tanmateix, els darrers tres anys han aparegut noves referències amb la pansa rosada com a vi monovarietal. Centelles i Culell tenien ganes de tastar aquesta varietat i comparar-ne algu-

nes anyades. De manera que d'entrada es van tastar tres vins de pansa rosada: el cava Capsigrany d'Alta Alella sense sulfits, el Rosat de Pansa 2013 de *Papers de vi* i el Rosat d'en Blanch 2013 de la vinya Peça d'en Blanch d'Oriol Artigas.

AA Capsigrany 2014

D'aquest cava 100% pansa rosada elaborat sense sulfits d'Alta Alella, Ferran Centelles en va dir: "És molt net per ser un vi natural. Certament delicat. Més afruitat que no m'esperava, en relació amb uns altres caves rosats que es fan. És més rodó que profund. D'acidesa controlada. És un vi una mica frontal, no s'allarga del tot al paladar i té un toc balsàmic. Al nas, hi trobem la poma i un punt de sidra. Hi predomina la fruita per damunt dels llevats. És interessant."

Sílvia Culell es va centrar en el predomini de la fruita: "Hi trobo fruita un punt oxidada, però de poma àcida, i molt de raïm. I d'acidesa, Déu n'hi do, però no molesta. I el color és molt poc rosat." A aquesta observació, Ferran Centelles hi afegí: "Sí, passa per un blanc."





Els sommeliers Sílvia Culell i Ferran Centelles, de l'equip de Wineissocial, comentant els vins.

El sommelier va tancar el comentari dient: "No és un cava estàndard. És valent, per la varietat i per la vinificació."

Rosat de Pansa 2013

L'ampolla número 126 de les 306 que la revista *Papers de vi* va elaborar de pansa rosada va sorprendre Sílvia Culell: "Em sorprèn la intensitat aromàtica que té aquest vi, sobretot en nas. Hi trobo aquestes aromes oxidades molt riques. En boca la intensitat baixa, però és llarg. Té una entrada dolça que compensa amb l'amargantor final. És dens. Passada una estona, encara el tinc a la boca."

I Ferran Centelles assegurava: "M'ha sorprès. Amb copa tapada no sé si hauria dit que és un vi. Té una oxidació molt positiva. Hi trobo el carbur típic dels riesling, préssec, Cointreau, triple sec, cítrics... És un vi madur, que reté bé l'acidesa, amb molta cremositat. Un vi de qualitat. Ara, el que té de rosat només és el nom. És un vi blanc gastronòmic. Podeu estar-ne contents."

Amb què maridarien aquest vi els someliers? Proposen un bacallà amb safrà.

Rosat d'en Blanch 2013

Aquest vi d'Oriol Artigas, fet de la pansa rosada que cull a la vinya Peça d'en Blanch, a la vall de Rials, va entrar en acció. Sílvia Culell va acostar el nas a la copa: "Una mica de flors, laca, fins i tot una mica de codony." I Ferran Centelles ho va arrodonir: "Al nas, hi trobo mel i flors." I va continuar: "Em creuria que aquest vi s'ha fet amb fusta. La fruita s'hi troba

molt amagada. Té notes de bolets i molsa, que hi donen complexitat, però hi tapen la fruita. M'ha recordat vells Rioja d'estil clàssic. És imperfecte, però és emotiu: un vi d'evolució ben portada, amb complexitat. És un vi que has de saber apreciar amb tota la seva idiosincràcia."

I Sílvia Culell va concloure: "Un vi difícil per al consumidor. Auster, on apareixen herbes d'infusió. Em recorda un

d'aquells vins vells que obres amb tanta il·lusió."

Després dels vins fets de pansa rosada, el tast va entrar en una segona fase en què es van tastar quatre rosats més populars: l'Orígens de Can Coll de Badalona; el Roura Merlot; el rosat So del celler Can Roda; i el rosat d'Alella Vinícola 2015.

Orígens 2015

Aquest vi, elaborat amb un cupatge de merlot i pansa blanca de la zona del Canyet de Badalona, de la finca Can Coll, va encaminar el tast cap a rosats més estàndard. Així, Sílvia Culell comentava: "És el primer vi amb caràcter de rosat que tastem, segons les convencions." I Centelles: "Sí, ens trobem davant d'un vi senzill, que dóna fruita vermella al nas, agradable. És un vi sincer. En boca és un vi d'impacte, que s'aguanta més per l'amargantor que no pels àcids. Aquest vi neix d'un productor a qui li deu agradar el vi tradicional. És ben fet, és agradable i fàcil de beure." I Culell va continuar: "En boca el trobo fresc, amb aquest



punt amargant. Senzill, però agradable. Té un punt de taní que t'asseca la boca i això el fa interessant.”

Roura Merlot 2015

Ferran Centelles digué que era un vi molt dolcet i Sílvia Culell va trobar-hi compota, tot i que va destacar que en boca mantenia l'acidesa. A partir d'aquí el sommelier va reflexionar: “És un rosat d'un color fosc dominant, amb notes dolcenques. Sembla que hagin collit el raïm molt madur. Hi ha rosats que sembla que et portin cap al negre i aquest és d'aquesta gamma. És un estil.”

So de Masia Can Roda.

Rosat 2015

El rosat fet de merlot del celler Can Roda, de Santa Maria de Martorelles, va arribar una mica tèrbol a la copa. Centelles explicava: “En aquest vi les aromes herbàcies i vegetals dominen la fruita. És un vi amb un toc de calidesa, que la nota vegetal et fa agradable. No és un rosat a l'ús. Hi trobo herba seca fins i tot. No és un rosat senzill.” I Culell continuà: “D'entrada tenia una nota reductiva que ha anat marxant. És molt vegetal, efectivament. Això fa que costi d'identificar-lo com a rosat, perquè s'hi troba a faltar la fruita. I això el fa més difícil d'entendre.”

Marfil Rosat d'Alella Vinícola 2015

Aquest rosat, que tancava la segona ronda, ja no era fet de merlot, sinó de garnatxa negra. Va començar l'anàlisi Sílvia Culell: “És senzill, però no és simple. Lleuger, fresc, molt agradable. Sense buscar-hi la complexitat, és ben elaborat.” I Ferran Centelles, seguint el fil, va adjectivar: “És un rosat confortable. En pots beure molt. És un rosat cítric. No cal pensar per beure'l. Un rosat posat al dia molt agradable.”

El vi rosat viu un moment de renaixement i reafirmació. Els prescriptors l'han començat a valorar. Per Ferran Centelles, la clau de volta d'aquesta nova condició per als rosats està en els elaboradors. Ho diu així: “Quan s'han començat a fer rosats pensant a fer rosats, quan s'ha collit el raïm per fer un rosat, aquest vi s'ha conver-



Ferran Centelles creu que s'ha de recuperar i potenciar la pansa rosada, una varietat pròpia de la DO Alella, que és un patrimoni.

tit en un producte posat al dia i de qualitat.” I Culell també recorda que els rosats tenen la virtut de ser vins que ajuden els joves a entrar en el món del vi.

La conversa va portar el tast a una darrera ronda de vins, on es va tastar l'In-Vita rosat 2015, el rosat d'AA Parvus Syrah, el rosat la Prats d'Oriol Artigas 2015, i va tancar el Mayla d'Alella Vinícola.

In-Vita rosat 2015

Aquest rosat fet de garnatxa negra i sirà del celler Castillo de Sajazarra, que és novetat, va obrir una nova ronda de rosats, la darrera, però els sommeliers van fer l'exercici de comparar aquest vi amb el rosat anterior. Així, Culell comentava: “S'assemblen en

l'estil, tot i que aquest té més intensitat al nas, més complexitat.” I Centelles reblava: “Té una mica més de nervi. És viu, vibrant, molt marcat amb els cítrics, s'hi nota la llimona. És un rosat de terrassa d'estiu. És el més àcid que hem tastat fins ara.”

AA Parvus Rosé 2015

El rosat d'Alta Alella, fet de les varietats sirà i cabernet sauvignon, va fer exclamar a Culell: “Aquí sí que hi ha fruita, tant en nas com en boca! No és un vi complicat, però és molt agradable. Té un punt de dolcenc que no molesta gens i ajuda a arrodonir-lo.” I Centelles va deixar anar: “Plaer. Molt ben fet. Rodó. Golós. Busca l'espectacle. Fruita madura al seu punt. Agradarà a tothom.”

La Prats 2015 d'Oriol Artigas

Aquest vi fet d'una sola vinya que conté més de trenta varietats de raïm i que es cullen totes el mateix dia, l'11 de setembre, va sorprendre Centelles: “Té gràcia. És un vi molt desendregat, però és atractiu.” I Culell dubtava: “Costa de definir. Et despista. És un vi molt allunyat del que és convencional. Té un toc dolç, àcid, amarg... Té de tot.” Centelles va afinar: “Toc de llevat. Toc de natural. Profunditat amb aroma. És un vi d'extremes. Un vi per demanar quan prens un plat d'anxoves, carxofes o plats amb vinagres.”

Mayla 2015 d'Alella Vinícola

Aquest rosat fet de pansa blanca i sirà, amb segona fermentació a l'ampolla, va ser el darrer del tast. Per Sílvia Culell: “Al nas, hi he trobat violeta. És un vi de festa.” I per Ferran Centelles: “És golós. Té interès. La bombolla hi és molt present i es fa protagonista. T'ho pots passar molt bé amb aquest vi, però no hi has de donar gaires voltes.”

El tast va ser distès, agradable, i va acabar amb algunes reflexions dels sommeliers sobre els vins tastats i el territori de la DO Alella. Ferran Centelles va prescriure: “Tot el món vinícola cerca varietats autòctones. La DO Alella té en la pansa rosada un valor ampelogràfic que no s'ha d'inventar. I que si s'inventés costaria molts diners. De manera que cal recuperar la pansa rosada. I quant als rosats tastats, doncs cadascun té el seu estil. A mi m'agraden els rosats que tiren a blancs i més els secs que no els dolços. Però el mercat és molt ampli.” I Sílvia Culell va destacar la varietat de rosats tastats: “Hem tastat una gran varietat d'estils i això és interessant, sobretot tenint en compte que és un territori on hi ha pocs cellers i és un moment on es tornen a valorar els rosats. Són vins molt ben fets. A la DO Alella, al costat de rosats frescs i lleugers trobem propostes com la de l'Oriol Artigas, que és un rosat que no s'assembla a res. I això em fa pensar que si trobem aquesta varietat i vitalitat en els rosats, què deu passar amb els blancs!” ●

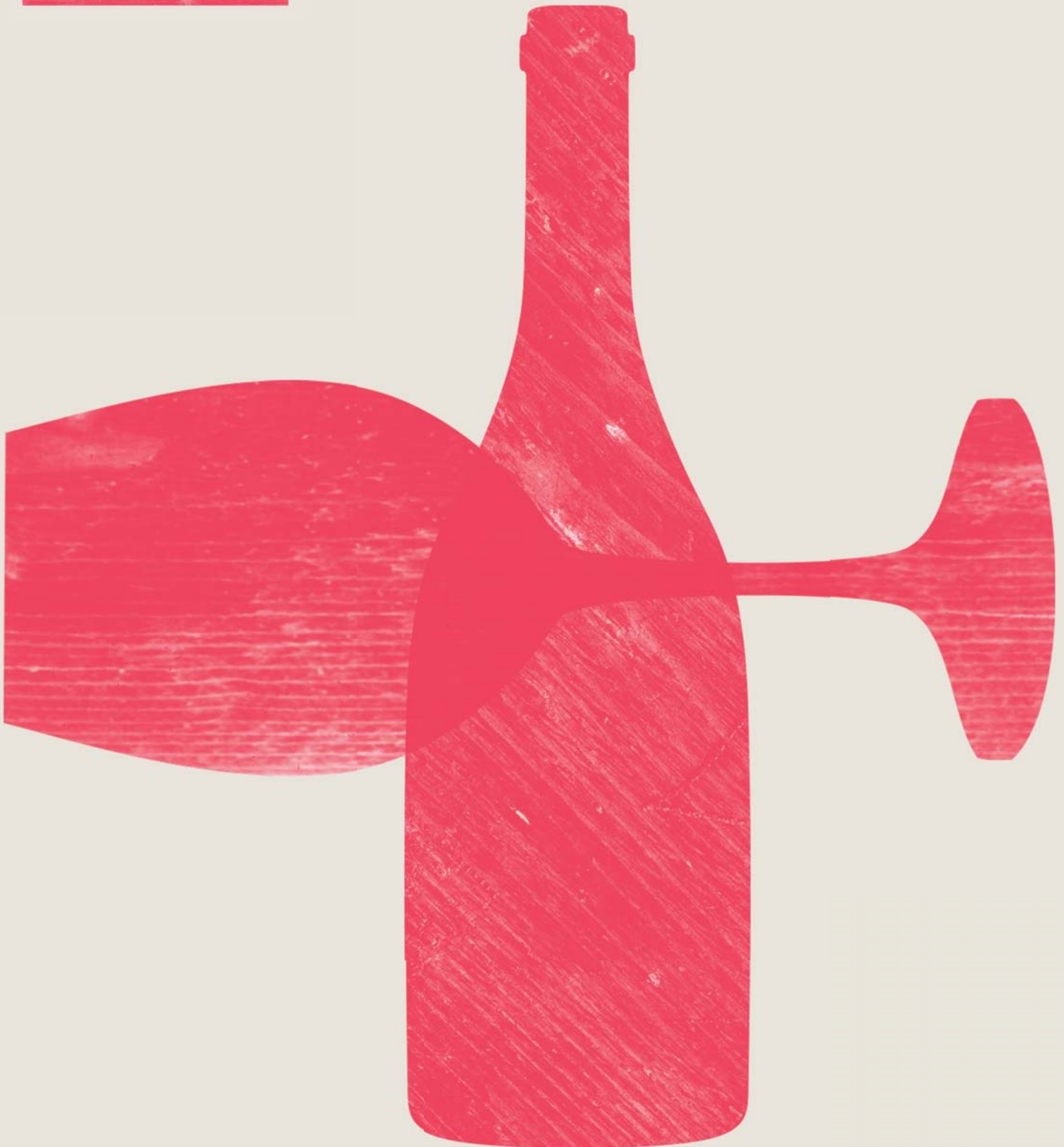




**Octubre
2016**

enoturismedoalella.cat/vimes

**EL MES DE
LA DO ALELLA**





Membre de: **api** Col·legis i associació d'agents immobiliaris

Agent immobiliari / Real estate

registre d'agents immobiliaris de Catalunya aicat 0034

COMPRA · VENDA · LLOGUER
ADMINISTRACIÓ DE FINQUES
COMUNITATS DE PROPIETARIS



Plaça de la Llibertat, 14
El Masnou
Tel. 93 540 50 07

Plaça Ramón y Cajal, 1
El Masnou
Tel. 93 540 63 10

www.immomasnou.com
elena@immomasnou.com



portes i
automatismes
enric

20 ANYS
AMB TU



C/ Indústria, 14 - P.I. Buvisa 08329 Teià - Barcelona Tel: 93 555 93 88
info@automatismesenric.com - www.automatismesenric.com



GAUDEIX ELS TEUS VINS SENSE LLEVAR EL TAP



Presentant el CORAVIN™ Sistema de Vi

Res millor que una copa de vi després d'un llarg dia. Ara té la llibertat de gaudir d'una sola copa sense preocupar-se per acabar l'ampolla. El Coravin Sistema de Vi amb Coravin Càpsules Premium li permet servir-se una copa de vi sense llevar el tap.

Gaudiu la mateixa ampolla dia rere dia, copa a copa. Perquè els seus vins favorits mai haurien de perdre el seu sabor. Tampoc la seva decisió sobre quan i com gaudir-los.

www.coravin.com



CORAVIN™

L'avi matern del vi

L'escriptor, crític d'art i activista cultural, Vicenç Altaió, torna a la seva infantesa, al record de l'avi Vicenç, fundador de l'anís i conyac Soley, al llibre de les fórmules secretes que l'avi amagava sota un mussol dissecat, al record d'un avi que quan s'entaulava feia col·locar darrere el plat sis copes i gots per als diferents moments de l'àpat, tot bebent en un ordre senzill, racional i total.

TEXT: VICENÇ ALTAIÓ

Una obra d'art explora d'obrir els seus límits més que la seva funció, com la cultura del vi, avui. Ni l'idealisme de l'hedonisme panxacontent, ni la sociabilitat al major que l'acompanya, o, a l'altre extrem, l'eufòria nihilista del foc que crema per dins fins als efluvis mentals, han posat fi al vi. Una obra d'art en si mateixa que integra la natura, la transformació i la forma en un gaudi difícilment superable.

De la natura salvatge primitiva arrenjerada i la violència manifesta

Els camps de vinya formen part del meu paisatge natal. Als turons del Vallès, en ondulació cap a la banda del sol de matí i el vent marí, s'arreglaven els ceps, allà on després s'alineaven els blocs de ciment armat de la Barcelona en expansió. No fa ni mig segle que la ranera de la societat industrial ho devastà. Era al paller

Aixafar amb les dents blanques i innocents els grans de raïm i passar-nos el suc i la pellofa de boca en boca

erecte amb pal al mig on descobríem el primer acte de sexe natural, no pas delirat, com a culminació d'aixafar amb les dents blanques i innocents els grans de raïm i passar-nos el suc i la pellofa de boca en boca



Carro dels Tres tombs amb paraigües i flors anunciant Anís i Cognac Soley. Fotografia i carta postal.

mentre tallàvem els sarments. La suor al sol esbiaixat del setembre i la fortor d'herba seca ens embriagava amb el gust glucós del most i la fusta dels pinyols en unes percep-

cions inèdites i sinestèsiques. Culminació d'un cant bucal a dos. Abans havíem enfilat unes truges fins a l'escorxador amb el cap tapat dins d'un cove. El seu cant matinal, agut, quan

degollaven els porcs, es barrejava amb la sang que havíem de remenar els infants, que desconeixíem el sentit de la mort, amb un pal dins la galleda. La violència rural ens deixava el davantal blanc immaculat tacat de sang, a regalims. La violència higienista vingué després, acompanyada amb imatges de guerra pel televisor. La finestra s'havia fet gran.

D'un casolot rural avivat amb el modernisme japonitzat fins al ie-ie

L'avi matern venia del camp, d'una llarga tradició de gent dedicada a la terra i a seguir l'ordre de les estacions mediterrànies. S'havia casat amb una burgesa de poble, de Santa Perpètua de Mogoda, ella de negre i amb santedat, i havi-

L'avi matern venia del camp, d'una llarga tradició de gent dedicada a la terra i a seguir l'ordre de les estacions mediterrànies

en fet el gran àpat a la Fonda Espanya, a ciutat, a tocar del Liceu, ornada amb escuts heràldics per Puig i Cadafalch i amb un mural al fresc del jove Casas de peixos i sirenes. El germà d'ella, l'hereu, s'havia mort de tifus. El seu retrat amb coll emmidonat de camisa polida presidia el despatx on el jove sense estudis, el que seria

el meu avi i cunyat seu, guardava en secret les fórmules per fabricar amb marca pròpia l'anís i conyac Soley, i l'estomacal i la ginebra. També he reconegut el fundador fotografiat

La flaire de l'olor de comí anisat m'entotsolava. En canvi, xafar raïm amb els peus nuus m'exaltava

de soldat de la guerra de Cuba. L'avi va introduir el vi comú, de consum diari i que es venia a granel, sota la mesura dels petricons. La porta d'entrada de la casa era una botiga oberta tothora. El bar tenia billars i taules de vellut verd per a les

ques mossàrabs; al pati, la font de molsa verda amb carpes de vermell carmí i de blanques esblaimades servia per eixugar el front suat de les joves dansaires amb la música ie-ie i el twist. Tot el conjunt, obert i tancat, era afectat per un modernisme japonitzant, per un estil Paral·lel i per una negra vida interior d'un franquisme ranci que s'havia imposat a les llars sota vigilància i sospita.

Taxidèrmia i alquímia

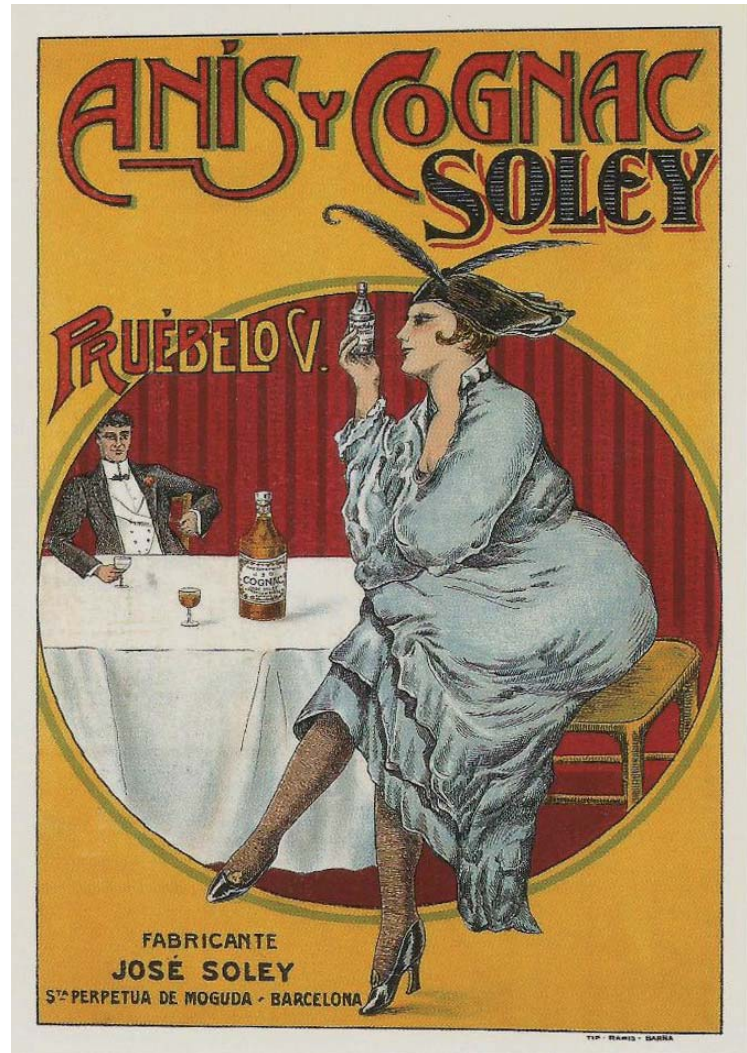
El jardí era dibuixat a la francesa; allà, en una taula rodona de marbre sempre fred i una cadira de ferro esquemàtica com l'estructura òssia d'una noia jove, vaig agafar la malaltia adolescent de la imitació de la malenconia, anomenada també els primers passos de l'escriptura. Vaig haver de curar-me, gràcies als anys de la revolta que vindria més tard, amb els versos trencats de l'avantguarda (altrament seria jo un poeta afectat per la literatura de l'experiència, torturadament personal i nihilista etfílica). La flaire de l'olor de comí anisat m'entotsolava. En canvi, xafar raïm amb els peus nuus m'exaltava. Quan la fossa era buida, sempre hi havia una espelma encesa a les escales que baixaven dins el cup. Els límits. Però el que

realment em va fer savi va ser enfil·lar-me per la cadira del despatx i espisar el llibre de les fórmules que s'amagava sota



Primera etiqueta d'ara fa un segle de la desapareguda marca.

cartes i de marbre per al joc de dòmino; a dins, negre piano domèstic amb flor. El mostrador del cafè lluïa rajoles hidràuli-



Cartell amb calendari. Entre 1930 i 1936. El de 1932 es va fer en català.

un mussol dissecat. Amb el temps he sabut que els ulls de vidre del mussol, avivats, representen la filosofia, el mètode de pensar.

La taula parada

L'avi Vicenç quan seia a taula tenia davant del plat, arreglats, la copa de vermut de vidre gruixut per a les olives de l'aperitiu, la copa rodona de xampany per al meló, un vas de

vi blanc per al primer plat, un vas de vi negre per al tall, un got petit per al moscatell de les postres, una copa per al conyac i una altra per a un didal d'anís. Bevia discretament i elegant, com qui frueix besant amb l'amor. Bevia amb les copes en un ordre senzill, racional i total. Mai no vaig veure begut l'home de la terra que va saber practicar les fórmules dels savis. ●

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



LUCAS FOX
INTERNATIONAL PROPERTIES

LES PROPIETATS
SÓN
LA NOSTRA PASSIÓ



ALELLA x3 
REF: MRS3052 Preu: €415,000



ALELLA x4 
REF: MRS2627 Preu: €695,000



EL MASNOU x4 
REF: MRS3330 Preu: €585,000

UN 75% DELS COMPRADORS SÓN INTERNACIONALS · POSICIONAMENT A LA PRIMERA PÀGINA DE GOOGLE · COBERTURA MEDIÀTICA MUNDIAL

BARCELONA · COSTA BRAVA · GIRONA · IBIZA · MADRID
MALLORCA · MARBELLA-COSTA DEL SOL · MARESME
SEVILLA · SITGES · VALENCIA · ANDORRA · PORTUGAL

LUCAS FOX MARESME
Plaça de l'Ajuntament 7, baixos
08328 Alella

E: maresme@lucasfox.com
T: 935 952 490
www.lucasfox.com



PISCINES ROVIRA S.L



PISCINA



DESCANS



CASA



JARDÍ

OFERTES:
Electròlisi salina
Manteniment i neteja
Netejafons automàtics

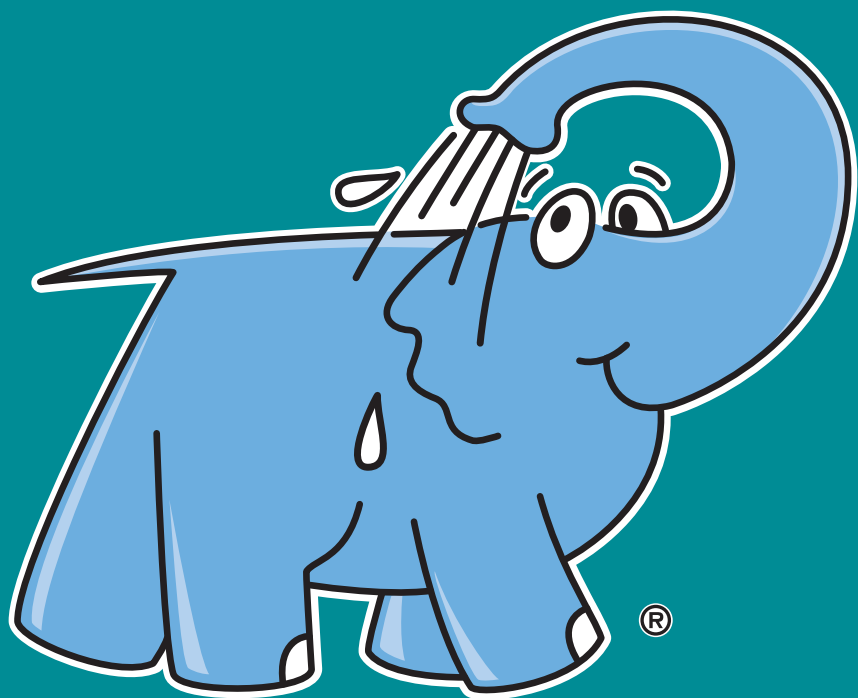
C/ Àfrica, 14 - local 1 · 08328 Alella
Telèfons: 93 540 57 31 · 610 276 402
info@piscinesrovira.com
www.piscinesrovira.com



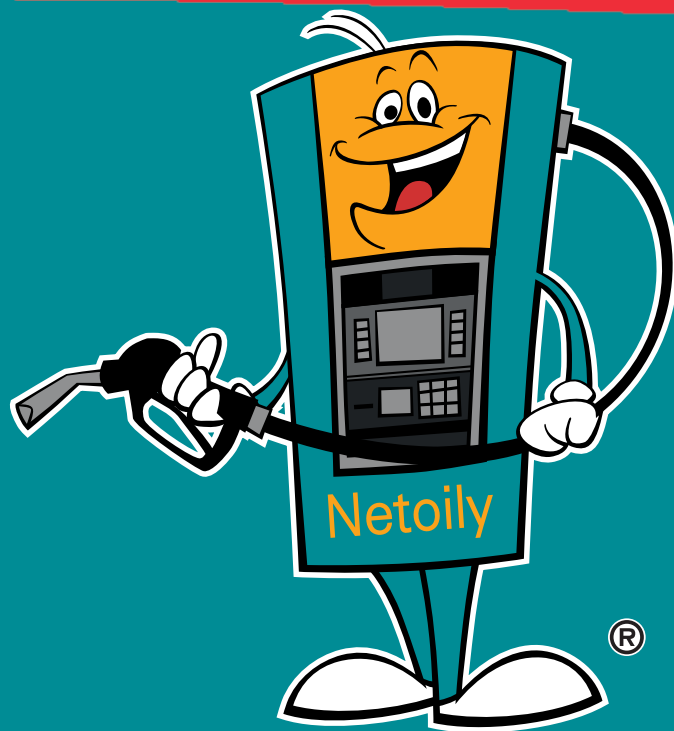
Servei tècnic
4 anys de garantia



BENZINERA QUALITY LOW COST AMB CENTRE DE RENTAT



Elefanteazul



autoNet&Oil



Riera Principal, 48
ALELLA
davant sortida autopista Alella

www.elefanteazul.com

www.autonet24.net

Direcció Masnou a Alella



Us desitgem una bona Festa de la Verema !!!



BITXOS

VETERINARIS

ALELLA - VALLROMANES

CONSULTORI VETERINARI
PERRUQUERIA CANINA
BOTIGA • PINSOS

Ctra. d'Alella, 12
08328 ALELLA
93 540 63 62 - 622 33 01 77

Avda. Vilassar de Dalt, 10, local 5
08188 VALLROMANES
93 572 99 89 - 608 78 48 71

info@bitxos.info 



HORARI VALLROMANES
dimarts i dijous • 10 - 13 h
dilluns, dimecres, divendres • 17 - 20 h



HORARI ALELLA
de dilluns a divendres • 9.30 - 20 h
dissabte • 9.30 - 13 h

Homs interiorisme

C U I N E S I B A N Y S

ENS HEM TRASLLADAT A TEIÀ
NOVA BOTIGA

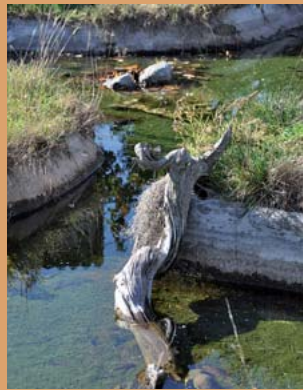
AV. J. ROCA SUÁREZ LLANOS, 43 · TEIÀ · TEL. 93 540 37 69



Una jornada particular o la tardor al Corredor

El gastrònom Pep Quintana ens acosta a la cuina de caça del Parc del Montnegre i el Corredor, a través de l'actriu Mercè Pons, que ha cuinat per a Papers de vi un magnífic àpat: senglar estofat amb castanyes, tudons amb salsa de caçador i cabirol al forn, a partir d'unes receptes heretades de la seva mare.

TEXT: PEP QUINTANA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÉS



Menges de tardor. Els bolets són la simfonia d'aquesta estació. Dintre la masia hi trobem altres menges i colors: una panera de fruita amb magranes fa joc amb un bol de castanyes torrades a la llar de foc. I acabant el bodegó hi ha un recipient de vidre transparent, on descansa un tou de mel de les abelles de la finca.

Un diumenge a mig matí entrava lentament per camins de carro al Parc Natural del Corredor.

L'hora estava escalfada per un sol tardoral que enamorava. El dia era net, transparent. Vaig fer una parada estratègica a l'ermita de Sant Sadurní. Aquesta humil església ha tingut un llarg recorregut de construcció: la començaren el 1086 i l'enllestiren el 1640. Just al costat hi ha un cementiri petit, molt ben il·luminat i ple de racons: són les cases de les ànimes, plenes de memòries i d'història. Una història que ha arrelat en aquell indret i que es respira a cada pas que fas.

La cuina de la caça no té rival ni competència, és la cuina que dóna excel·lència a la tardor, treu el fred i obliga a escurar plats i cassoles

Allà mateix, recolzats en una alzina, hi havia quatre muntanyencs amb un cistell farcit de bolets –ai, els bolets, són la simfonia de la tardor!–. També aquesta és la riquesa del bosc. Feien una tria acurada per tal d'estalviar-se l'últim ensurt, el que et pot portar a l'altre barri. D'allà estant es contempla tot el Montseny

veí, amb una grandiositat gairebé impossible, exagerada. Aquests són paisatges panoràmics, atapeïts de vegetació. Arribats en aquest punt, alico els ulls i em deixo portar pel que m'expliquen. Sembla que un parell de segles enre-totes aquestes hectàrees avui plenes d'alzines, roures, faigs i castanyers ho eren de vinyes. Vinyes i més vinyes que embriagaven el paisatge i alhora l'endolcien. La fil·loxera va fer la feina tremenda d'ani- quilar-les. Abans hi poblaven

no té rival ni competència, és la cuina que dóna excel·lència a la tardor, la que treu el fred de casa nostra i la que obliga a escurar plats i cassoles amb vocació i professionalitat.

Vigilant en la conducció i fintant xaragalls hem arribat a Can Dama –quin nom tan ben trobat!–. Resulta que la masia així batejada i que es troba al bell mig del Parc del Corredor és propietat de Mercè Pons i Veiga, una de les grans dames del teatre català actual. Encara no tenia el cotxe aparcad

sament cada dia en aquesta muntanya del Corredor. És una persona que té molt clares les coses i mai no ha confós un gerani de balcó amb un bosc espès. No és un ecologista de cap de setmana com tants n'hi ha en aquest nostre país. Ell estima la terra (plantes i animals) i també estima la bona cuina. Té un sa equilibri. D'aquesta manera s'ha fet caçador, per tenir al rebost les millors viandes, les millors menges.

Aquest diumenge havíem quedat amb ells per compartir taula. Havia de comprovar fins a quin punt la Mercè era una experta en la cuina de la caça. N'havíem parlat un munt de vegades, però mai no havia tingut l'oportunitat de tastar-la. Ella, que és filla de mare gallega, té uns coneixements molt sòlids de la cuina d'aquell país atlàntic. Damunt la taula té un llibret de receptes, que guarda com un tresor, escrit per sa mare. Veritablement és una joia única i intransferible. És un petit quadern escrit amb ploma estilogràfica que dóna solució a un munt de menges amb fórmules magistrals.

Certament, la mestressa anava de bòlit ara fent una picada, ara afegint un gasiu raig de vi i ara col·locant un petit farcellet d'herbes flairoses trobades aquell mateix matí als entorns del mas. Damunt la gran taula del menjador, feta amb fusta de cirerer que si no fos per la seva duresa seria comestible i tot, i folrada amb unes endiemenjades estovalles de mocador de fer farcells, hi



Can Dama, un nom encertat per a una masia propietat de Mercè Pons, una de les grans dames del teatre català actual.

mosques i insectes que libaven el nèctar dels fruits de la vinya i avui s'hi encauen i refugien perdus, tudons, conills, senglars... que s'alimenten de tot el que hi troben, i que no és pas poc! I és aquí on volia arribar: al moment dels animals salvatges, que posats al bosc són magnífics i a la taula, imponents. La cuina de la caça

que ja m'arribaven unes flaires que enamoraven. Els fogons treballaven a base de bé i la Mercè, amb aquell davantal de quadres fet uniforme, remenava cassoles que donava gust. En Lluís, marit de l'actriu, copropietari de la finca i treballador de la terra, és un enamorat d'aquell espai. Ell és biòleg i la biologia, la viu inten-



El Montnegre, un bosc atapeït d'alzines, roures, faigs i castanyers, que en altre temps, abans de la fil·loxera, expliquen havia estat vinya. Un bosc ben viu, llar de perdius, tudons, conills, senglars... animals salvatges que posats al bosc són magnífics i a la taula imponents.

va muntar l'exposició de tot el que havia cuinat. Era la taula de l'abundància. Feia un gran efecte. De cada cantonada, en sortia un fum escampant una olor que esmolava la gana. Al centre, com si es tractés d'una

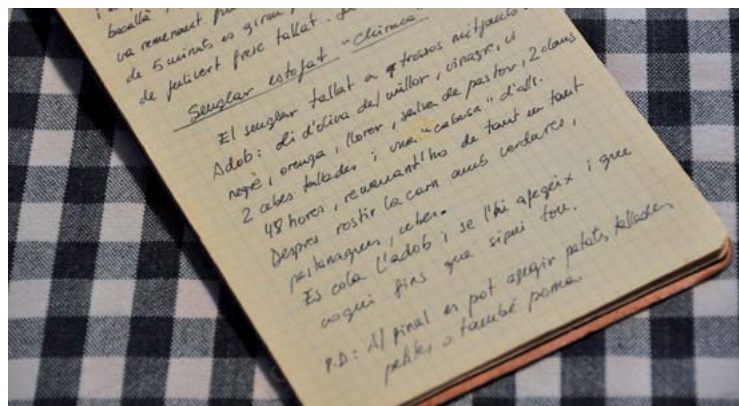
La mestressa anava de bòlit ara fent una picada, ara afegint un gasiu raig de vi i ara col·locant un petit farcellet d'herbes flairoses

estora de Corpus, hi havia la gran amanida: moltes i diferents fulles verdes –amb aquell verd tan exacte– tocades per uns grans de magrana que donaven una nota de color intens i la feien del tot tardoral. No podíem esperar més, havíem de seure i entaular-nos, havíem de començar el xeflis sense perdre ni un sol segon.

La Mercè, l'amfitriona, servia plats a tots els comensals. Hi havia ploma i pota: cabirol al forn, senglar estofat, tudó a la caçadora... Si l'un era bo, l'altre resultava millor. No donàvem l'abast. Va ser un àpat pantagruèlic. I, evidentment, tot allò ho havíem de regar bé. Uns vins potents de la DO Alella: la Garnatxa negra del 2014 del celler Roura i un Xtrem de la varietat mataró del 2013 d'Alta Alella, de la gamma dels



L'actriu Mercè Pons, avui convertida en amfitriona i cuinera d'un bé de déu de plats de caça.



Llibret de receptes, que la Mercè guarda com un tresor, escrit per la seva mare.

vins més extremats del celler, que ens educaven el paladar i ens ajudaven a degustar aquella carn salvatge. “*Si vinum tollis, restat Alella nihil*” (“Si en traiem el vi, a Alella no queda res”). Això defensava en llengua llatina i a capa i espasa el manresà Francesc Riu, que fou rector de la parròquia alellenca de Sant Feliu del 1694 al 1704.

L'àpat continuava cerimonial i solemne. De mica en mica, i amb més gana que no pas enteniment, anàvem devorant tot allò que ens era servit. De cop i volta arribàrem a les postres. Seguïrem la mateixa tònica que el xeflis. Un formatge gallec (*tetilla*) que, quan el menjaves, se't fonia a la boca com si es tractés de pa d'àngel i que, acompanyat amb un

Els vins ens educaven el paladar i ens ajudaven a degustar aquella carn salvatge

codonyat fet per la mestressa, encara entrava millor i era més bo. Era un codonyat que superava el de molts convents de monges de clausura. Hi havia una panera de fruita de tardor magnífica i al seu costat un bol de castanyes torrades a la llar de foc de la masia. Les dues coses configuraven un bodegó d'altíssima qualitat. En un recipient de vidre transparent hi havia un



El caçador, Lluís Ribas, la dama, Mercè Pons, i el periodista gastronòm, Pep Quintana.

tou de mel –aconseguida amb les abelles de la mateixa finca– i totes les seves flairoses virtuts remeieres. Són en Lluís i la menuda Caterina –que és l'autèntica i genuïna “pastora Caterina” nadalenca–, els qui s'encarreguen de recollir-la puntualment. Els amics de Can Dama en certa manera són autosuficients. Si algun dia de l'hivern més cru quedessin incomunicats del tot, se'n riurien irònicament, del temps, i se'n sortirien la mar de bé. De gana, no en passarien, segur!

Ja érem al final. Havíem arribat a aquella hora sagrada del cafè, la copa i el puro. En el moment actual el puro pràcticament ha desaparegut i la copa sembla que segueix el mateix camí. Certament, el cafè continua essent l'autèntic protagonista i gairebé sempre surten diferents infusions i tisanes que l'acompanyen. La Mercè, que és feïnera i



Els vins que van acompanyar l'àpat de caça: la Garnatxa negra del 2014 del celler Roura i l'Xtrem de la varietat mataró del 2013 d'Alta Alella.

previsora, ho tenia tot a punt. És el moment del relax gastronòmic. Qui ha fet la feina reposa i queda alliberat de tot compromís, i qui s'ha delectat menjant reposa i comença la

feina de pair. Llavors la conversa es descorda i és quan es parla de tot sense embuts –el vi ajuda que sigui nítida i sincera–. S'arregla el món, es posen els punts sobre les is i

es parla pels descosits. D'això, en aquest nostre país se'n diu *sobretaula* i a casa meua n'hem dit tota la vida el *llevant de taula*. Tant se val: sigui com sigui i es digui com es digui, la conversa no va tenir preu ni aturador. Ens posàrem al dia de tot. Evidentment i sobretot parlàrem de teatre, dels *Pastorets* al *Rei Lear*; i de cinema, de Buster Keaton a Ventura Pons. En aquestes condicions el temps fuig de pressa. Garland, garlant, la fosca envaïa l'escena –fixeu-vos que utilitzo un terme teatral–. La nit senyorejava i era l'autèntica mestressa de l'espai. Havia arribat, doncs, el moment d'acomiar-nos.

A fora, al carrer, a peu de cotxe, la Mercè, l'actriu Pons, encara m'explicava projectes i somnis. El somni, l'havia viscut jo. Aquella havia estat “una jornada particular”. Gràcies, Mercè, per l'obsequi. ●

Receptes de caça

L'actriu Mercè Pons ens proposa una sèrie de receptes lligades a la caça i el temps de tardor, que tenim a tocar

Senglar estofat amb castanyes

Ingredients

El senglar tallat a trossos de mida mitjana i desgreixat.

Castanyes.

Per a l'adob: oli d'oliva del millor, vinagre, vi negre DO Alella, orenga, llorer, salsa de pastor, dos claus, dues cebes tallades i una cabeça d'all.

Elaboració

Tindrem els talls de senglar marinant-se en l'adob durant quaranta-vuit hores. Els remenarem de tant en tant.

Rostirem la carn amb verdura del temps (pastanaga, ceba...).

Colarem l'adob i n'afegirem al rostit una part proporcional. Deixarem coure la carn fins que sigui tova.

Al final de la cocció, hi posarem les castanyes cuites i pelades. Aquest rostit també queda molt bé amb patates tallades petites o amb poma.



Tudons amb salsa de caçador

Ingredients

Dos tudons, sis cebes petites, oli del bo, una copa de vi blanc DO Alella, dues cullerades de vinagre i un quart de litre de brou.

Elaboració

Posarem tots els ingredients en una cassola, que taparem amb paper d'es-trassa. Ho farem coure fins que els tudons siguin tendres.



Cabirol al forn

Ingredients

Una peça de cabirol, all i julivert, sal, pebre, oli del bo i vinagre.

Elaboració

Posarem el cabirol en una safata per anar al forn. Dins d'un bol trinxarem uns quants alls amb julivert i hi afegirem sal, pebre, oli del bo i vinagre també del bo. Tot ben barrejat, agafarem la pasta amb les mans i untarem tota la peça de cabirol, de manera que en quedi ben impregnat.

Ho deixarem adobar unes quantes hores i després posarem la peça al forn. Primer courem el cabirol a temperatura mitjana i quan estigui una mica fet l'apujarem perquè es torri de sobre.

I ja ens el podem menjar. El podem acompanyar amb puré de patata i escalivada o, senzillament, amb unes patates fregides.



AtrapaTICKETS

demana el ticket i guanya!

**SI TENS
UN
TICKET
TENS
UN
PREMI**

ENTRADES
GIMNÀS

RENTATS
COTXE

DINAR/
SOPAR PER
A 2 PERSONES

LOOK DE TARDOR

DES
COM
PTES

**ELS TICKETS DE LES TEVES COMPRES
ET DONEN UNA OPORTUNITAT DE SER
GUANYADOR/RA!**

FES LA FOTO I ENVIA-LA A:



VALS PER
BESCAN-
VIAR

PREMI PER
COMPRA

DIPOSITS
BENZINA

PERRU-
QUERIA

500
EUROS

*Descarrega't l'APP gratuïta per a IOS i ANDROID
i comença a enviar els teus tickets

Tens un negoci? Ara pots guanyar visibilitat i **crear els teus premis** a
www.atrapatickets.com

Hola.

Sabeu quina és la màxima rendibilitat en la venda del vostre immoble?

CONFIANÇA MASIFILL venda àgil amb avantatges gratuïts*

Administració de finques

Valoracions gratuïtes

Certificat Energètic i Cèdula d'habitabilitat imprescindible en la venda o lloguer

Inversió en publicitat

Acompanyament d'un advocat fins el final de la compra venda

* Per a habitatges en exclusiva

Resposta propera, solvent i personalitzada.

SOLUCIONS 360° - IMMOBILIARI - PATRIMONIAL - LEGAL - FINANCER

MASIFILL 
PATRIMONIA

Sarrià - Sant Gervasi / T 932 388 354 / Via Augusta, 118, baixos, 08006 Barcelona

Maresme - Alella / T 935 555 666 / C/ Balmes nº 7 baixos, 08328 Alella

www.masifill.com

RENTAT ALELLA

NOU TREN DE RENTAT, MÉS SUAU I MÉS EFICIENT!



- TREN DE RENTAT AMB RASPALLS TÈXTILS
- 11 BOXES DE RENTAT A PRESSIÓ AMB AIGUA CALENTA
- ESBANDIT AMB AIGUA OSMOTITZADA, PER A UN ACABAT IMPECABLE

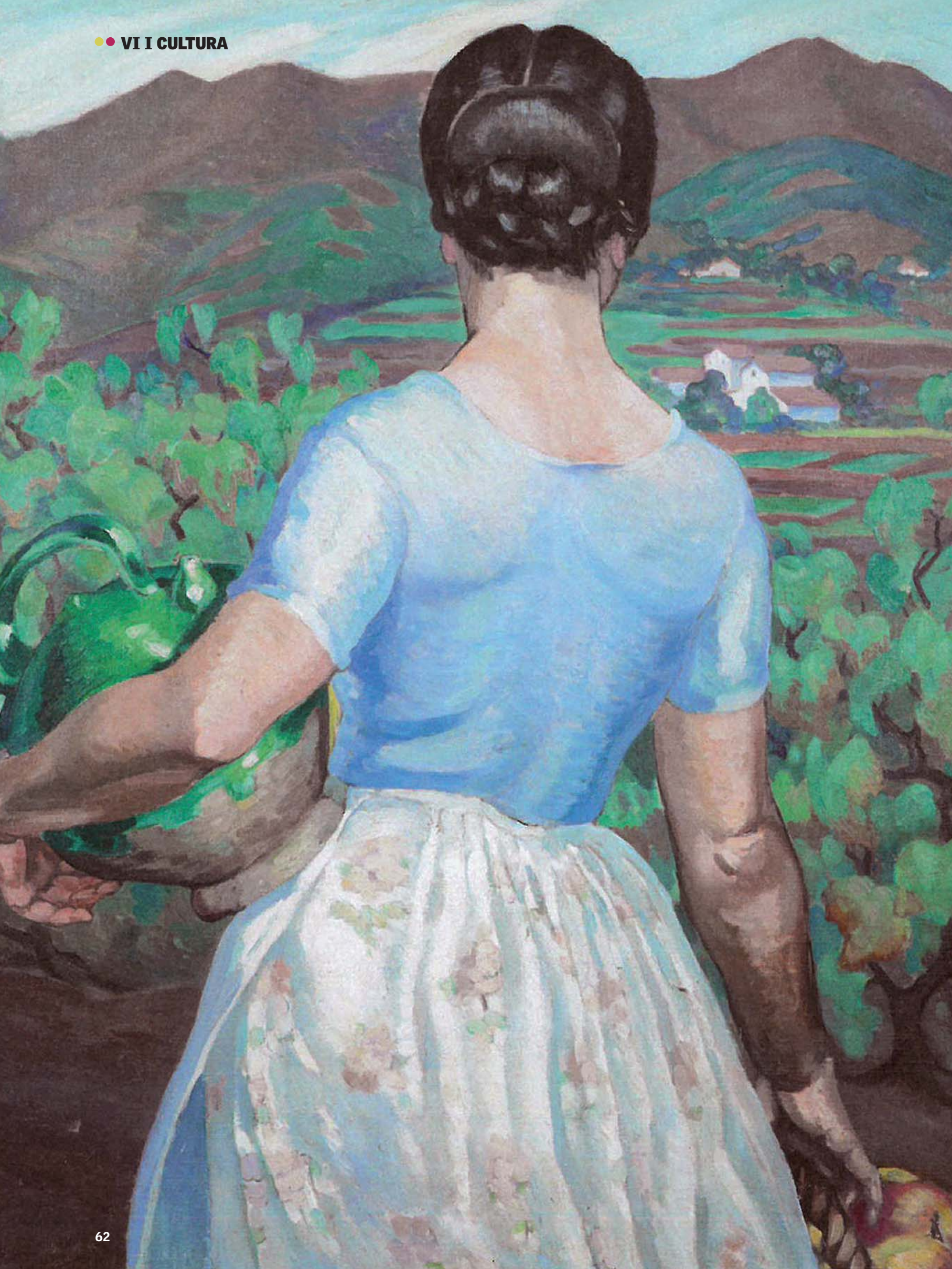
- MÀQUINA NETEJA TAPISSERIES
- MÀQUINA DE LÍQUID NETEJA LLANTES
- RESULTATS SORPRENENTS



Christ
WASH SYSTEMS



**Estem a la carretera d'Alella km. 1
08328 Alella
Al costat de la gasolinera BP**



Les veremadores de Lola Anglada

La il·lustradora, pintora i escriptora Lola Anglada va representar en innumbrables dibuixos i pintures veremadores i escenes de verema i de pagesia. Avui podem entendre la importància que per a ella tenia aquest paisatge, que és el de Tiana, arran de la publicació de les seves *Memòries (1892-1984)*

TEXT: MONTSERRAT SERRA

El Fons d'Art de la Diputació de Barcelona, que conserva el llegat artístic de la il·lustradora, pintora i escriptora Lola Anglada, guarda una pintura preciosa d'aquesta artista, de l'any 1924, titulada *Figura femenina d'esquena* o també *Veremadora*: cabells recollits en un monyo, càntrir a la mà esquerra i una cistella de fruita a la dreta. La noia, efectivament, és enmig d'una vinya, té un mas a segon terme i unes muntanyes pelades al fons. És el paisatge del baix Maresme, del poble de Tiana, on la seva família, de l'alta burgesia barcelonina, tenia un casal important, amb celler és clar, i que a l'època de verema era a ple rendiment i s'hi feia un vi per al consum diari. La pintura, que durant dècades havia quedat arraconada en un magatzem, s'ha mostrat i ha lluitat a l'exposició *Els altres noucentistes*, que durant dos anys ha anat itinerant, des del Museu de Cerdanyola fins al VINSEUM, el Museu de les Cultures del Vi de Vilafranca del Penedès. És aquesta pintura que ens va fer adonar que els paisatges rurals que dibuixava Lola Anglada ben sovint eren paisatges vinícoles



La il·lustradora, pintora i escriptora Lola Anglada.

i que l'artista havia fixat el paisatge de Tiana, que avui és el de la Denominació d'Origen Alella, sobretot del primer terç del segle XX.

Al llibre *La meua casa i el meu jardí*, hi explica:

“El meu taller guarda les sentors del bon vi de quan era un celler de bótes arrepapades en llurs bancals, en dues rengleres. Aleshores, la verema era alegria i brogit en el casal,

un renou que nosaltres, infants, esperàvem amb deler, perquè aquest tragí de cada any el celebràvem com una gran festa. Quan el matí tot just apuntava, les remors en el celler ens feien llevar per poder veure l'arribada dels carros amb les portadores plenes de raïm or, carmesí i negre d'atzabeja, tan carregats, que es movien feixucs, i els animals, cansats, esbufegaven. Si bé jo ho esperava amb il·lusió, m'affligien

aquells cavalls retuts per l'esforç, però el nostre pare sabia apaivagar-ho i preparava unes llesques de pa sucades amb vi que ens era un goig posar-les amb la mà plana a la boca mateixa de les bèsties, mentre amanyagàvem sense temença, perquè eren uns animals dòcils i agraits, pacients i soferts, que mereixen el bon cor dels homes per eixut que sigui.”

“Aquests dies de verema eren acolorits per la gamma virolada dels raïms i els pàmpols escarlata, color de tardor, les portadores que vessaven de penjolls de raïms on les vespes feien feina, i els homes espi-tregats i amb les calces arro-mangades que descarregaven les portadores i les abocaven al cup, raïms que prest sagnaven. Tot era cridòria, remors, gatzara que creixia quan els homes trepitjaven els raïms bo i barrejant-s'hi les vespes i les abelles bronzinaires que s'enganyaven al most; alegria, cantades de veremadors, sentors de vi verge... Aquesta fortitud semblava dir-nos que la vida de tots els qui ací ens aplegàvem no havia de tenir mai fi. Però tot mor, tot fineix per a nosaltres, humils ocells de pas.”
Lola Anglada (Barcelona,

1892 - Tiana, 1984) és un dels referents culturals dels anys 1920 i 1930 a Catalunya. De la seva relació amb el paisatge i de la seva concepció arrelada al Noucentisme, en parla força ella mateixa en les seves memòries publicades per la Diputació de Barcelona, en un prominent volum a cura de Núria Rius Vernet i Teresa Sanz Coll. A través d'aquestes Memòries també sabem el perquè d'aquest paisatge, de les vinyes i de la pagesia com a elements de referència d'una part de la seva obra pictòrica, i les veremadores com unes figures recurrents, d'una manera literal i també al·legòrica, per representar la tardor per exemple, com també la idea de mediterraneïtat i classicisme tan clara en la ideologia noucentista de Lola Anglada.

Situem-nos al 1906: és un any determinant per a l'evolució vinícola d'aquest territori, perquè és l'any de creació del celler cooperatiu Alella Vinícola. Durant vuitanta anys va ser hegemònic aquest celler i el seu Marfil es va convertir en una marca que va prestigiar el nostre territori vinícola, el que avui és la Denominació d'Origen Alella. Però l'any 1906 també és important per a la història i la cultura catalanes, perquè és l'any en què Eugeni d'Ors, filòsof, escriptor i intel·lectual de primera fila, va instaurar les grans idees del moviment noucentista. Valors de civilitat, de tornada a la Grècia clàssica, la mediterraneïtat... van començar a marcar l'estètica dels creadors catalans.

També el 1906 es va crear la Mancomunitat de Catalunya, impulsada per Enric Prat de la Ribera, que fou un intent d'establir les bases d'un país nou. I els fonaments n'eren la cultura i l'educació. Deia Prat de la Ribera: "Que no hi hagi un sol ajuntament de Catalunya que deixi de tenir, a part del servei de policia, la seva escola, la seva biblioteca, el seu telèfon i la seva carretera." (Educació i cultura, noves tecnologies i comunicacions.) En aquest ambient cultural del primer quart del segle XX s'emmarca la il·lustradora i artista Lola Anglada.

De ben petita, Anglada ja es va inclinar per l'art. La família no entenia que per a ella la



Fotografia de la família de Lola Anglada sota el garrofer, a la vinya familiar.

pintura i el dibuix no eren un passatemps, sinó una manera de viure. La gent del seu entorn social i la societat en general, tampoc. Tot i així, ella va prendre classes, primer amb Joan Llaveries, que la va introduir en el món dels setmanaris i les revistes, on va començar a col·laborar, i també va estudiar a l'Escola de Belles Arts de la

Les veremadores i el paisatge de vinya són elements recurrents en l'obra de Lola Anglada, que mostra el paisatge de Tiana

Llotja i a l'acadèmia de Francesc Galí de Barcelona. Allí va conèixer un grup d'artistes que serien els seus amics: Joan Miró, Enric Cristòfol Ricart, Josep Ràfols, Marian Espinal, mossèn Garriga... Durant un temps van compartir estudi,

fins que alguns d'ells se'n van anar a París. Ella també s'hi va instal·lar, però més tard, cap al 1920, i hi visqué fins al 1924.

A la capital francesa va treballar per a unes quantes editorials i publicacions i va entrar en contacte amb els artistes d'avantguarda i el París brillant, bohemí i cosmopolita de l'època. Lola Anglada explica a les Memòries que quan les editorials franceses li feien un encàrrec important, havia d'agafar el tren, tornar a Barcelona i instal·lar-se al casal familiar de Tiana per poder treballar, perquè allà, mirant al mar, en aquella petita Grècia, que era així com l'anomenava, era on trobava les millors condicions per crear. "Aquí dibuixava a pler perquè el cel trist de París no sabia ajudar-me com el nostre, que sempre és rialler."

"Sóc a casa, a la meua terra, emplenant-me els ulls d'aquest mar blau, d'aquest cel transparent, d'aquest paisatge que convida al repòs, al viure dolç sense estridències. Sóc a casa... Benaures paret que presenciaren la meua infància,

que em fan sentir la nostàlgia quan m'allunyo dels meus; beneïda terra que no sé avenir-me a deixar-te... Vinya de casa, vinya de ceps pomposos i elegants, pou a l'ombra dels cirerers, joiells sense preu, arranca des d'estiu: jo estic satisfeta d'heure-us novament... El meu retorn a l'amada terra em fa sentir que són de molt pregon dintre l'esperit i em poso les mans al pit en jurament per dir al meu cel i a la meua mar, per dir a aquelles muntanyes: 'No us deixaré mai!'"

Segurament, la veremadora més coneguda pintada per Lola Anglada és la que va fer l'estiu del 1924 al casal de Tiana. També és del 1924 la veremadora del càntir d'esquena de qui parlàvem al principi. A les memòries, Lola Anglada recorda aquell estiu havent tornat de París:

"Els meus dies ací se succeïen sempre clars i abellidors amb l'arribada de les orenetes, amb les nits musicades pels rossinyols i amb les meravelles dels celatges d'or damunt del mar salpicat de perles, que són les barques. La meua casa té els ulls oberts a totes aquestes bel·leses i, agermanada que estic amb la Natura, els anys em seran abellidors en el meu casal, redós situat entre el cel i la terra amb l'allunyament del món trist i barroer."

"Mai com avui jo no havia vist la mar tan blava: deu ser perquè no havia sentit com avui, d'una manera tan pregonna, l'alegria tan viva dins de mi. Avui el sol bat fort, com si volgués deixar en la terra la seva empremta, talment ho sento en el meu esperit la joia de reeixir. En el jardí, l'eucaliptus florit perfuma tot el casal i els arbres plens d'ufana també s'hi afanyen, a fer-me feliç. Els meus ulls se senten plens d'aquest cel i d'aquesta mar que de tan blava és morada. Tot el Bo m'ajuda: escric En Peret."

De tornada a Catalunya, Lola Anglada es guanyava la vida dibuixant per a diaris i revistes. Fins i tot va editar la seva pròpia revista, La Nuri, que quan va arribar a una tirada de dotze mil exemplars i era rendible, la dictadura de Primo de Ribera la va prohibir. I així també al final dels anys 1920 va posar-se a escriure obres per a

infants: En Peret (1928), Margalida (1928), Monsenyor Llan-gardaix (1929) i Narcís (1930).

Va ser una artista republicana i catalanista. I fins i tot es va significar amb causes relacionades amb activistes anarquistes, els del complot del Garraf. I va ser l'autora de l'emblemàtic *El més petit de tots*. Després de la guerra, amb la dictadura franquista, Lola Anglada no va voler anar-se'n a l'exili i la seva vida va perillar. Vivia gairebé amagada, en la clandestinitat. I finalment va decidir d'instal·lar-se al casal

Lola Anglada recull a les *Memòries* que la vinya del seu pare es deia la Guixaire i que era enclavada al turó de Montgat

de Tiana, a partir del 1943, com si d'un exili interior es tractés. El seu pare s'havia mort l'any 1940 i li havia deixat en herència la propietat. Amb els anys, gent del país la visitava, empenya per la curiositat de conèixer aquest personatge de la República, dibuixant, i que tenia una de les millors col·leccions de nines de tot arreu.

És des del record que Anglada recull a les *Memòries* que la vinya del seu pare es deia la Guixaire i que era enclavada al

turó de Montgat, al poble veí de Tiana: "Era en aquella època feliç d'abans de la guerra que jo anava, els bons dies d'estiu, a sopar amb els pares a la vinya, sota el garrofer gegant, germà d'uns altres garrofers tres vegades centenaris de la vinya nostra."

Explica Anglada que el seu pare va lluitar molt per prohibir els fums de les fàbriques de productes químics de Montgat, que sembla que perjudicaven les vinyes, la resta de conreus i la salut de la gent. Explica que el seu pare va voler fer front comú amb els propietaris de les vinyes tocant a la seva, però que aquests van acabar pactant amb els propietaris de les fàbriques i el van deixar sol. Temps després, el seu pare va donar una parcel·la de terreny per fer el cementiri de Montgat i evitar així que aquells terrenys es convertissin en una urbanització, com projectaven els propietaris vinícoles. Sembla que la vinya dels Anglada, que ocupava la meitat del turó del Mar de Montgat, els fou expropiada per dotze mil pessetes i va acabar urbanitzada.

Tanmateix, el paisatge vinícola de Tiana i les seves veremadores perviuen en els quadres i dibuixos de Lola Anglada, per mostrar un paisatge que es troba en l'espai comú del paisatge mediterraneïtzant i de retorn als valors dels clàssics grecs i arcaics que van preconcitar els noucentistes.

Lola Anglada es va morir el 1984 i la seva obra va passar a la Diputació, institució amb



La veremadora (1924).

la qual havia pactat un vitalici en canvi del llegat. Avui el pati del casal és un jardí públic que porta el seu nom. Des d'allà encara es pot veure el mar i es retallen els turons de la nostra serralada. I tot i que la seva

família va perdre la vinya, a Tiana el conreu de la vinya i l'elaboració del vi no s'ha pas perdut i avui el poble acull la seu de tres cellers: Joaquim Batlle, Alta Alella i Marquès d'Alella Parxet. ●



A l'esquerra: «Masia», una de les il·lustracions per al llibre *En Peret*. A la dreta: Retrat d'una germana de l'artista, descansant, sota la figuera de la vinya familiar.





HAMELIN-LAIE

INTERNATIONAL SCHOOL

GRUP SAS



Ensenyament

Nursery (de 0 a 3 anys)
Educació Infantil (de 3 a 6 anys)
Educació Primària (de 6 a 12 anys)
ESO (de 12 a 16 anys)
Batxillerat Nacional
Batxillerat Internacional

Característiques

Multilingüisme (anglès, castellà, català, francès, xinès, alemany)
Atenció individualitzada
Metodologia activa
Estimulació primerenca
Formació integral: valors, habilitats, alt nivell acadèmic, art, música...

Serveis

Autocar
Menjador (cuina pròpia)
Extraescolars (dansa, música, idiomes, esports, robotix...)
Gabinet psicològic



Residència per a estudiants de programes internacionals
Intercanvis internacionals

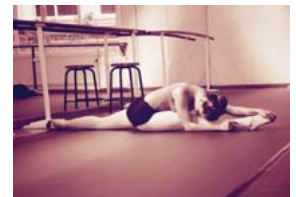


Escola Oficial de Dansa

Grau Professional: www.danzalaie.com (proves d'accés al maig)

Escola d'idiomes de 8h a 21h: anglès, castellà, català, francès, xinès, alemany, rus

www.hamelininternacionallaie.com



Les olors en la literatura

(Segona part)

L'escriptor Vicenç Pagès Jordà clou la seva recerca sobre les olors (i les pudors) en la literatura amb fragments d'obres d'autors universals que hi han fet referència, com ara Marcel Proust, Walter Benjamin, Lev Tolstoi, Miquel Pairolí, Mercè Rodoreda, Charles Dickens, Salvador Dalí i Italo Calvino. El primer lliurament d'aquest reportatge es va publicar en el número 36 de Papers de vi.

TEXT: VICENÇ PAGÈS JORDÀ / IL·LUSTRACIONS: NÚRIA CAMPMAJÓ

El sentit de l'olfacte posseeix una gran potència evocadora. Molta gent sap que *A la recerca del temps perdut*, de Marcel Proust, s'inicia amb una magdalena, però no tothom té present que no va ser la visió de la magdalena el desencadenant de la cascada de records, sinó el gust que tenia i l'olor que feia. Recordem el passatge:

"De cop i volta el record m'ha aparegut. Aquest gust era el del bocinet de magdalena que el diumenge de matí a Combray, quan anava a dir-li bon dia a la seva habitació, la tia Léonie m'oferia després d'haver-lo sucats en la seva infusió de te o de til·la. La vista de la magdalena no m'havia recordat res abans d'haver-la tastada." I, més endavant, continua: "Quan, d'un vell passat, no en sobreviu res, després de la mort dels éssers, després de la destrucció de les coses, soles, més fràgils, però més vivaces, més immaterials, més persistents, més fidels, l'olor i el sabor queden encara molt de temps, com ànimes que han de recordar, esperar, sobre la ruïna de tota la resta, portar sense desmai, amb la seva goteta quasi impalpable, l'edifici immens del record."

Walter Benjamin, en el seu assaig titulat *Sobre alguns motius de Baudelaire*, sembla referir-se a aquest passatge quan escriu:

"La flaire és el refugi inaccessible de la memòria invo-



luntària. No s'associa gaire amb representacions visuals. (...) Si a la reconeixença d'una flaire escau, més que a cap altre record, el privilegi de consolar, és perquè, potser, ensordeix profundament la consciència del pas del temps."

El contrari no sembla pas menys cert: les evocacions que ens pot provocar una olor de la llunyana infantesa poden obligar-nos a percebre el pas d'uns anys que ens semblava que havíem oblidat.

La mort d'Ivan Ilítx, de Lev Tolstoi, narra els últims dies

en la vida d'un home que agonitza. Del llit estant, recorda l'olor que feia la pilota de cuir amb què jugava quan era un nen, però també la gran decepció que va tenir quan, una vegada casat, va sentir la mala olor que emanava de la boca de la seva dona.

Quim Monzó va recrear una pudor semblant en el conte titulat *Halitosi*. La boca del protagonista, de cop i volta, comença a exhalar una ferum insuportable. L'halitosi és tan intensa que la dona el deixa. L'home perd la feina i ha d'anar a viure sol en un xalet. Cada divendres, un empleat li porta en furgoneta set bosses: sis de plenes de nines de feltre i una de plena d'ulls de vidre. El divendres següent, l'home de la furgoneta s'endú les nines amb els ulls incorporats i li deixa set bosses més de feina. Un dia, l'home de la furgoneta i l'halitosi es miren un moment. Quan l'home de la furgoneta arriba a casa seva, la dona li fa saber que li fa pudor la boca. El procés es repeteix: l'home de la furgoneta perd la família, la feina... El divendres següent, l'home que viu sol al xalet descobreix que han canviat l'home de la furgoneta. En aquell moment ignora que ja fa una setmana que no li fa pudor la boca.

A la novel·la *Cera*, Miquel Pairolí evoca un personatge que es diu Obdúlia:

"Desprenia una fortor petita i insistent que no arribava a pudor perquè aquella roba, que de part de dins recollia l'olor corporal, de part de

fora anava impregnada d'una ferum d'església, i de la barreja de l'una i de l'altra se n'originava una emanació nova i molt característica, no pas agradable, però tampoc fatalment vomitiva, tal vegada per costum, perquè pertanyia a una gamma d'efluvis freqüent a la ciutat."

Escriu Fray Luis de León sobre les dones perfumades a *La perfecta casada*:

"El olor de los adobíos, por más que se perfumen, va delante dellas pregonando y diciendo que no es oro lo que reluce y que todo es asco y engaño."

Uns segles abans, Ramon Llull havia establert:

"Aquella dona posava en caratals colors que pudien."

Algunes assagistes reivindiquen el sentit de l'olfacte com a femení, davant la vista i l'oïda, que vinculen més aviat a l'home. Mercè Rodoreda ha edificat tot l'edifici del record a partir d'olors com la de les flors en el conte *Aquella paret, aquella mimosa*. De fet, podem rellegir la novel·la *La plaça del diamant* a partir de les olors que desprenen els protagonistes i els escenaris principals. En Quimet, la figura viril, fa una olor de suor forta i d'aigua de colònia esbravada, mentre que en Pere –més dolç i empàtic– s'associa amb la Rambla de les Flors, envaïda de perfums naturals. Una de les emanacions més remarcables és la que es produeix amb l'arribada de la República:

"Barrejat amb olor de fulla tendra i amb olor de poncella, un aire que va fugir, i tots els que després van venir mai més no van ser com l'aire aquell d'aquell dia."

La casa dels senyors desprèn perfum de llessamí, i l'església està amarada d'encens, però l'olor que predomina a tot el llibre és la de colom:

"Em semblava que tota jo, cabells, pell i vestit, feia pudor de colom".

La ferum no s'esvaeix de la casa ni tan sols quan és neta. La botiga d'Antoni desprèn, si fa no fa, els mateixos efluvis que totes les adrogueries: s'hi barreja l'olor dels hules, de sa-

Algunes assagistes reivindiquen el sentit de l'olfacte com a femení, davant la vista i l'oïda, més masculí

bons i d'aigua de colònia. El lilit del'adroguer (anomenat "l'esguerradet"), com és previsible, no emet cap olor eròtic:

"El lilit d'Antoni era dels seus pares, fa l'olor de la seva família, de les mans de la seva mare que a entrada d'hivern li feia pomes al caliu."

Molts autors s'han servit del poder evocador de les olors per descriure parts de la casa. En el conte *Oh, bruixa pèl-roja*, de Francis Scott Fitzgerald, llegim:

"El vestíbul feia olor de vell: de verdura del 1880, de la cera de mobles que estava de moda quan William Jennings Bryan va competir amb William McKinley per la presidència, de cortines de porta carregades de pols, de sabates gastades i de borrhó de vestits que feia temps que s'havien convertit en edredons de retalls. Aquesta olor l'encalçava escales amunt, revifada i accentuada a cada replà per un efluvi de cuinats contemporanis i reduïda novament a l'olor de l'eterna rutina de les generacions difuntes quan enfilava el tram següent."

A la novel·la *Matar un rossinyol*, Harper Lee descriu així l'habitació de la senyora Dubose:

"De seguida que vam travessar el llindar ens va arribar una olor sufocant, una olor que havia trobat sovint en cases velles amb humitats on hi ha llums de petroli, cassons d'aigüera i llençols sense lleixivar. Era una olor que sempre em feia sentir basarda i expectació i que em feia posar alerta."

La combinació d'olors també apareix a *La ruta blava*, de Josep Maria de Sagarra:

"La pudor que fa aquest dormitori no es pot descriure fàcilment; l'oli del motor, barrejat amb la copra, amb el resclosit, els orins de rata i la misèria, dona un producte infraclavagueril que els més acreditats faquirs orientals potser es negarien a respirar."

Steve Toltz, a *Una part del tot*, escriu:

"La seva habitació petita i escassament moblada feia olor d'una combinació de pell de taronja cremada i galta de vella a qui et veus obligat a fer un petó en una reunió familiar."

Pot ser útil comparar dues descripcions oposades: una d'interior i una d'exterior. A *Los girasoles ciegos*, Alberto Méndez descriu així l'armari on s'amagava el pare del protagonista durant la postguerra:

"He conservado el olor de ese escondite y lo he reconocido en las cocinas pobres, en las uñas sucias, en las miradas desgastadas, en los desahuciados por los médicos, en los humillados por la vida y en las garitas de guardia en los cuarteles. En las cárceles no huele a eso, huele a lejía y al olor que tiene el frío."

Res a veure amb el jardí del convent que descriu Llorenç Riber a *La minyonia d'un infant orat*:

"D'aquest primer ingrés meu a l'hort tancat me'n dura un inextingible perfum de malva-rosa. L'olfacte, el més subtil i poderós dels cinc sentits corporals, si mai aspira l'olor errant de la malva-rosa, evoca en mi, amb taumatúrgica potència, aquell abril definit i aquell Edem flairós de les monges agustines... Les flors hi fan olor d'obediència; aquella mateixa olor que sentia Ramon Llull en els romanins de Randa i entre els fenolls de Miramar."

Un altre capítol de les olors en la literatura el formen les des-

TERRITORI PANSA BLANCA

630 905 083 • ORIOLARTIGAS@GMAIL.COM



cripcions de ciutats, no sempre complaents. Així és com Charles Dickens descriu París a *Història de dues ciutats*:

"Cada habitacle d'aquells ruscs immunds que eren aquells alts edificis (...) deixava el seu munt d'escombraries al corresponent replà, a més d'altres immundícies que tiraven per les finestres. Aquella massa en descomposició, incontrolable i irremediable, que així s'engendrava hauria bastat per corrompre l'aire, si la pobresa i la misèria no l'haguessin carregat d'impureses intangibles; aquells dos efluvis malsans combinats tornaven l'aire gairebé irrespirable."

A *El quadern gris*, Josep Pla descriu l'olor de l'església de Palafrugell

La novel·la *Homer i Langley*, de E. L. Doctorow, inclou un seguit de descripcions olfactives de Nova York a càrrec del narrador cec. Veiem-ne un exemple:

"L'aire va anar perdent progressivament la seva olor orgànica de pell d'animals i de cuir, els dies calorosos la fortor dels fems de cavall ja no quedava suspesa com una miasma sobre el carrer i ja no se sentia gaire sovint el soroll d'aquella pala ampla dels escombriaires que els recollien, i al final (...) tot era mecànic, el so, quan els estols de cotxes passaven de llarg en totes dues direccions, els clàxons botzinaven i els policies feien sonar els xiulets."

Imma Monsó ofereix una visió olfactiva de Londres a la novel·la *Com unes vacances*:

"Olorava amb avidesa desesperada. Curri, encens, gespa tallada, hamburguesa doble amb formatge, diòxid de carboni. Al cap de tres dies havia caminat uns vuitanta quilòmetres per l'asfalt de Londres. Havia olorat cuir al mercat de roba de Petticoat

Lane, encens al Soho, llibres vells a Charing Cross Road, perfums francesos a Piccadilly Arcade, merda de cavall prop de Horse Guards, flors fresques al mercat de Columbia Road."

En altres ocasions, les descripcions són brevíssimes com un cop de fuet. És el cas de Venècia segons Louis-

xines, d'ostres i de pins". La Barcelona dels anys cinquanta segons Olga Merino a *Espulselas de papel*: "Huele a silencio y sopa de tomillo". I Lagos segons Kapucinski a *Un día más de vida*: "Vaig obrir la finestra. Va començar a entrar a l'habitació una olor que era una barreja de fruita podrida, oli cremat, aigua ensabonada i orina". Segons Gaziel a *Tots*

les cuines, l'encens cremant, el fum de l'haixix i el verí d'escarabats".

Comparem-ho amb la llarga descripció que fa Josep Maria de Sagarra a *Vida privada*:

"L'escala fa un tuf d'ala de gallina, de caliquenyo i de pot de les escombraries; aquest tuf especial d'algunes cases de l'Eixample de Barcelona, que tolera tothom i que ningú no es preocupa de la causa; els llogaters la constaten cinc o sis vegades al dia, i es queixen a la portera, i la portera es queixa a l'administrador, però no s'hi fa res. I al tuf natural de l'escala, s'hi afegeix aquest tuf de queixa, de mal humor, de rancúnia, de protesta sense impuls. De vegades, el tuf ve del safareig; de vegades, del pis d'un alemany que es dedica al comerç de drogues o de corretges especials, i el tuf del pis de l'alemany es combina amb un bacallà sòrdid que bullen els porters; aleshores a l'escala es produeix una reacció química que fa pensar en la barba dels cavallers que anaven a Terra Santa o en la camisa de dormir de l'amistança d'un antic rei de Castella. De vegades el tuf prové de les ànimes de les senyores del principal, que són completament mortes, i fan aquesta sentida d'ànima morta, amb la qual ni els corbs hi volen saber res."

A *El quadern gris*, Josep Pla descriu l'olor de l'església de Palafrugell:

"He entrat a l'església. Desagradabilíssima sensació de mala olor inconcreta -d'aire respirat i tornat a respirar, esgotat, devastat, d'un aire com si n'haguessin separat l'oxigen i hagués quedat reduït a una concentració microbiana antiga i densa -d'una qualitat dolça, freda, llepissosa, desagradable-, una qualitat que fa posar pell de gallina."

Comparem-ho amb el que diu el Grenouille d'*El perfum* sobre la catedral de Sant Pere de Montpeller:

"Quina olor més miserable feia aquell Déu! Que ridículament i maldestra havia estat



Ferdinand Céline a *Viatge al final de la nit*: "S'hi mor de gana igual que en qualsevol altre lloc... Però s'hi respira una olor de mort sumptuosa que no és fàcil d'oblidar després." La vila de Seta segons Joan Daniel Bezsonoff a *Les amnèsies de Déu*: "En Gaston s'immergia en les flaires de la ciutat, aquella barreja única de salobre, de mazut, de pet-

els camins duen a Roma, "París feia olor d'asfalt, Madrid de quadres i Barcelona de gas."

A *El turista accidental* Anne Tyler diu de Nova York: "L'aire feia una olor grisa i afilada, com l'interior d'una xemeneia apagada". A *Sylvia*, Leonard Michaels ens aboca a una escala de Nova York a començaments dels anys seixanta: "Ensumava les olors de

feta l'aroma que desprenia aquell Déu! Ni tan sols no era l'autèntica olor d'encens, el que fumejava en els encensers. Era un succedani ben dolent, falsejat amb fusta de til·ler, pols de canyella i salnitre. Déu podia, Déu era un petit i pobre pudós."

El captaire que protagonitza el conte *La conversión de Chiripa*, de Clarín, reacciona d'una manera ben diferent quan entra en una església:

"Olia bien. Era incienso, o cera, o todo junto y más; olía a recuerdos de chico".

Chiripa és molt poc precís en comparació amb Pla i Grenouille, però les olors li funcionen perfectament com a detonant proustià del passat.

A *Matar un rossinyol*, de Harper Lee, hi apareix l'església dels negres:

"Quan vam entrar al pati ens va arribar l'olor tèbia i agre-dolça de gent de color neta i polida; olor de brillantina barrejada amb olor d'asafètida, de rapè, de colònia Hoyt, de tabac de mastegar, d'essència de menta i de talc de lilà."

En el Nou Testament les olors mostren un gran poder simbòlic. Quan Jesús, davant la tomba de Llätzer, demana que treguin la llosa, Marta, germana del difunt, exclama: "Senyor, després de quatre dies, ja deu fer fortor». Però Jesús ignora l'advertiment. Quan s'ha retirat la llosa, deixa anar la famosa frase: "Surt, Llätzer". Llätzer obeeix, i l'evangelista no es refereix en cap moment a la possible olor o pudor del ressuscitat.

És temptador oposar l'aprensió de Marta i el comportament de Maria, l'altra germana de Llätzer. Un cop ressuscitat Llätzer, Maria, amb «una lliura de perfume de nard autèntic i molt costós, unguí els peus de Jesús i els hi va eixugar amb els cabells. Tota la casa s'omplí de la fragància d'aquell perfume». Es tracta d'una de les escenes més sensuals de l'Evangeli, ja que en aquella època les dones no tenien el costum de descobrir els cabells en públic. No costa

gaire contrastar la mesquinesa de Marta, que, quan el seu germà està a punt de ressuscitar, es preocupa tan sols de si farà pudor, amb el gest de Maria, que despèn el caríssim perfume de nard rentant els peus de Jesús. Més endavant, quan Jesús ja ha mort, Maria Magdalena li prepara perfums i aromes, i és quan els hi porta que el

perquè facin bonic a la seva festa. El seu marit, Richard Dalloway, li compra un ram de roses blanques i vermelles. Ha planejat dir-li que l'estima, però finalment es limita a presentar-les-hi. Doris Kilman, freda i ressentida, és incapaç de tractar les flors amb la gràcia que mereixen: les aixafa totes en un grapat, sense solta. Molts anys abans, quans

més feliç que la seva memòria ha conservat. Cap al final, llegim: "Com que som una raça condemnada, fermada a un vaixell que s'enfonsa, com que tot plegat és una facècia sense gràcia, fem almenys la nostra part; mitiguem els sofriments dels nostres companys de presó; decorem el calabós amb flors."

La passió segons René Vivien, Maria-Mercè Marçal inclou un intent de suïcidi flairós:

"Havia sentit parlar de l'asfíxia per les flors. Vaig comprar, doncs, tot de poms de nards i, portes tancades, finestres closes, em vaig embolicar el cap amb un gran xal espès ple de flors. Havia nuat sòlidament el xal entorn de les meves espatlles i vaig prendre cloral per tal d'adormir-me més profundament i de passar més dolçament del sol a la mort. Morir respirant perfums, quin somni!"

En el Nou Testament les olors mostren un gran poder simbòlic

I, després dels perfums, passem a les pudors. A la primera narració occidental que ens ha arribat, l'Odissea, Homer n'hi plasma unes quantes. Recordem-ne una. Idòtea ajuda Menelau i els seus companys a fugir del seu pare, Proteu, fent-los amagar sota pells de foca:

"Ens va fer ajeure en renglera i va tirar damunt de cadascun una pell de foca. La trampa era molt insuportable per a nosaltres, perquè ens molestava terriblement la fortor mortal de les foques criades a la mar. ¿Qui es posaria a dormir al costat d'un monstre marí? Sort que ella ens va salvar i es va enginyar un gran remei. Va portar ambrosia que desprenia una olor molt agradable i en va posar sota el nas de cadascun i es va acabar la pudor del monstre."

De la pudor de foca passem a la de balena. *En Queu Pudasca*



trobarà, ressuscitat, i avisarà els altres seguidors.

Una novel·la plena d'aromes florals és *Mrs. Dalloway*, de Virginia Woolf. "Mrs. Dalloway va dir que ella mateixa compraria les flors": així comença el llibre. De fet, tots els personatges poden definir-se a partir de la seva relació amb les flors. La senyora Dalloway n'adquireix

tots eren joves i passaven la temporada a Bourton, Sally Seton -la bella i escandalosa Sally- escapçava les flors i les feia nedar en l'aigua dels bols, davant la mirada crítica dels propietaris de la casa. Va ser després de collir una flor que Sally va besar Clarissa als llavis, quan Clarissa encara no s'havia convertit en la senyora Dalloway, i aquest és el record

és un conte de Miquel Àngel Riera. El protagonista es troba una balena morta a la platja i se'n creu propietari. És la primera vegada que posseeix alguna cosa de valor. De fet, és la primera vegada que li ocorre un fet ressenyable. S'hi està al damunt durant sis dies, fins que cau desmaiada de pura peslència. La seva dona li aplica mesures de neteja dràstiques, però tot i això en Queu Pudasca exhala una fetor cetàcia durant tota la vida. Els dies de xaloc la gent se n'aparta amb el nas tapat.

“Preneu, vosaltres que escriviu, matèria proporcionada a les vostres forces”, recomana Horaci a l'*Art poètica*. Miquel Àngel Riera no dona gaires pistes sobre la sentor que produeix una balena morta de dies. Sí que ho fa, en canvi, l'hiperbòlic Herman Melville, que va triar l'animal més gran, lliure i salvatge de tots, i en va fer un llibre gran, lliure i salvatge: *Moby Dick*. Tots els òrgans i les propietats de la balena són desmesurats: també la pudor. Melville escriu que l'alè de la balena és capaç de trastocar el cervell de qui l'entoma, i s'esplaia a l'entorn del greix de balena socarrimat: “És una sentor inenarrable, ferotge, hindú, com la que s'amaga per tots els voltants d'una pira funerària. Put com la banda esquerra del dia del Judici; és una evidència de l'abisme”. “És fàcil d'imaginar quina pudor fètida no ha d'exhalar una massa com aquella, pitjor que una ciutat assíria en epidèmia, quan els vius no donen l'abast per enterrar els morts”. Més endavant Melville descriu els effluvis que emet el greix

de balena al port d'arribada: “Quan s'obre la cala del vaixell atracat al moll de Groenlàndia i se'n descarrega un d'aquests cementiris de balenes s'expandeix una fortor semblant a la que s'aixeca en excavar un vell cementiri ciutadà per fer-hi els fonaments d'un hospital de maternitat.”

Melville escriu que l'alè de la balena és capaç de trastocar el cervell de qui l'entoma

El segon recull de David Foster Wallace, *Entrevistes amb homes repulsius*, inclou un relat on el narrador evoca la feina del seu pare, encarregat dels lavabos d'un hotel durant nou hores al dia, sis dies a la setmana. En el relat, els excrements es presenten com un exemple dels sacrificis (sobretot olfactius, però també visuals, auditius i fins tàctils, evocats amb tot luxe de detalls) que està disposat a afrontar un pare que vetlla per la seguretat i el benestar dels fills.

Però les pudors no sempre són desagradables. En un dels contes dels dervitxos narrats per Idries Shah, un escombriaire, caminant pel carrer dels venedors de perfums, cau com si fos mort. La gent intenta revifar-lo amb olors dolces, però encara se sent pitjor. Per fi, passà per allà un antic col·lega de l'escombriaire, que s'adona del que succeeix. Posa una cosa

fastigosa sota el nas de l'home i aquest es revifa cridant: “Això sí que és perfum!” Aquesta inversió és més dramàtica a *La metamorfosi* de Franz Kafka, quan Gregor Samsa descobreix que ara detesta les olors que abans li agradaven, i en canvi li complauen les que abans el molestaven: ha adquirit el gust olfactiu d'un escarbat.

L'escriptor figuerenc Salvador Dalí, conegut sobretot per la seva faceta de pintor, va ser un autor preocupat especialment pel sentit del gust, però no costa gaire trobar al seu millor llibre, *La vida secreta de Salvador Dalí*, unes quantes escenes dominades per l'olor. En un dels millors capítols del llibre relata uns dies passats durant la infantesa en un mas proper a Figueres. Dalí refereix la recol·lecció de les flors de til·ler realitzada per personal femení. L'impressionen sobretot els pits d'una dona recol·lectora, i rep amb plaer una gota de suor després de la seva aixella humida que li cau al front. Durant l'estada al mas, Dalí té un eriçó com a mascota. Com sol passar amb les mascotes, l'eriçó desapareix, i un bon dia Dalí el troba mort al galliner, en avançat estat de descomposició, amb tot de cucs menjant-se'l. El nen s'hi acosta...

“Però una ràfega pudent em va fer recular. Vaig sortir corrents del galliner amb tota la velocitat de les meves cames: acostant-me als til·lers florits, vaig aspirar-ne profundament la fragància amb la idea de purificar els meus pulmons; però després vaig retrocedir

sobre els meus passos per continuar l'observació atenta del meu eriçó putrefacte. Durant l'estona que hi vaig ésser a la vora, em vaig aguantar ben bé la respiració i, quan ja no podia retenir l'alè, tornava corrents cap a les recol·lectores de flor de til·ler, que aleshores n'havien acumulades grans piles on bonien les abelles.”

El perfum i la pesta poden ocupar, amb més o menys fortuna, un mateix espai. A *El que resta del dia*, de Kazuo Ishiguro, el majordom Stevens entra a l'habitació on el seu pare acaba de morir i hi troba la cuinera plorant: “Jo m'esperava que la cambra faria olor de mort”, es diu, “però a causa de la senyora Mortimer –o més ben dit del seu davantal– era dominada per una olor de rostit”.

En una carta, Gustave Flaubert recorda les olors de Jaffa: l'olor dels llimoners ajuntant-se amb la dels cadàvers: el cementiri enfonsat deixava veure els esquelets mig podrits, mentre que als arbres es balancejaven les fruites daurades. “No et sembla”, pregunta Flaubert al seu interlocutor, “que aquesta poesia és completa i és la gran síntesi?”

“La vida no es més que un intercanvi d'olors”, diu un personatge de *Si una nit d'hivern un viatger*, d'Italo Calvino. “La vida”, li respon un altre, que és enterramorts, “i també la mort”. I continua: “Amb l'olor de cervesa miro de treure'm de sobre l'olor de mort. I només l'olor de mort et traurà de sobre l'olor de cervesa.” ●



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





Roba i Complementes

Doctor Corbera, 24 (davant del veterinari) Alella Telf. 93-5554961



Anne Marie Roche
International Pilates Trainer
& Life Coach
T. 606 40 14 13

armony by pilates

PILATES - Terapias Físicas - English Spoken www.harmonybypilates.com



fablan's estilistes

HOME - DONA

- Productes de primera qualitat · Especialistes en extensions
- Les últimes tendències en moda
- Recollits · Manicura i Depilacions Facials

· Tractaments més complets per al teu cabell · Tècniques de maquillatge

Rambla d'Àngel Guimerà, 25 · Tel. 93 555 91 21 · fablan_s@hotmail.com



QUEVIURES FONT

CAN JANA DESDE 1888

Fruites i verdures d'Alella · especialitats de temporada

Plaça de l'Ajuntament 5 · Alella · 93 555 23 92
Encàrrecs i servei a domicili



charol

CALÇAT & COMPLEMENTES

sabateria dona, home i nen
bosses i complementes
bijuteria en seda natural artesanal
servei de reparació de calçat i varietat en plantilles
calçat escolar (descomptes especials)

607 710 686 · Torrent Vallbona, 8 · 08328 Alella · charolsabateria@gmail.com



instal·lacions COVISA, s.l.

PROJECTES, INSTAL·LACIÓ I REPARACIÓ AIGUA, GAS
ELECTRICITAT I CALEFACCIÓ, RECS I PISCINES

Rambla Àngel Guimerà, 32
Telèfons: 93 555 18 71 - 93 555 50 20
Fax: 93 540 91 30 covisasl@covisasl.com



restaurant
la plaça
d'alella

pl. de l'ajuntament, 8 93 540 97 70
www.restaurant-laplaza-alella.com

Llar
d'infants

la Caseta

C/ Verdaguier, 6
Alella
Tel. 93 555 64 07
617 650 152
lacasetadalella@gmail.com



Vine i
informa-te'n
a la nostra
llar



Matrícula oberta tot l'any

- Per a nens i nenes de 4 mesos a 3 anys
- Horari flexible de 7 a 19h
- Ensenyança activa i respectuosa amb l'infant "Aprendre de la vida, per la vida"

- Anglès amb Kids&Us[®] school of english EL MASNOU
- música, psicomotricitat i piscina
- Activitats extraescolars per a nens de P3, P4 i P5

NOUS PREUS: Mitja jornada des de 130€ / Jornada completa des de 225€ + menjador



ROBA I COMPLEMENTES INFANTILS

De 0 a 14 anys

GALERIES ALELLA · Santa Madrona, 8 Local 3 · 696 52 04 09 · acgurises@gmail.com



ANJO
Construccions Andreu i Pijoan SL

Rbla Àngel Guimerà 50
08328 Alella
tel 93 555 40 61
fax 93 540 06 86
info@anjoconstruccions.com



**Ferreteria
Jordi**



Torrent Vallbona, 7
Tel. 93 555 41 36
• 08328 Alella

www.ferreterijordi.com

Restaurant

DURAN

Àngel Guimerà, 18 · 93 555 10 45



Que tingueu una bona
Festa de la Verema!

TA
TALLERS ALELLA

Miquel Alcalde i fills, s.c.p.
Treballs de manera en general
Serralleria i de Forja

Carrer del Mig, 17
08328 Alella
(BARCELONA)

Mòbil (Elias): 627 575 018
Mòbil: 661 727 119
tallersalella@hotmail.com

**ESTANC
ALELLA**

Àngel Guimerà, 22
08328 Alella
Tel/fax: 93 555 03 66
Mòbil: 639 959 393
estanc.alella@gmail.com

Tabacs
Regals
Revistes
Joguines
Papereria
Servei de fax
Segells de goma
Enquadernacions
Fotocòpies b/n i color

**L'ART
DE LA
BELLESA**

CENTRE D'ESTÈTICA I TERÀPIES



Torrent
Vallbona, 9
08328 Alella

93 540 52 39
650 12 88 43

artdelabellesa@gmail.com

Facebook: L'art de la bellesa



Venda, reparació
i muntatge
de pneumàtics

mecànica de l'automòbil

Folch i Torres, 9 · Alella · Tel. 93 555 93 19

- Canvis d'oli
- Corretges de distribució
- Tubs d'escapament
- Enllumenat
- Refrigeració
- Aire condicionat
- Frens
- Bateries
- Diagnosi electrònica
- Amortidors
- Transmissions
- Sistemes de seguretat
- ITV

Horari de dilluns a divendres de 8.30 a 13 i de 15 a 19 h



Aquest Centre Preparador presenta
candidats als exàmens oficials

Cambridge English
a través de

Exams Catalunya

Platinum Exam Centre
of the Year 2013

93 540 15 24 info@lesidiomes.com
C/ Sant Isidre 13- Alella www.lesidiomes.com




**ELS
GARROFERS**
ALELLA
restaurant

Can Doctor
Passeig Antoni Borrell 13
08328 Alella

Tel. 935 401 794
elsgarrofersalella@gmail.com



De Antaño
mobles • antiguitats • decoració



Tel. 93 540 30 09
Sta. Teresa, 3 08328 ALELLA (al costat Torrent Vallbona)

PERRUQUERIA
GEMMA

Anselm Clavé, 13 TEL. **686 457 734**
08328 ALELLA

ANNA PONS ABELLA

Osteòpata D.O.
Diplomada en fisioteràpia
Col·legiada 4001



C/de les Heures, 15
08328 Alella
Tel. 608 12 98 32

OSTEOPATIA ALELLA

LM
PINTORS

**Pintura Decorativa,
Façanes, Locals,
habitatges...**

Lluís Martí, pintors
C/ Canonge, 14 (Alella)
Telf. 617 28 86 67 - www.LMpintors.com



CENTRES D'ATENCIÓ PSICOLÒGICA I PSICOANÀLISI

JOSEP PARCERISA
Psicòleg clínic - Psicoanalista
(col·legiat número 0843)

Alzina 44, 1r 2a
08024 Barcelona (Gràcia) Rosaleda 41, 2n 1a
08328 Alella

649 45 76 22 **93 555 16 28**



Dp. Ana M^a Díaz Bernal
BIOMECÀNICA I POSTUROLOGIA

CENTRE PODOLÒGIC I DE LA SALUT

Les Heures, N^o 31
08328 Alella Tel: **93 540 78 29**
www.clinicapodologiaalella.com

ARREL

COMPRA-VENDA I LLOGUER DE FINQUES

Àngel Guimerà, 56 · Tel. 93 540 14 65 · www.arrel.com

**excavacions
ALELLA S.L.**

- excavacions per a la construcció
- moviments de terres
- servei de contenidors i sacs



Santa Teresa, 3 · 08328 Alella tel. 93 540 30 09

ca
Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA

www.ciadalella.com www.ciadalella.com

CELLER: Tel. 93 540 03 41 - Fax: 93 555 64 19 TAVERNA: Tel. 93 555 64 19 Carrer de la Riera Fosca, 28-30



Oficina Alella · Tel.: +34 93 540 22 22
Maresme@engelvoelkers.com · www.engelvoelkers.es



ENGEL & VÖLKERS®

Distribuidors
oficials
HOME MOTION BY
somfy
K-LINE

ATA
ALUMINIS TÈCNICS ALELLA

Plaça d'Antoni Pujadas, local 8 Tel. 93 540 84 00 Alella
www.aluminisalella.com aluminisalella@gmail.com

CLINICA DENTAL

Vera

Dr. Jose M^a Araujo

Llicenciat en Odontologia · Màster Implantologia · E. Superior d'Implantologia de BCN

Odontologia General · Implantologia i Estètica · Periodòncia·Ortodòncia · Servei d'Ortopantomografia

Plaça Antoni Pujadas n° 14 Tel. 93 555 49 71

20% dte. en tots els tractaments

glaçmoda

alella · torrent vallbona 5 · 935558609

El Raco d' Alella

BAR - CAFETERIA

Torrades i amanides

Plaça d'Antoni Pujadas, 10B · 08328 Alella
elracodalella@gmail.com · Telèfon: 93 540 34 51

**VERMUTERIA
CA L'ESTRANY**

VERMUTS · APERITIUS · VINS D'ALELLA A COPES
TAPES · IBÈRICS · FORMATGES · "PINXUS"

Matins: dissabte i diumenge 11:00 a 15:00
Tardes: dijous a diumenge 18:00 a 23:00

Carrer del mig 30, Alella · Tel. 93 681 57 26 · calestranyalella

pujoladvocats
advocats i gestors administratius

**LA GESTIÓ INTEGRAL DEL SEU NEGOCI,
LA SOLUCIÓ GLOBAL PER LA SEVA LLAR**

Anselm Clavé, 5, baixos | Alella

Tlf. 93 540 89 24 | Fax 93 540 96 88
administracio@pujoladvocats.es | www.pujoladvocats.es



DOG SHOW-ALELLA

**PERRUQUERIA CANINA
COMPLEMENTES
ALIMENTS**

Carrer Balmes, 6 08328 ALELLA TEL. 93 555 52 12 · 93 540 34 05



**FINQUES
CEBRIAN**
www.fiquescebrian.com

93 555 14 47



CANSALADERIA
ANTIGA CASA
LIBRADA
ALELLA

Empedrat del Marxant
Tel. 93 555 23 42



Farmàcia
Martínez
Solé

Tenim menjar sense gluten

Properes guàrdies:
SETEMBRE: Dies 10 i 11

Tel./Fax: 93 540 23 42 · Farigola, 12 ALELLA · farmacia@martinezsole.com

HORARI: Matins: 9 a 14h · Tardes: 16.30 a 20.30h · Dissabtes: 9 a 14h



OBRES i REFORMES
ALELLA s.l.

Sant Josep de Calassanç 37 - 08328 Alella
Tel. 93 540 50 56 - alella@obresireformes.com

centre d'Àlia
de psicologia
i logopèdia
d'alella



Un equip humà i professional
orientat a l'atenció
d'infants, adolescents i adults

hores concertades

c/ Ribas, 5 Alella tel. 93.540.89.71 www.centredalia.cat centredalia@centredalia.cat



Xarel·lo
VIN PARQUET

Angel Guimerà, 30 · 93 555 21 41 · ferranaymar@ferranaymar.net



Alella
Motors
93 555 14 93

Cascos, guants, accessoris ...
VENDA I REPARACIÓ DE MOTOS I BICICLETES

Sant Josep de Calassanç, 12 · Telf. 93 555 14 93 · 08328 Alella · www.alellamotors.cat



JOAN
www.florsjoan.com

envia flors a domicili online
segueix-nos!  

Navarra, 100 · 08320 EL MASNOU · TEL. 93 555 79 34




miquel soto
pintura i decoració

C/ Cervantes, 26. Alella 08328 (Barcelona)
Tel. 935 555 916 / Mòbil. 627 080 224



RESTAURANT
LA NAU

Dilluns tancat
De dimarts a diumenge: 9.30 a 17h
Divendres i dissabtes obert al vespre, prèvia reserva

Riera Principal 58/60 - 08328 Alella - Telf. 93 555 23 18



AMPLIA TERRASSA
LOCAL CLIMATITZAT

MENÚ DIARI 12,90 €
MENÚ ESPECIAL PER A GRUPS
CUINA DE MERCAT
SUGGERIMENTS SETMANALS

Segueix-nos a
facebook.com/restaurantlanau



Horari:
De 9.30 a 14h i de 16.30 a 20.30h
Dissabtes: de 10 a 14h
cvalella@gmail.com
URGÈNCIES: 619 79 08 04



Alella
Cabrils centre veterinari

Torrent Vallbona, 10 · Tel. 93 540 33 76 · www.veterinarisalellaicabrils.com

FORMAT

Serveis informàtics ■ Centre d'estudis

Reparació de PC's.
Serveis integrals a mida.
Assessorament i manteniment informàtic.
Cursos d'informàtica i idiomes per a nens i adults.
Reforç escolar.

Segueix-nos a [facebook](#) i [twitter](#)

Rbla. Àngel Guimerà, 31 - Alella - 93 540 82 81 - format@canalmaresme.com - www.webformat.cat



Dietista i nutricionista
Tractaments reductors
Depilació i fotodepilació
Manicura i pedicura
Massatges terapèutics
Maquillatges especialitzats

Élite
Centre de bellesa

Rambla d'Àngel Guimerà, 26
Alella · 93 555 85 33

TALLER GRANÉ SC

més de 40 anys al servei de l'automòbil

Reparació d'automòbil Benzina i Dièsel
Manteniment i Revisions

- | | | |
|----------------|------------------------|---|
| · Canvi d'oli | · Filtres | HORARI:
De dilluns a divendres
de 8.30 a 13.30h
i de 15 a 19h |
| · Bateries | · Amortidors | |
| · Frens | · Revisió Pre ITV | |
| · Autodiagnosi | · Corretja distribució | |

C/Comas, 12 Tel. 93 540 31 41 tallergrane@gmail.com

espai
de psicologia
per l'infant, l'adolescent
i la família

- Psicologia clínica
- Reeducació cognitiva
- Logopèdia
- Assessorament a famílies
- Psiquiatria infanto-juvenil

C/ Gurri, 6. 08328 Alella · T. 606 42 52 22
email: gemapou@movistar.es / www.espaiAlella.com

Galeries Alella . cl Santa Madrona, 8



Tel. 93 540 27 74

PERRUQUERIA
LIÒTRIC

HOME I DONA
SOL UVA

HORARI: de 9 a 13h i de 15 a 19h. Dilluns tancat

CN CONSTRUCCIONES
CASTRO-NOFUENTES S.L.
construccionscn@gmail.com

- rehabilitació
- reformes
- manteniment
- habitatge

Tels. 649 13 27 75 - 679 47 85 34



CALMA
FISIOTERAPIA
OSTEOPATIA
DIETÈTICA I NUTRICIÓ
ACUPUNTURA/ TERÀPIES NATURALS

ACTIVITATS DIRIGIDES
KUNDALINI IOGA
PILATES "TERAPEUTIC"
GAH (ABDOMINALS HIPOPRESIUS)
PRE-POSTPART
DANSA DEL VENTRE
MARXA NÒRDICA

Doctor Faus, 8
08328 - Alella
Asun Boada: 679 90 59 21
www.espaicalma.com



Menjar per emportar - Càtering - Botiga gourmet - Pastissos casolans

Rambla d'Àngel Guimerà, 23 · 08328 Alella
Tel. 93 555 97 68 www.lacuina111.cat lacuina@lacuina111.cat

SR

Somnis i Regals

OLIVER WEBER
COLLECTION
Made with CRYSTALLIZED™ - Swarovski Elements

Comas, 4 - tel. 93 129 23 58 - 08328 Alella

Bijuteria i complements
per a dona i home

Detalls per cerimònia,
bateig, comunió
i casament

Regal infantil i juvenil

Objectes d'escriptura
i decoració

Sabons artesans



BAR - RESTAURANT
VINALLONGA

Rambla d'Àngel Guimerà, 28 - 08328 Alella - Tel. 93 540 01 26

HOTELS



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



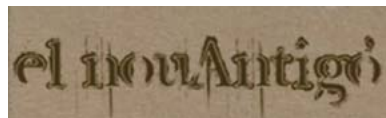
Rbla. Àngel Guimerà, 62 · Alella
Tel. 93 540 46 61 · www.alellavinicola.com



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



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



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



Plaça d'Antoni Pujadas i Nirell, 5
Tels. 93 540 18 38 / 690 99 18 62

MENJAR PER EMPORTAR



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



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



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

FLEQUES I PASTISSERIES



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



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



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

RESTAURANTS



Rambla d'Àngel Guimerà, 16 · Alella
Tel. 93 541 66 34 · www.antigafusteria.com



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



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



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



C/ Sant Genis, 1 · Argentona
Tel. 93 797 11 06 · www.cellercastane.com



celler jordana

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



Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA

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



EMOCIONS
SORLI

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



la casa del vi
from ocata

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



Espai Di.Vi

ENOTECA - CELLER

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



VINS J. CARRERAS, s.c.p.
La seva botiga del vi i el cava

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



el celler del mar
Selecció de vins

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



El Rebost dels Sentits
Selecció de vins, alimentació gourmet i utensilis

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



Xarel·lo

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



Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

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



42a Festa de la Verema d'Alella *(i descobrir nous sabors)* 9, 10 i 11 de setembre de 2016.

alella.cat



AJUNTAMENT D'ALELLA



Enoturisme
DO Alella



Alella
talent i vinyes



CATALUNYA 2016
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA