

Papers de vi

Núm. 43 · Tardor 2016

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



Carme Rusalleda presenta la primera edició del Vi+

Entrevista amb Albert
Federico, un nou jove
vicultor de la DO Alella

Els porcs senglars s'han
convertit en una amenaça
per a les vinyes

La Festa de la Verema
d'Alella programa tres tastos
magistrals d'alta volada

Ruta del vi DO Alella

Barcelona's vineyard



Óscar Pallarès



Enoturisme
DO Alella

www.enoturismedoalella.cat
#rutavidoalella
#barcelonasvineyard

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



100%
Pansa Blanca

100%
Marquès d'Alella



*Beu amb
moderació,
gaudeix
sense límits*

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



Pàmpol amb colors de tardor d'un cep de raïm negre que es troba barrejat al mig d'una vinya vella de pansa blanca del celler Can Roda, a Santa Maria de Martorelles.
Foto: Òscar Pallarès

05 GLOPS

10 ENTREVISTA

Entrevista amb Albert Federico

14 ACTUALITAT

Vi+: el mes d'octubre, el mes de la DO Alella

20 ACTUALITAT

La plaga del senglar arriba a la vinya

21 ACTUALITAT

Els Tastets de Vallromanes, més que consolidats

22 VINFOGRAFIA

AA Bruant 2015

25 ACTUALITAT

Per llepar-se'n els dits

27 ACTUALITAT

Somni d'una nit de pansa blanca, que conté tots els colors. Un viatge singular

32 EL TAST

• **"Break" a la vinya, un tast de Joan Lluís Gómez**
• **Rosa Vila, el tast com a espectacle**
• **Un tast de vins rojos i vins negres de mar, per Joan Gómez Pallarès**

40 PERSONATGE DO ALELLA

Narcís Canillas, responsable comercial de Roura

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

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

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

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

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

Han col·laborat en aquest núm: **Jordi Albaladejo, Alex Asensio, Jèssica Ayala, Martí Crespo, Marga Giménez, Sigrid Guillem, Xavier Orfila, Montse Serra i Elisabet Solsona**

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

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:

 Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència

 AJUNTAMENT D'ALELLA

MARQUÉS D'ALELLA

 Consorci de Promoció
Enoturística del Territori
DO Alella

● ● GLOPS

Bouquet d'Alella intenta obrir mercat a França amb el Consell Comarcal del Maresme

Una desena d'empreses alimentàries del Maresme van viatjar a París per participar en el Saló de l'Alimentació Sial, que es va fer entre el 16 i el 20 d'octubre, amb la finalitat d'introduir els seus productes al mercat francès. La delegació empresarial maresmenca era formada per Bouquet d'Alella, Balate, Eco Integrals Artesans, AAMA Torres, la Cuina de la Iaia, Xips Ve de Gust, Siro & Xavi, Viñals Soler, Ca l'Espinaler i Sweet Express. Totes aquestes empreses formen part del programa "Exportem el sector alimentari del Maresme a França", promogut pel Consell Comarcal. Precisament s'ha buscat el mercat francès per a l'expansió d'aquestes empreses per la proximitat i perquè les característiques dels productes que elaboren cadascun d'aquests deu empresaris –vi, cervesa, productes bio, aperitius, croquetes i llaminadures– tenen potencial al mercat i al gust dels consumidors francesos.

Premià de Dalt reivindica el patrimoni romà amb gastronomia i vi DO Alella

El 17 de setembre, Premià de Dalt va celebrar un nou esdeveniment, el Dia d'Ulisses. La voluntat era donar a conèixer una troballa: un plat de Circe que data del segle IV-V dC, trobat l'any 1999 durant les intervencions arqueològiques al jaciment de Can Verboom. Aquest plat és una peça cabdal del patrimoni del poble i que il·lustra dos passatges de l'*Odissea* d'Homer: Ulisses lligat al seu vaixell temptat per les sirenes, i Ulisses al temple de Circe. Per donar-lo a conèixer es va organitzar el Dia d'Ulisses, una jornada en què es va voler unir cultura, patrimoni, gastronomia, comerç i espectacle. Durant tot el dia es van programar activitats per a tots els públics i conferències sobre passatges de l'*Odissea*, acompanyades de poesia, música, una croonescalada i una fira gastronòmica amb presència de vins de la DO Alella.

El Celler Talcomraja, al Cicle de Jazz de Torre Llauder

El jaciment arqueològic de Torre Llauder, a Mataró, va acollir al final d'agost el cinquè cicle Tast de Jazz. El cap de cartell d'aquesta cita musical va ser Jesper Thilo, una de les llegendes vives del jazz europeu i que ha compartit escenari amb icones del gènere com Coleman, Ben Webster, Benny Carter i Harry Edison, entre més.

Aquest any, com a novetat, durant els concerts el públic va poder gaudir d'un tast de vins, de cerveses artesanes i de formatges del Maresme. El Celler Talcomraja (Arenys de Munt) va ser l'encarregat d'oferir aquest acompanyament gastronòmic i de proximitat per maridar amb el millor jazz, en un espai històric excepcional.

Barraques de vinya, a Vilassar de Dalt



El Museu Arxiu de Vilassar de Dalt va acollir entre el 16 de setembre i el 23 d'octubre l'exposició Barraques de vinya, amb dibuixos de Dídac Raurell. S'hi mostra l'arquitectura del territori amb l'estudi de barraques de vinya al Maresme i a Vilassar de Dalt. Aquestes construccions rurals tenien diferents usos, com ara desar-hi eines, com a alberg de bestiar i també com a espai on aixoplugar-se. La majoria de vinyes avui no ho són, i un bon nombre de barraques han quedat abandonades. Raurell n'ha elaborat els plànols a mà alçada i ha reconstruït en dibuix les parts que hi faltaven. Aquesta exposició s'havia pogut visitar anteriorment a Calella i Sant Pol de Mar.

Alella recupera l'antic celler de Can Magarola

L'Ajuntament d'Alella ha recuperat l'antic celler i ha rehabilitat l'entorn de la masia Can Magarola. D'aquesta manera, l'espai es converteix en un escenari molt adequat per realitzar activitats enoturístiques i culturals, amb voluntat d'esdevenir un espai de referència en el mapa de l'enoturisme de la DO Alella. Per estrenar aquest nou celler rehabilitat, una proposta cultural: el lliurament dels guardons del vintè certamen de poesia Alella a Maria Oleart i el del setzè concurs de contes Alella a Guida Alzina. Per completar la vetllada, l'espectacle *Esperit de Vinyoli*, un viatge a l'essència poètica de Joan Vinyoli amb Sílvia Bel i Sílvia Comes.



CEDIDA

46 vins d'Alella a la "Guía Peñín"

Ja és a la venda l'edició digital de la *Guía Peñín*. Hi apareixen puntuats 46 vins de la DO Alella dels cellers Alta Alella, Roura, Alella Vinícola, Castillo de Sajazarra, Raventós d'Alella i Bouquet d'Alella, 17 dels quals han estat valorats amb més de 90 punts. Els millors Alella, segons l'equip de tast de la guia, són el Raventós d'Alella Allier i el Marfil Generós Sec, que han obtingut 94 punts. En tenen 93 el Galàctica i el Generós Semi. El Marfil Molt Dolç n'ha sumat 92 i en tenen 91 el Raventós d'Alella Pansa Blanca, l'AA Orbus i l'AA Dolç Mataró.



Alta Alella i Quim Batlle, a la 36a Mostra de Vins i Caves de Catalunya

Seixanta-sis cellers de les dotze denominacions d'origen reconegudes a Catalunya, entre els quals hi havia Alta Alella i Quim Batlle, van participar del 22 al 25 de setembre en la 36a Mostra de Vins i Caves de Catalunya, que es va fer a Barcelona per la Mercè. Durant la mostra es va fer una enquesta a més de nou-centes persones en què es preguntava: "Quin és el vi o cava que més us ha agradat dels que heu tastat?" L'organització va atorgar un premi al blanc, rosat, negre i cava més votats. Alta Alella es va endur el premi del públic per haver estat el celler a recollir més vots pels seus vins.

Jornades Gastronòmiques del Bolet del Maresme

Disset municipis de la comarca participen fins al 27 de novembre en les Jornades Gastronòmiques del Bolet. I és que ja siguin de cuina tradicional o de fogons més avantguardistes, aquest ingredient ocupa un lloc destacat en la carta de molts establiments de la comarca. Com és habitual, el Consorci de Turisme edita un fullet que es pot trobar en dependències municipals i als mateixos establiments. En aquesta edició també incorpora un calendari orientatiu per anar a buscar bolets, una presentació de Manel Monjonell, president d'Amics dels Bolets de Vilassar de Dalt, i quatre receptes.

Santa Coloma de Gramenet acull la seva primera Mostra de Vins DO Alella

La primera Mostra de Vins DO Alella, el 29 d'octubre (d'11 a 22) a la plaça de la Vila, va reunir set cellers de la DO Alella i quatre estands de tapes, que costaven entre 2 i 3 euros cada una. L'objectiu de la mostra és donar a conèixer la DO Alella a la ciutadania de Santa Coloma, ara que la ciutat ha començat els tràmits legals per formar part d'aquesta Denominació d'Origen. Una part del benefici de les vendes va anar destinada als projectes de l'Associació Catalana de Persones amb Patologia Vascular Cerebral (APACCAT).

Més de 15.000 visitants a la 29a Mostra Gastronòmica de Cabrils



O.P.

d'entitats i 25 parades d'artesans. En total es van vendre 23.602 tasts i 4.099 tiquets de vi i cava, una xifra superior a la del 2015, però lleugerament inferior a la d'uns altres anys, com el 2014. La directora de la mostra Geno Estrada explicava que "l'any passat era fàcil de superar perquè va ploure dos dies, però uns altres anys han estat una mica més positius que enguany". D'una altra banda, aquest any l'ajuntament ha volgut incidir més en la sostenibilitat i el reciclatge, i aprofitant la mostra es va dur a terme una prova pilot per fer servir coberts, plats i tovallons biodegradables.

La Mostra Gastronòmica de Cabrils, una de les cites ineludibles del calendari festiu de la comarca del Maresme, va tancar la 29a edició el 21 d'agost en plena forma. Durant quatre dies, més de 15.000 persones van visitar la mostra on, aquest any, han participat 63 estands: 17 de restauració, 8 de comerciants, 5 de vins i caves, 8

VADEVICAT



Josep Bassas, director tècnic d'Alella Vinícola, entrevistat per Txé Arana durant la gala dels premis Vinari.

Els Alella premiats a la gala dels Vinari

L'Auditori de Vilafranca del Penedès va acollir, el 7 d'octubre, la gala de lliurament dels Vinari, els premis dels vins catalans. El certamen, organitzat pel portal Vadevi.cat, ha valorat 850 referències de vins emparats sota les dotze denominacions d'origen de Catalunya. Un jurat professional va definir quins són els millors vins del país i unes quantes referències de la DO Alella van ser guardonades. El premi més sonat va ser el Vinari d'Or que es va endur el Marfil Generós Sec (Alella Vinícola) com a millor vi de Catalunya en la categoria de vins dolços, generosos o de postres. El Generós Semi es va endur un vinari de bronze en la mateixa categoria i el Vallmora, també d'Alella Vinícola, va ser mereixedor d'un vinari de plata als millors vins negres de guarda. Bouquet d'Alella també va tenir premi, un vinari de plata als millors blancs de pas per fusta per al Bouquet d'A Blanc+. El celler Quim Batlle va rebre una menció especial per l'etiqueta del Foranell Pansa Blanca en el premi a la millor etiqueta.

Vilassar de Dalt ja té marca turística

La marca Vilassar Turisme neix amb la voluntat de ser la benvinguda als visitants que triïn aquest municipi del Maresme per fer-hi activitats, rutes, productes locals, hostaleria i gastronomia. Aquest estiu, durant un acte a l'Hotel Sorli Emocions, es va presentar aquesta nova marca turística, emmarcada en el Pla Director de Turisme 2015-2019 de l'Ajuntament de Vilassar de Dalt, un pla estratègic que vol posar en valor les singularitats del municipi per millorar l'oferta turística. També s'ha posat en marxa la web www.vilassarturisme.cat per difondre les activitats programades, els establiments comercials, hotelers i de lleure i totes aquelles accions que serveixin per projectar Vilassar de Dalt com a municipi turístic.



Vilassar
Turisme
A prop teu!

MÉS TERRITORIS

DO Pla de Bages

El 24 d'octubre va tenir lloc una presentació per a la premsa especialitzada de la quarta anyada del Vi de Tina del Mas Arboret, un projecte de recerca del celler Abadal. El passat vinícola del territori de la DO Pla de Bages es caracteritza per l'elaboració de vi al bell mig de la vinya en tines de pedra seca. Aquest mètode, deixat de banda anys enrere per donar pas a la tecnologia, ha estat recuperat de manera experimental per la família Roqueta i el seu fruit és un vi que pretén mostrar el compromís del celler amb el territori per expressar, a la copa, la singularitat del terrer. Plantada amb ceps de més de setanta anys, la



OSCAR PALARÉS

Ramon Roqueta i Miki Palau expliquen *in situ* el Vi de Tina del Mas Arboret.

DO Costers del Segre

La Fundació Antoni Tàpies de Barcelona va acollir el 18 d'octubre la primera Mostra de Vins de la DO Costers del Segre a Barcelona, on els professionals del sector van tenir l'oportunitat de tastar un centenar de referències de vint-i-tres cellers d'aquesta DO. La mostra, que es feia per primera vegada a la ciutat, s'adreçava a professionals, distribuïdors, restauradors, prescriptors i premsa especialitzada i va gaudir d'un notable èxit d'assistència.

vinya de Mas Arboret compta amb una colla de varietats autòctones (sumoll, punxó fort, garnatxot, cua de moltó, malvasia de Manresa, mandó, pansera, picapoll...) i és l'única que té una tina de pedra seca a l'interior.

OFICINA DE TURISME D'ALELLA **ACTIVITATS**

Novembre
Desembre
2016

Enotast i Mostast 19 de novembre
Tast de formatges amb vi DO Alella 2 de desembre
Enotast i Mostast 17 de desembre

Inscripció i venda de tiquets a l'Oficina de Turisme

Riera Fosca, 2 d'Alella · 93 555 46 50 · oficinadeturisme@alella.cat · www.alella.cat/turisme



AJUNTAMENT D'ALELLA



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



“De vegades vinc aquí només pel plaer de ser-hi”

Albert Federico es defineix com un enamorat del vi. Fa uns quants mesos va decidir fer un pas endavant i convertir la seva passió en professió: vol viure del vi. El mes de maig va néixer el seu primer vi, el Pensa, i ara ha trobat el racó ideal per fer realitat el seu somni: unes vinyes situades en un entorn privilegiat, al cor de la vall de Rials, a Alella. Està convençut que si hi aboca tota la passió i tota l'energia, el nou projecte serà reeixit.

TEXT: ELISABET SOLSONA / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS



Albert Federido a les Costes d'en Barnadas, amb la Vall de Rials de fons.

Qui és Albert Federico?

Tinc quaranta-un anys, sóc de Mataró i visc a Vilassar de Dalt. Vaig estudiar educació social i durant els últims deu anys he treballat de jardiner. Vaig començar fent poda d'arbre i vaig acabar fent jardins en obra nova. Però també sóc un enamorat del vi. Fa deu anys vaig anar al Priorat a veremar i vaig tornar-ne fascinat... Em va quedar la idea de fer alguna cosa relacionada amb el vi. Va anar passant el temps fins que vaig localitzar les vinyes de Can Barrera, a Teià. Veient que eren abandonades, vaig fer els contactes i va sortir la possibilitat d'agafar-les.

Com és aquesta vinya?

Hi ha majoritàriament pansa blanca, però també una mica de

garnatxa i de malvasia. Aquesta última es trobava bastant tocada, és una varietat difícil de treballar... És una vinya vella, d'uns seixanta anys. Hi vaig treballar durant un any i en vaig treure una part del meu primer vi, el Pensa. Una part és del raïm d'aquestes vinyes de Teià i, una altra, l'aporta Alella Vinícola, que és qui m'elabora aquest vi, que té un cupatge de 70% de pansa blanca i un 30% de garnatxa. En vam fer 4.575 ampolles.

Per què es diu Pensa?

[Riu] Quan vaig començar a treballar amb aquest vi, em passava el dia amunt i avall parlant de la pansa blanca. Un dia, la meua filla feia un dibuix i me'l va venir a ensenyar. Era un dibuix d'una ampolla i una copa. Dins l'ampolla va escriure *vino* i *pensa*. Ella diu que volia escriure *pansa*, però es va equivocar i li va sortir *pensa*. Això va passar en el moment en què treballava el vi i pensava: "Com es dirà?" I em vaig dir: "Pam! Ja en tinc el nom!" La gent es pensa que és fruit d'una reflexió mística i filosòfica... perquè també tinc aquest punt! [riu] Però resulta que no, que va ser totalment casual!

I què en pensa, la gent, del Pensa?

Doncs la veritat és que agrada molt. Tothom qui el tasta diu que li agrada, els establiments també han començat a repetir comandes perquè els clients el demanen... Ha tingut una bona entrada! El vi va sortir al final de maig i, per tant, fa només quatre mesos que es comercialitza.

És complicat obrir-se mercat?

Sí, és complicat. Però n'estic content. La rebuda que ha tingut ha estat molt bona, tant als establiments que m'esperava com als que no m'esperava. L'acollida ha estat molt bona, però el mercat ja sabem com està... Hi ha molts vins, sóc jo sol, i això és un *handicap*. Però a la vegada també facilitada construir un discurs. El factor proximitat també hi juga molt a favor i, a la zona del Maresme, si vas a vendre un vi DO Alella tens les portes més obertes. Tot plegat per dir que sí, que de moment la valoració que en faig és molt positiva!

On es pot trobar?

De moment, en uns quants cellers de la comarca com, per exemple, a Xarel·lo, Can Jordana i Ca l'Estrany, a Alella; al Celler del Mar i la Casa del Vi, al Masnou; al Celler Castellví de Mataró; al Tinoi de Vilassar de Mar; al Celler Sant Antoni de Premià de Dalt...

Tornem a la vinya: arriba un moment en què deixes la vinya d'en Barrera...

Sí. Primer trobo aquestes vinyes a la vall de Rials. És una vinya que té arrendada Alella Vinícola i que, per unes quantes circumstàncies, aquest any només l'ha treballada parcialment. Me l'ofereixen i, dient que sí, amb aquesta vinya tinc prou extensió i per això decideixo deixar la de Teià. Això va ser el maig passat i ara he començat a fer tota la tasca que s'ha de fer.

Presenta'ns aquesta vinya.

La vinya, la va plantar Rafael Bernadas i el nom oficial és les Costes d'en Bernadas. Són prop de set hectàrees situades al cor de la vall de Rials i hi ha un total de nou varietats: cinc de blanques (pansa blanca, garnatxa blanca, picapoll, chardonnay i sauvignon blanc) i quatre de negres (garnatxa, ull de llebre, merlot i cabernet).

Hi ha uns disset mil ceps i és una vinya amb una part de plana (és on hi ha tota la pansa) i una part en terrasses (on hi ha la resta de varietats). Jo la qualificaria de vinya que porta molta feina, no és fàcil de treballar, però és situada en un indret privilegiat. De vegades no tinc feina i vinc aquí només pel fet de ser-hi.

T'hi has llançat de cap, en aquest nou projecte.

Crec que la vinya és una feina que l'has de fer amb passió i moltes ganes perquè, sinó, al cap de poc temps plegues. Ara farà dos anys que treballo en aquest món. Com que vinc de la jardineria, jugo amb un cert avantatge perquè la part més física, la de treballar a l'aire lliure, ja me la conec. La gent em diu que és molt dur, però jo sempre responc que per mi seria més dur estar-me tancat en una oficina vuit hores cada dia!

I ara quins vins fas?

El fet d'haver-hi entrat al maig

i haver trobat que l'any passat ni tan sols havia estat podada m'ha condicionat del tot i ara he hagut d'improvisar amb el que hi ha. El picapoll, per exemple, és una varietat molt delicada i aquest any no l'he poguda vinificar, però tinc moltes ganes de fer un picapoll 100%. Aquesta vinya té molt de potencial i tenir tantes varietats et permet jugar molt! Però aquest any, amb el que tenim, farem.

En la verema d'aquest any vam collir chardonnay, sauvignon i garnatxa, i el cupatge del vi blanc serà d'aquestes tres varietats. El vi negre serà de cabernet sauvignon, garnatxa i merlot perquè, d'ull de llebre, n'hi havia molt poca quantitat. Són uns vins que estan en procés d'elaboració, i amb Xavi Garcia, l'enòleg de la Vinícola, anirem prenent les decisions sobre la marxa.

D'entrada, la perspectiva és fer un vi negre jove, però si no em convenç també estic obert a passar-lo per bóta. Vull que surtin vins de qualitat, però la manera d'arribar-hi es troba molt en mans d'en Xavi. M'aconsella que faci un vi negre jove i, amb el blanc, el mateix. Serà un jove, o un jove bastant madurat.

I la jardineria, l'has abandonada?

Sí, ara em dedico 100% a això: a treballar la vinya i a vendre el vi.

Quanta gent t'ha dit que t'has tornat boig?

No et pensis, eh! Un punt de temeritat, el tinc, però quan expliques que tenies la sensació d'haver tancat una etapa laboral, i que et surt una opció alternativa que t'il·lusiona... doncs endavant! Alguns amics m'aconsellaven que no deixés del tot de fer de jardiner, però penso que si a la feina no hi dediques el 100% de l'energia, no te'n surts. I si hagués de fer jardineria i aquesta vinya a la vegada, segur que no me'n sortiria. També sóc molt conscient que té un punt de risc, però això també ho conec perquè en la jardineria ja vaig engegar el projecte jo sol, i vaig fer tota una trajectòria. Des del començament, ja n'estic avisat per l'experiència pròpia! ●

AA
PRIVAT

CELLER DE LES AUS



ENOTURISME PERSONALITZAT
VISITA'NS!



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



www.altaaella.wine
ALTA ALELLA · PRIVAT
Camí baix de Tiana, s/n · Alella

+ 34 628 624 182
enoturisme@altalella.cat

 @Alta Alella - Cava Privat
 @ALTALELLA
 @altaaella

 WineinModeration.eu
Art de Vivre

1 de cada 3 empreses
exportadores
de l'Estat és catalana.

Font: ACCIÓ a partir del Centro de Predicción Económica – Informe C.Intereg.

Vi+: el mes d'octubre, el mes de la DO Alella

L'esdeveniment és una de les grans apostes del Consorci d'Enoturisme de la DO Alella

TEXT: ELISABET SOLSONA



Andreu Francisco, president del Consorci, Carme Rusalleda i Salvador Puig, Director General de l'Incavi, el dia de la presentació del Vi+ al Palau Robert.

El Consorci de Promoció Enoturística continua organitzant activitats i experiències per donar a conèixer i promoure el vi de la DO Alella. Si a la primavera es posava en mar-

xa la Ruta del Vi, aquest mes d'octubre es va estrenar una nova iniciativa, el Vi+, el mes de la DO Alella.

Va començar amb la presentació en societat del Vi+, un acte fet el 29 de setembre al Palau Robert de Barcelo-

na que va comptar amb una conferència a càrrec de la xef estrellada del Maresme Carme Rusalleda i una degustació dels vins de la DO Alella. Aquesta posada de llarg va ser el primer de la vuitantena d'actes i activitats per a tots

els gustos que s'han dut a terme a la majoria dels vint-i-tres municipis del Maresme, el Barcelonès nord i el Vallès Oriental adherits al Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella.

La gerent de l'ens Laura Nadeu explica que un dels objectius d'aquesta iniciativa, emmarcada en el projecte de la Ruta del Vi, és crear "un esdeveniment de territori" que contribueixi "a fer créi-

Laura Nadeu: "Falta que vingui gent de fora, però també falta que nosaltres ens ho creguem"

rer el sentit de pertinença a la DO Alella". "Falta que vingui gent de fora, però també falta que nosaltres ens ho creguem", assegura. En aquest sentit, explica que el Vi+ també ha estat un aparador del compromís dels agents públics i privats que formen part de la Ruta del Vi amb el territori i els seus productes.

Activitats de tota mena
Durant l'octubre s'han combinat activitats de tota mena, com per exemple presentacions de vins i visi-

OSCAR PALLARÉS



AVIBOTET.CAT

Espectacle Arran de terra: música i vi. El so de les sardanes entre les vinyes d'Alta Alella.



ENRIC BAYÓN

Quim Batlle durant un dels tastos celebrats al Papparazzi Bar.



CONSORCI DO ALELLA

Jornada d'Enoturisme i Social Media al BCIN, Centre de convencions i negocis de Badalona.

tes a cellers, tastos dirigits, propostes musicals i teatrals maridades amb el vi, esdeveniments esportius, packs d'hotel, wellness i vinoteràpia, a més de jornades de debat. De fet, un dels punts

en què el consorci ha volgut posar més èmfasi ha estat en la singularització, a cercar un punt d'especialització per diferenciar-se d'unes altres iniciatives enoturístiques. I a aquesta voluntat respon



MARTA BENSENY

Tast a l'Espai Di.Vi a càrrec de Marta Benseny i el sommelier Felipe Urbano.

la Jornada d'Enoturisme i Social Media feta al Centre de Convencions i de Negocis de Badalona el 14 d'octubre. Una trobada amb ponències teòriques i pràctiques des de diferents punts de vista –universitari, periodístic, empresarial i d'assessoria– per donar eines i respostes als professionals del vi sobre la manera d'aplicar les xarxes socials i els beneficis que poden aportar-los les noves tecnologies, tant per difondre els seus productes i activitats com també per fer arribar les novetats als seus clients.

Crear marca

Nadeu també explica que amb el Vi+ es vol crear “marca”. I en destaca la bona rebuda que ha tingut la imatge d'aquesta campanya i en subratlla la importància perquè, d'aquesta manera, apunta, a través de la imatge també la DO Alella va arrelant al territori i els seus ciutadans.

A falta de tenir la valoració definitiva d'aquesta primera edició, Nadeu explica que la imatge ha estat un dels punts forts. “L'hem encertada”, diu. També destaca que hi ha hagut activitats que han tingut molt bona rebuda, però en canvi unes altres potser de cara als anys vinents s'hauran de replantejar. Opta per activitats “de qualitat i que tinguin un valor afegit”, i també per concentrar totes aquestes iniciatives en un mateix mes perquè, segons que apunta la gerent del consorci, es vol arribar al moment en què, quan arribi el mes d'octubre, la gent ja el vinculi directament amb el Vi+.

Quant a aspectes a millorar de cara a una propera edició, admet tenir la percepció que el punt dèbil ha estat la comunicació: “No hem arribat a tot i l'any que ve ens hem de plantejar com hem de millorar la comunicació que el mateix consorci fa de l'esdeveniment.” ●

Prum 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



Maheso®

NOVEDADES



CROQUETAS DE
**JAMÓN
SERRANO**



FIDEOS ORIENTALES
YAKISOBA



www.maheso.com

www.facebook.com/maheso

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

La plaga del senglar arriba a la vinya

La sequera i la superpoblació agreugen l'acció de la fauna salvatge sobre els conreus: assedegats, els porcs s'hi atansen cada cop més d'hora i ataquen totes les varietats de raïm

ALEX ASENSIO

Tot indica que hi ha més senglars que mai, i això té efectes sobre l'agricultura a cel obert: els animals

penetren als camps, els sembrats i els horts i en malmeten part de la collita. L'augment les darreres dècades de la massa arbòria i arbustiva en detriment dels conreus de muntanya n'ha afavorit la proliferació, a la qual cosa s'afegeix la manca de depredadors naturals i el desvergonyiment de l'espècie per acostar-se a zones habitades. Se sap que els animals que freqüenten zones urbanes no sols s'hi acostumen –els senglars són summament adaptatius–, sinó que dupliquen el pes i acceleren la seva capacitat reproductiva amb relació als seus congèneres.

Tot plegat fa que s'hagi incrementat la pressió d'aquests animals sobre la vinya: amb poc més de 250 hectàrees en producció, el raïm de la DO Alella és un bombó molt apetible en un mar de 10.000 hectàrees de bosc i brolla. Allà on actuen la destrossa és important, perquè hi acostumen a anar en grup: els exemplars adults aterren els gotims perquè els garrins se'n puguin servir.

Parlant de la DO Pla del Bages, el president de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) Salvador Puig admetia aquest setembre que el fet que, com a Alella, a la Catalunya central hi hagi poca extensió de vinya, afegit a la sequera d'aquest estiu, fa que els danys siguin més grans perquè els senglars s'aboquen a les vinyes per sadollar la set. Bandades de vint-i-cinc exemplars s'han arribat a menjar una



Porc vietnamita hibridat amb senglar, a una vinya del priorat.

tona de raïm en una sola nit.

A la DO Empordà, el Consell Regulador qualifica els senglars de "plaga" i els atribueix pèrdues en la producció de 236.000 quilos de raïm el 2015 i un perjudici econòmic de mig milió d'euros pel cap baix, si s'hi sumen l'adopció de mesures de protecció i les tasques de reparació de les tanques. En algunes explotacions els senglars s'han cruspit entre un 10% i un 20% del raïm, cosa que equival a la pèrdua d'una collita sencera cada vuit o deu anys.

A la DO Alella el problema és menor, però igualment greu. En conjunt les minves són inferiors al 5% de la collita, però l'es-

comesa dels porcs pot fer molt de mal a alguns viticultors que elaboren vins de finca o parcel·la amb el raïm d'una sola vinya.

Per Toni Cerdà, copropietari del celler Bouquet d'Alella, "el problema dels porcs és terrible". "Ho he provat tot", confessa desanimat: "Cabells de persona escampats, colònies, canons de gas, ràdios enceses tota la nit... Autèntiques animalades!" Després de perdre el 50% de la producció del 2016, enguany ha hagut d'instal·lar sis quilòmetres de pastor elèctric a les vinyes que té a Vilassar de Dalt. "El raïm, l'han tocat igual, però si abans n'hi entraven cinquanta, ara en són deu." Cerdà està molt

agraït a la societat de caçadors la Maresma: "S'hi han esforçat molt i n'estic molt content. Han fet aguait i batudes, i m'han avisat sempre que els senglars trencaven el filat." A Vilassar això ha estat possible perquè l'explotació és al mig del bosc, però a Alella les seves vinyes són al costat de la carretera i d'algunes cases i no és possible organitzar cap cacera sense confinar els veïns. "Els senglars ho saben i fan servir els nusos de comunicacions i les zones residencials com a àrees de refugi", es queixa.

També se'n lamenta Samuel Garcia, copropietari del celler Alella Vinícola. Per ell els princi-

Causas de l'augment de la població de senglars a Catalunya

Factors biològics

Alta taxa reproductiva: a partir dels sis mesos de vida, les femelles poden parir dos cops l'any amb una mitjana de 4-5 garrins per part.

Longevitat elevada: fins a 10 anys.

Dieta omnívora.

Alta capacitat de dispersió i d'adaptació.

Factors antropogènics

Extensió de l'hàbitat forestal.

Absència de depredadors naturals: únicament el llop.

Hibridació amb el porc domèstic, la qual cosa augmenta la taxa reproductiva.

Alimentació suplementària: conreus, contenidors, jardins...

pals problemes són, per aquest ordre, el senglar, la sequera i l'òidi. Després que els porcs s'ensenyorissin per complet de les vinyes del turó del Galzeran –“No hi collia res; era el 100%!”, exclama–, Garcia ha tancat la meitat de les deu hectàrees amb un mallat de ferro amb forats de 15 x 15 cm i una porta a cada feixa. “M'hi han entrat garrins i prou.” En canvi, les terrasses del turó de la Molassa, al capdamunt de la vall de Rials que separa Alella i Teià, continuen desguarnides. “Allà m'han mal·lès el 30% o el 40% de la collita, perquè el raïm que mosseguen es pica i ja no val”, apunta.

Al Vallès, la situació és igual o pitjor. Enric Gil, l'enòleg del celler de Can Roda amb seu a Santa Maria de Martorelles, explica que l'afectació creix a mesura que ho fa l'altitud dels conreus i la proximitat al bosc. “Les que més han rebut han estat les vinyes velles plantades en vas que destinàvem a fer vi tranquil, i la garnatxa i el sirà ja fa almenys dos anys que els tenim

protegits amb fil elèctric.”

En canvi, el seu veí Joan Plans no ha clos cap finca: “Si tots ho fem rebrem igual perquè el porc és molt llest”, opina. Amb vinyes voltades de bosc a Martorelles, Sant Fost de Campsentelles i Santa Maria de Martorelles, el copropietari del celler

Enric Gil, enòleg de Can Roda: “Les que més han rebut han estat les vinyes velles plantades en vas”

Altrabanda juga al gat i la rata amb el senglar. Dels 18.000 quilos de raïm que cull de mitjana, entre 2.000 i 3.000 són habitualment per als senglars, però enguany se n'ha escapolat: “N'hem destinat molt a cava i l'hem collit verd, la qual cosa minimitza el risc”, explica burleta. Com a

venjança, els porcs l'han deixat sense cap gotim de sumoll, de manera que no podrà elaborar el vi 93 Ceps, que es fa únicament amb aquesta varietat.

Calendari i varietats

L'enòleg d'Alta Alella Vicenç Galbany xifra en prop d'un 40% la disminució de la collita a causa de la sequera. Per ell, el senglar és un problema secundari perquè la finca de l'Hort d'en Genís, a la partió d'Alella i Tiana, té protecció en tot el perímetre, si bé admet que la baixa pluviositat ha empès els animals a manifestar-se abans d'hora perquè estaven assedegats.

Fins a la data, la majoria d'atacs es concentraven a l'agost i tenien com a plat predilecte el chardonnay, seguit de la garnatxa negra i el sirà. Varietats com el cabernet i la pansa blanca passaven inadvertides. Però ara tot ha canviat: “Comencen a mitjan juliol amb les varietats primerenques com el muscat i acaben al final de setembre amb el cabernet”, explica Joan Plans. Samuel Garcia ho corrobora: “El muscat de gra petit, l'he de collir amb 10 graus perquè, sinó, no se salva.” Tant Garcia com Toni Cerdà confirmen que “la pansa blanca, no la tocaven, i ara sí”. El mateix passa amb el cabernet: “És un raïm tardà i té un gra petit que els emprenya, però també hi han entrat”, constata Enric Gil.

Repel·lents i filats elèctrics

Antigament, per foragitar els senglars es col·locaven manyocs de cerres en el perímetre de la vinya que es volia protegir: els porcs associen l'olor del pèl amb un dels seus que ha pres mal i, com que són animals intel·ligents, giren cua arran de la possibilitat que puguin córrer la mateixa sort. També hi ha qui va

a cal perruquer i se n'endú una bossa amb cabells humans, però tot això té una durada limitada de tres o quatre dies, fins que el porc s'adona que allà no hi ha ningú.

Al País Basc, la Diputació de Biscaia ha assajat un repel·lent olfatiu amb orina de llop al voral d'algunes carreteres per evitar accidents de trànsit, i també hi ha un repel·lent gustatiu que es comercialitza amb forma de croqueta i que s'aplica en zones freqüentades per senglars. El producte, confegit amb farina, oli de peix i un agent amargant, té un sabor desagradable que persisteix durant dos mesos i que fa que l'animal no torni més.

Actualment la majoria de cellers i viticultors han optat per protegir la vinya o bé amb tanca cinètica o bé amb pastors elèctrics connectats amb dos fils a 25 i 50 cm d'alçada i una potència mínima de 4 joules. Els vailets han d'estar connectats a la xarxa. Res de bateries, perquè es descarreguen de seguida pel contacte accidental amb un branquilló o a causa de l'escomesa dels senglars. Són inversions costoses i gairebé mai no resulten efectives al cent per cent perquè, com diu un pagès, “on fica el morro entra tot l'animal”. Per això són moltes les veus que exigeixen una acció decidida de l'administració.

Caça o esterilització

Segons el “Programa de seguiment de les poblacions de senglars a Catalunya”, el nombre d'exemplars caçats la temporada 1990-1991 va ser de 6.453, mentre que la temporada 2014-2015 la xifra va arribar als 36.447. Segons aquestes dades, la població s'hauria quintuplicat fins a situar-se entre els 100.000 i 150.000 exemplars a tot Catalunya, estima el Departament

TERRITORI PANSA BLANCA

630 905 083 • ORIOLARTIGAS@GMAIL.COM



d'Agricultura. La directora general de Forests Montse Barniol admet que "s'ha produït un desequilibri de l'ecosistema" i els experts alerten que la superpoblació pot comportar un risc per a la mateixa espècie, que esdevé vulnerable a la propagació de malalties, especialment si es produeixen concentracions importants en determinats indrets.

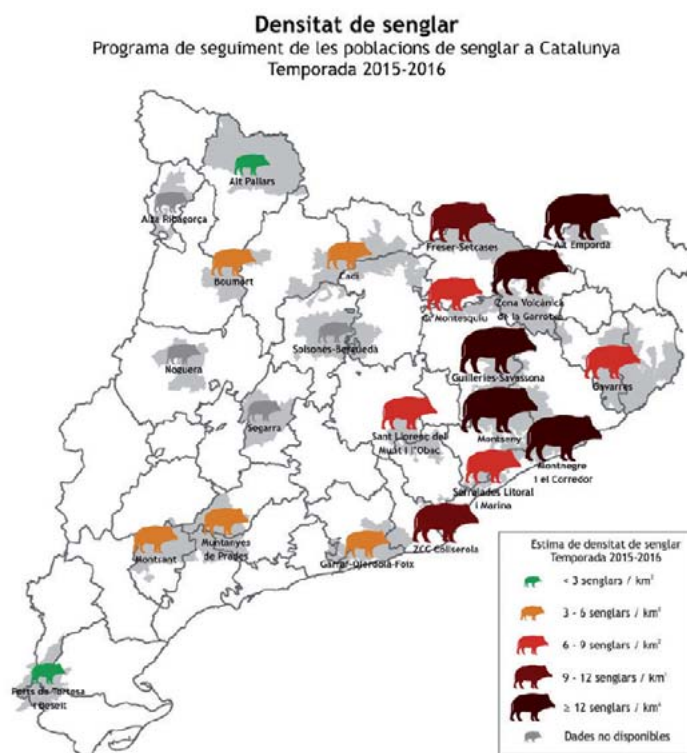
Fins a la data, la caça és el mètode que tradicionalment s'ha usat per controlar-ne la població, però hi ha unes quantes objeccions que en qüestionen la idoneïtat, començant pel sofriment que ocasiona als animals i acabant per l'efectivitat real, un cop comprovat que després de vint-i-cinc anys de batudes el nombre de senglars i els perjudicis que causen a l'agricultura continuen a l'alça. L'explicació és doble: d'una banda, l'espai que ocupaven els animals abatuts és ràpidament ocupat pels altres, i, d'una altra, els supervivents tenen accés a més recursos alimentaris i això afavoreix que augmentin la seva capacitat reproductiva.

El president del Consorci del Parc de la Serralada Litoral Andreu Bosch apunta un altre problema: "Les colles de caçadors s'han envellit i es cansen de sortir." La prova és que el nombre d'integrants decau cada any que passa. Al conjunt del país, les llicències de caça han davallat de les 106.000 del 1996 a les poc més de 47.000 actuals.

Amb aquest escenari, cada cop hi ha més veus entre la comunitat científica i els grups animalistes que advoquen per l'esterilització a través de l'administració de vacunes anticonceptives. A favor seu hi ha l'eficiència a mitjà termini, perquè si s'aplica anualment als animals més joves la taxa de natalitat anirà disminuint pro-



OSCAR PALLARÉS



Densitats de senglar estimades a la xarxa d'observadors del Programa de seguiment

gressivament. Fins ara totes les proves s'han efectuat als Estats Units i la Gran Bretanya, amb animals en captivitat.

La xarxa de parcs de la Diputació de Barcelona i la Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma han ideat una prova pilot pionera a Europa que s'hauria d'aplicar sobre un centenar d'animals al Parc de Sant Llorenç del Munt. Les expectatives són altes: la vacuna inhibeix les hormones que regulen el comportament sexual i podria reduir la reproducció al voltant del 75% el primer any i del 50% el segon, però tot i que fa temps que se'n parla -i uns quants mitjans se n'han fet ressò-, "resulta molt complicat obtenir els permisos dels productes que s'hi han d'aplicar", segons el tècnic en conservació d'aquest espai natural, Josep Torrentó.

A l'altre plat de la balança hi ha el cost i la dificultat d'aplicar els anticonceptius de manera selectiva, ja sia per injecció o per via oral mitjançant esquers. El professor del Servei d'Ecopatologia de Fauna Salvatge de la UAB Jordi López en qüestiona la viabilitat. A partir de les modelitzacions fetes, estima que cada any caldria esterilitzar entre el 60% i el 70% de les femelles fèrtils i conclou que el mètode només és efectiu en comunitats d'animals finites i isolades, cosa que no passa a Catalunya. Una altra incògnita són els efectes que tindria en la cadena tròfica en cas de consumir-se carn d'exemplars vacunats, perquè el tractament actua sobre el sistema immunitari i produeix anticossos amb una perdurabilitat d'entre quatre anys i deu.

Mecanismes de control

El territori de la DO Alella se superposa gairebé al detall amb

NOVA CARTA DEL RESTAURANT

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

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

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

l'Espai d'Interès Natural de la Conreria-Sant Mateu-Céllecs, que és gestionat pel Consorci del Parc de la Serralada Litoral. Des de l'any 2005, aquest parc participa en el "Programa de seguiment de les poblacions de senglar a Catalunya". En el nostre cas, les últimes xifres corresponen a la temporada 2014-2015 i han estat subministrades per les colles d'Argentona, Cabrera, Montornès, la Roca, Vilanova del Vallès, Vallromanes i Serra de Marina. S'hi van fer més batudes que mai, 126, i es van endur el màxim històric de peces, 321, amb una mitjana de 2,6 animals per cacera.

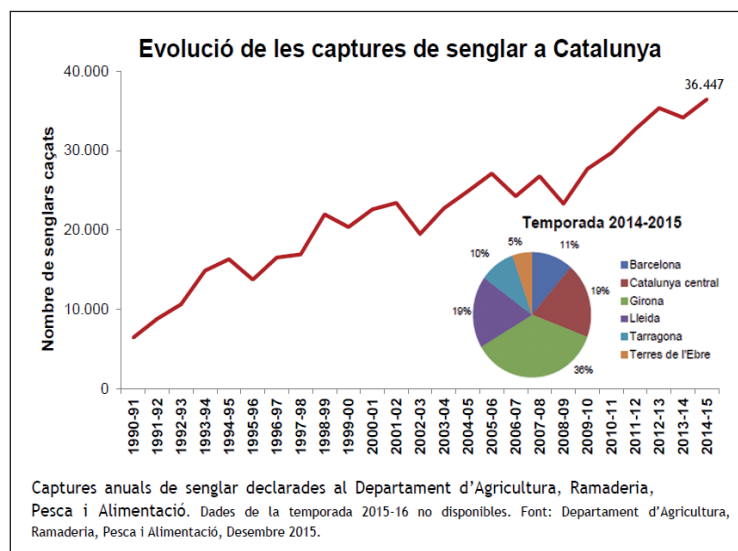
Per tercera vegada consecutiva la Generalitat ha mantingut la declaració d'emergència cinegètica per danys causats pel senglar a l'agricultura a Barcelona, la Catalunya central i Girona, i, en conseqüència, la temporada de caça s'ha allargat respecte de la durada tradicional amb l'objectiu, precisament, de reduir la població de senglars des del setembre fins al març.

A més, les delegacions territorials del Departament d'Agricultura poden atorgar, fora d'aquest termini, autoritzacions especials per caçar el porc senglar, prèvia sol·licitud de l'interessat. En alguns casos són vinyataires, els qui formulen la petició. En concret, entre els mesos de març a octubre del 2015 es van abatre per aquest procediment -conegut com a *aguait*- 87 animals dins l'àmbit del parc.

Sumades totes les peces fan un total de 398, que representen un terç dels senglars albirats i un increment de les captures del 38% respecte de la temporada anterior.

Densitat elevada i encreuaments

Al Parc de la Serralada Litoral la densitat de senglars se situa al voltant dels 9 individus per quilòmetre quadrat, un valor elevat, però una mica per sota dels 10,5 d'uns altres espais del nostre entorn com Collserola, la Serra de Marina i el Montnegre i el Corredor. Aquest indicador es calcula tenint en compte el nombre d'exemplars caçats, el nombre de batudes realitzades i la superfície abastada en les caceres. D'aquestes dades es desprèn que la densitat a la Serralada Litoral hauria aug-



mentat un 32% respecte de la temporada anterior.

L'any passat es van capturar a la zona quatre porcs vietnamites assilvestrats i si bé no s'ha anotat l'observació d'individus creuats amb senglar, Samuel Garcia afirma que n'ha vists a Rials: "N'he vist tres de creuats, rossos amb taques negres, enormes." L'encreuament entre porcs domèstics -de la raça vietnamita o unes altres- i senglars no és desitjable perquè amenaça la puresa de l'espècie autòctona, contribueix a augmentar encara més la productivitat de les poblacions de senglar i agreuja els conflictes de cohabitació al medi urbà i rural.

nar de tudons." Gra a gra, Batlle estima que els coloms s'han cruspit uns 700 quilos de raïm sobre una producció mitjana de 14.000: "Ha estat un drama. En una de les vinyes no hem collit res perquè en una setmana se l'han polida, de manera que al final hem hagut de cobrir tres hectàrees amb malles contra la calamarsa per protegir-les", relata. "Sort que les cotorres no fan res!", observa amb sornegueria.

Ell mateix reconeix que pot resultar "pintoresc", però no ho és: l'enòleg de Bodegas Castillo de Sajazarra Jabier Marquínez es queixa de les vespes. Acostumat a veremar a la Rioja, Mar-



Una vespa menjant un gra de raïm.

Tudons, vespes, conills i cabirols

El president de la DO Alella Quim Batlle té el celler a Tiana. Té tota la propietat encerclada, de manera que per ell els atacs per terra són la xocolata del lloro. A la finca de la Sentiu el perill arriba del cel: "Estols de quaranta, cinquanta o un cente-

quínez se sorprèn de "la gran quantitat" que n'hi ha a les seves vinyes de la Roca del Vallès. I se n'ensuma la causa: "Estem totalment envoltats de bosc."

Les vespes són predadores d'uns altres insectes i aràcnids, però també del raïm. "Generen poca pèrdua de quilos, però cada gra menjat és l'avantsala

de la botritis àcida". Marquínez té mala peça al teler: "Fem tota la intendència a mà, perquè aplicar-hi insecticida seria matar mosques a canonades i instal·lar-hi una malla perjudicaria els altres insectes que són beneficiosos", per la qual cosa es resigna a assumir la realitat i interioritzar els perjudicis econòmics.

Toni Cerdà apunta un altre enemic del cep quan és jove: el conill. I recorda: "Quan vaig plantar al Sistres, entre Tiana i Alella, vaig tenir molts problemes i vaig haver de protegir els ceps amb tubs que els feien funda." Vicenç Galbany en dóna fe: "Ara els ceps són crescuts i amb prou feines arriben a menjar-se'n algun brot." A banda els tubs, de vegades el

Javier Marquínez: "Les vespes generen poca pèrdua de quilos, però cada gra menjat és l'avantsala de la botritis àcida"

conill es combat amb fures ensinistrades a fer-los sortir del cau.

Un altre animal que menja tendre és el cabirol, l'espècie de cèrvid més petita d'Europa. Constitueix la segona espècie de caça major més perseguida de Catalunya, amb prop de dues mil captures anuals. A la Serralada Litoral, l'any passat se'n van matar disset: nou femelles i vuit mascles d'entre 19 i 25 quilos, si bé les dades no inclouen els exemplars que es poguessin caçar en el període de primavera i estiu, quan només es pot disparar contra els mascles.

Tant Cerdà, a Vilassar de Dalt, com Enric Gil, a Santa Maria de Martorelles, n'han vist. "Menys que no els altres anys, però." L'enòleg de Can Roda explica que "el filat tant els fa perquè el salten". El cabirol es menja el pàmpol i el roser que es planta a les vinyes per detectar la cendrosa. "Arrenquen els brots, la qual cosa impedeix d'aplicar una poda correcta i pot comprometre la capacitat de fotosíntesi de la planta." ●

Els Tastets de Vallromanes, més que consolidats

La proposta de l'Ajuntament de Vallromanes ha s'ha convertit en un referent pel que fa a mostres gastronòmiques al Vallès Oriental

TEXT: ELISABET SOLSONA

Les Jornades Gastronòmiques de Tastets de Vallromanes, que van tenir lloc el cap de setmana del 17 i 18 de setembre, van tornar a demostrar que són una cita consolidada. En aquesta sisena edició s'ha mantingut l'èxit de l'any passat i, segons el primer balanç provisional facilitat per l'ajuntament, es van superar les deu mil consumicions servides. La regidora de Promoció Econòmica de Vallromanes, Mònica Fernández, explica que la valoració de l'equip de govern és positiva, sobretot tenint en compte que "les previsions meteorològiques eren fatals" i també que els Tastets coincidien amb uns altres esdeveniments de municipis veïns com Vilanova del Vallès i Montornès, que celebrava la festa major.

Alt nivell gastronòmic

Aquest any hi van participar nou restaurants i establiments de Vallromanes, que van oferir als assistents una trentena de propostes amb l'alt nivell que caracteritza la gastronomia d'aquest municipi: Sant Miquel, Mont-Bell, Can Poal, 1497 (Hotel Mas Salagros), Cafè la Plaça, la Noguera, Acipenser, Sauló (Hotel Can Galvany) i Tens Gana. Els assistents van poder maridar totes aquestes creacions gastronòmiques amb diferents propostes, entre les quals hi havia els vins del Celler Bouquet d'Alella. Una de les novetats d'aquest any era la parada de vermut, vermutònics i gintònics de Ca l'Estrany.



Els Tastets de Vallromanes, a ple rendiment.

ARTURO ALBA

Un any més, el *pannier* Pere Fabregà va orientar els restauradors a l'hora de seleccionar el pa que millor maridava amb el tastet que havien preparat.

Més espai per als visitants

En aquesta edició de les Jornades Gastronòmiques de Tastets es va habilitar un espai d'activitats infantils a la zona esportiva municipal i també es va voler potenciar l'espai gastronòmic amb dues zones de taules i cadires: a la tradicional pista coberta, s'hi va afegir la zona d'aparcament

de la plaça de Lluís Companys. Segons que explica Mònica Fernández, es va optar per no instal·lar les parades d'artesanía perquè aquestes jornades volen centrar-se a potenciar la gastronomia del municipi, motiu pel qual s'ha ampliat i fet més còmoda la zona de taules i cadires. D'aquesta manera, apunta la regidora, "els assistents van poder gaudir durant més estona dels tastets".

L'ajuntament ha enviat una enquesta de satisfacció als restauradors per saber-ne l'opinió i recollir suggeriments

de cara a introduir alguna modificació a les edicions vinents. Mentre espera de rebre totes les respostes, Fernández assegura que la valoració que fan els restauradors és positiva i que estan contents de l'experiència. També amb la mirada posada en la propera edició, la regidora de Promoció Econòmica explica que la intenció és seguir la mateixa línia que aquest any: potenciar la gastronomia del municipi i generar les condicions òptimes a l'espai gastronòmic perquè els assistents puguin gaudir més i millor dels tastets. ●

AA Bruant 2015

Marga Giménez / Òscar Pallarès

FITXA DE TAST

VISTA

De color groc molt pàl·lid amb reflexos acerats i bombolla petita.

NAS

Suau, delicat, amb aromes de fruita blanca i records de fonoll, flor blanca i pell de cítric.

BOCA

Fresc a l'atac, elegant, afruitat i amb una nota lleugerament salina al pas per boca. La bombolla té textura d'escuma, es fon al pas per boca i deixa un final amb records molt subtils de fruita seca.

PVP
16,95 €

ELABORACIÓ I CONDICIONS

Fermentació espontània a baixa temperatura.

Criança entre 9 mesos i 21.

Tipus de sòl: sauló (franc-argilós).

Altitud: 150-300 m.

Orientació de les vinyes: sud-est.

Nivell de SO₂: 7 mg/l

(resultat de la fermentació natural sense addició).

Crítiques i premis destacables:

90/100

Parker 2015

90/100

Guía Vino y Cultura 2015

91,23/100

Guía de Vinos Wine Up 2015

(anyada 2013)

FITXA TÈCNICA

Tipus de cava: brut nature reserva ecològic d'anyada i sense sulfurós afegit

Anyada: 2015

Varietats: 100% pansa blanca

Grau alcohòlic: 12% vol.

Ampolles elaborades: 20.000 ampolles

Primera anyada produïda: 2006 (amb el nom de Nu)

Exportació: aproximadament 50% exportació

Formats: ampolles de 750 ml / 1.500 ml (Magnum)



Celler de les aus

Tal com l'anomenen ells mateixos, és el celler de vins radicals d'Alta Alella-Privat. Situat al terme municipal d'Alella, a tocar de la porta d'accés a Alta Alella, presenta una arquitectura tan original com funcional, integrada en el paisatge i amb l'ús d'elements reciclats i reciclables. Alta Alella produeix al Celler de les Aus la seva gamma de vins sense sulfurós afegit: tots, com el Bruant, porten el nom d'ocells presents al Parc de la Serralada Litoral.



MÉS ESCUMOSOS DE PANSA BLANCA



Titiana Pansa Blanca 2013
Parxet.
13,40 €



Titiana Nature 2013
Parxet
13,85 €



Serralada de Marina 100% Pansa Blanca 2014
Altrabanda.
9 €



Marfil Escumós Blanc Brut Nature 2010
Alella Vinícola
12,50 €



Gran Minguet de Masia Can Roda 2013
Can Roda.
20 €



Mas Pellicer Groc 2015
Oriol Artigas
15 €

LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Carpaccio de pop amb mango i llagostins

Elaboració a càrrec de **Xavier Orfila**
(restaurant Orfila, el Masnou)

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



L'ENÒLEG ENS EN PARLA

Vicenç Galbany



"Vam començar a fer proves d'elaboració sense sulfurós, que és el conservant per excel·lència, el 2006. Vam pensar que la primera prova, calia fer-la amb un cava brut nature perquè és un producte més estable. Té un pH baix i zero sucres, i això fa que estigui protegit contra l'atac de bacteris. El desafiament era protegir-lo de l'oxidació i el cava, com que porta CO₂, que és una molècula semblant a la de l'anhidrid sulfurós (SO₂), vam entendre que era el punt d'inici d'aquest camí. Això presentava alguns problemes, com per exemple que era important embotellar aviat per evitar l'oxidació en dipòsit. Fer el tiratge en plena verema era una complicació logística bastant gran, però ens en vam sortir. I aquell producte, que es va dir Nu (en referència a la seva absència d'additius), va ser el primer cava sense sulfits de la història. Fins i tot el Consell Regulador del Cava va haver de crear un nou mètode de qualificació per poder classificar aquest producte nostre. Avui hi ha més cellers que també el fan servir."

"El 2007 no en vam elaborar, perquè vam voler continuar fent proves, analítiques i tasts amb aquelles primeres quatre-centes ampolles del 2006. Veient que el producte donava bons resultats, en vam tornar a fer el 2008 i el 2009."

"El 2010, quan ja teníem més desenvolupat el projecte dels vins naturals, la gamma més definida i la idea que tots fessin referència a ocells, el cava va rebre el nom de Bruel. I va dur aquest nom a les anyades 2010, 2011 i 2012, però per una qüestió legal del registre de marques des del 2014 el nostre cava de pansa blanca sense sulfits es diu Bruant."

"És molt satisfactori quan fas proves de coses que ni tan sols saps si seran possibles i descobreixes que te'n surts. Que pots passar d'un estudi de quatre-centes ampolles a una producció de vint mil. Això ens va obrir la porta a elaborar més productes sense sulfits, a crear vins que siguin estables, que no siguin susceptibles de fer-se malbé, sense la necessitat d'afegir-hi un conservant."

Es tracta d'un cava molt versàtil, que tant podríem maridar amb plats frescos i lleugers com amb elaboracions de mitjana intensitat, com ara carn blanca i peix blanc, i cremes de peix o verdura, atesa la seva estructura. Hem escollit, amb tot, un carpaccio de pop amb mango i llagostins, un plat de la carta del restaurant Orfila. La subtilitat d'aromes que trobem al cava ens respecta el gust dels elements del plat i la bombolla en reforça la sensació de frescor. Alhora, el gust lleugerament dolçenc dels llagostins i del pop realça la fruita que trobem al vi i el gust intens dels germinats juguen amb els records de fonoll i les pinzellades de notes herbàcies i de pell de cítric que també hi eren presents.

*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

Per llepar-se'n els dits

La sisena Fira del Llaminer de Vilanova del Vallès aplega uns sis mil visitants

TEXT: JORDI ALBALADEJO

Amb l'entrada de la tardor, el cap de setmana del 8 i 9 d'octubre Vilanova del Vallès es va tornar a convertir, i ja en són sis edicions, en un lloc de trobada dels més llaminers.

Els sentits, estimulats per una dolça embriaguesa, es despertaren per gaudir plenament de l'oferta gastronòmica: pastissos, llaminadures, xocolates, coques, *cupcakes*, ametlles garapinyades, mermelades, vins, cerveses artesanals... Una quarantena d'estands, instal·lats a la pista coberta esportiva, van fer les delícies de grans i petits.

Pastissos, llaminadures, xocolates, coques, mermelades, vins i molt més!

Entre les novetats d'enguany, dos *food trucks* oferiren plats cuinats i s'afegiren a l'oferta d'una haima amb tes, pastes i plats tradicionals que va ser una de les novetats de l'edició anterior. Paral·lelament, s'organitzà un complet programa d'activitats complementàries, com ara tallers i activitats lúdiques, entre les quals un castell inflable i un carrusel mòbil per als menuts.

Canvi de data

El regidor de Promoció Econòmica de Vilanova del Vallès, Sergi Trilla, fa una valoració de la fira "molt positiva tenint en compte el canvi del primer cap de setmana d'octubre al segon [tradicionalment, la fira es feia el primer cap de setmana del mes] per tal de no



Veïns i forans van omplir la fira durant dos dies.



El sommelier Dani Garcia dirigeix un dels tastos de vi programats.

coincidir amb la celebració del Dia de la Gent Gran".

Trilla explica que enguany "hi ha hagut un decrement de paradistes per la part d'artesania, i també de visitants respecte a l'any anterior, però les activitats ofertes i la qualitat dels firaires han fet que l'interès per la fira es mantingués".

Respecte a la concurrència, afegeix que "la fira d'enguany ha tingut aproxi-

madament uns 6.000 visitants durant el cap de setmana, una xifra prou important tenint en compte que la població de Vilanova és de 5.300 habitants".

Quant a la implicació del municipi i els veïns, el regidor incideix que "des de la primera Fira del Llaminer el poble s'ha implicat en aquest esdeveniment i l'ha convertit en l'acte de promoció municipal més important de l'any". També

valora positivament que "les veïnes i els veïns de Vilanova assisteixen puntualment a gaudir de l'ambient llaminer".

Per la seva banda, Maite Julià, de l'empresa Xalem, al darrere de la fira des del començament, ens explica que el moment amb més visitants, "com en les altres edicions, va ser dissabte a la tarda i diumenge de les dotze del migdia a les set del vespre", i constata que era un públic local i dels voltants, però també de comarques veïnes.

Activitats per als més menuts

Julià en destaca els tallers infantils que s'hi van oferir: "Els tallers van ser molt interessants, els nens s'hi van passar llargues estones. Podien triar entre tallers de rebosteria creativa, de sabons, de mandales, de fang, de bombolles de sabó, de pintura dolça, d'espelmes de cera d'abella..., i també hi va haver un taller de mandala gegant per a totes les edats."

Entre les activitats amb més bona acollida hi va haver dos tallers amb el vi de la DO Alella de protagonista. Dissabte es va fer un maridatge d'aromes entre vins de la DO Alella i flors, plantes i fruites, i diumenge un de vins de la DO Alella i xocolata. Julià explica que "aquests dos tastos van ser molt sol·licitats i hi va haver gent que es va quedar sense poder participar-hi per falta d'espai": "Tothom va quedar-ne molt satisfet i el nivell del sommelier Dani Garcia va deixar una empremta."

Finalment, Julià conclou: "Com cada any, ja fem una avaluació acurada de la sisena fira per tal de poder preparar la setena amb esperit de millora." De segur, la cita tornarà a ser d'allò més atractiva i dolça! ●

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



OSCAR PALLARÈS

Somni d'una nit de pansa blanca, que conté tots els colors. Un viatge singular

El centre d'art Can Manyé, a Alella, acull la tercera Nit de la Pansa Blanca, aquest cop emmarcada entre els actes del Vi+

TEXT: JÈSSICA AYALA

Singular, diu el diccionari, és allò que es distingeix per alguna cosa inusitada, o únic a posseir determinades qualitats. No en va s'enganxa l'etiqueta a la Nit de la Pansa Blanca, concretament a la seva activitat cabdal: es diu que els vins del tast són singu-

lars, i veritablement parteixen d'una varietat que fa honor al mot, atès que es conrea i es condiciona d'un tot de particularitats que la fan única. Alhora, cadascuna d'aquestes ampelles és irrepètible. I, per acabar-ho d'adobar, algunes ni tan sols es troben al mercat. Es tracta, doncs, d'un joc experimental, el cultiu perfecte

per a les idees i les sensacions a flor de pell.

Únics i autèntics també són els assistents que a poc a poc pugen a l'altell per seure al voltant de la taula quilomètrica, aplegant-se a un extrem per poder sentir-ho tot. Gairebé tothom es coneix: la Montse, la Pepi, l'Òscar... L'Eli es desplaça al voltant de la taula omplint

amb elegància les copes de vi. "Hi ha un metge a la sala!", crida una veu. És la veu de la Rosa Vila, la sommelier que ha de pilotar la nau en aquest viatge. Ara es passeja entre els assistents, a voltes saludant-los, a voltes presentant-se. El metge -que ja no exerceix, diu- somriu tímidament i es confon amb el paisatge.

Comença el moment desitjat: la Rosa agafa el timó, dempeus al cap de taula. En primer lloc es presenta a si mateixa, “jo sóc sommelier”, i relaciona aquest concepte amb tota una sèrie d’imatges plàstiques, alienes a qualsevol rigor o exigència argumental. Això, potser, és feina dels enòlegs.

Aleshores valora i aplau-deix l’èxit de la jornada que, com tot el que és ben fet, s’aconsegueix amb molt esforç, i ens revela l’essència de la nit: que el vi, unit a la creació i la cultura, dona lloc a l’obra d’art. Finalment, entre tombarelles temporals, ens presenta l’autèntica protagonista: la pansa blanca, una dama de pell gruixuda, molt fèrtil i amb cabells frondosos. El seu fruit és de recol·lecció tardana.

El despertar dels sentits

És tard i es vol beure, i la Rosa accedeix a presentar-nos el vi d’en Quim Batlle, el Foranell Pansa Blanca 2013, anyada que encara no es troba a la venda. Es tracta, ens explica, d’un raïm que ha dormit amb les mares, aquestes micropartícules sòlides que seran decisives per al futur vi resultant. Al nas ens arriba la salinitat pròpia del sauló on es troben plantades les vinyes, com també una presència inequívoca d’herbes aromàtiques, especialment el fonoll i el romaní. I, després, de poma oxidada amb el final fatídic –dolç i amarg alhora– de la bergamota.

Durant la degustació d’aquest vi, la participació és expectant: d’una banda, la retòrica aperitiva de la Rosa ha mantingut les llengües a la sala d’espera, de manera que, al primer glop, la paraula *acidesa* i l’expressió facial d’un cert rebuig s’han homogeneïtzat entre els companys de tast. Els més experimentats han reprès amb una calma estoica el segon glop, bo i sabent que l’efecte sobre les papil·les gustatives seria aquesta vegada més matisat i, per tant, més precís. I tot plegat acaba amb una tercera oportunitat, que desemboca en un encís més o menys general fonamentat per la seva rodonesa, el domini de la cavitat bucal i un final llarguíssim.



Rosa Vila va ser la sommelier encarregada de dirigir aquesta especial sessió.

ÒSCAR PALLARÈS

Aleshores, quan sembla tot-hom abaltit per la troballa de l’equilibri, entra derrapant el segon vi. Una pansa blanca d’Alta Alella collida en verd el 2013, com si fos per elaborar cava, que el celler ha elaborat a manera d’experiment per veure com evoluciona.

“Quan sembla tot-hom abaltit per la troballa de l’equilibri, entra derrapant el segon vi”

“Després de la tempesta, el grup comença a enfilarse un nou vi i creua una porta dimensional que va a petar al tròpic”

“Fa olor de roda cremada!”, exclama algú, mentre uns altres, literalment, arrufen el nas. Els més intrèpids cerquen alguna cosa més entre el fum: la terra humida encobreix qualsevol olor de fusta. En boca sorprèn amb una acidesa cítrica que el manté molt viu, tot i que conserva una aspresa només explicada per la premsada en verd del raïm: “Quan el raïm és verd, la pressió ha de ser molt més forta a la premsa, i quan es

fa tanta pressió es trenca el pinyol i es crema la pell; vet aquí el final de pell sobrema-durada”, aclareix la Rosa, satisfeta de les conclusions unànimes aconseguides fins llavors.

Hulateràpia

Després de la tempesta, el grup, que ja teixeix complicitats, comença a enfilarse el Serralada de Marina Santa Maria 2015, i creua una porta dimensional que va a petar al tròpic. L’aire es teneix de plàtan. Els comensals es miren, complaguts pel consens, mentre repeteixen “plàtan, plàtan”, una vegada i una altra. El clímax del mot revelació dona lloc, de manera natural, a l’aroma de pinya madura, per intensificar-se fins a perdre’s lentament en el maracujà. No és estrany sentir-se enfarfegat per l’almíbar que s’escola entre les desenes de nassos participants. No obstant això, els presents també aspiren a experimentar un canvi qualitatiu quan el vi entri en contacte amb les seves papil·les. Trasmalsat, l’Òscar Pallarès reconeix que “en boca és tot coco”. I així és. El grup s’atipa d’essència de coco mentre la ment comença a ballar l’hula.

La força centrífuga del vi

Molt oportunament arriba de la finca Can Oliveres, encara a mig fer, una pansa blanca del 2016 fermentada en un dipòsit oval de polietilè al celler Ra-ventós d’Alella. Rabent i or-

gullós, autèntic, sense filtrar, teixeix un pont suau entre el deliri de la fruita i el que ha de venir. Si bé al nas torna a apa-rèixer el plàtan (el plàtan!), aquesta vegada s’hi desprèn també alguna nota cítrica.

De sobte el temps s’atura i el núvol s’esfilagarsa: “Així no, cap a l’esquerra!”, exclama la Rosa, com qui renya un nen petit. Tothom agita les copes tan bé com pot o com sap, amb impaciència per descobrir l’efecte empíric d’aquest moviment circular sota el seu nas. Es veu que un heretge, agosarat o senzillament despistat, ho ha fet seguint el moviment de les agulles del rellotge, la qual cosa és símptoma inequívoc d’una declaració de guerra contra el cosmos, i s’afanya a corregir-ho, mentre, d’amagat, els curiosos experimenten i somriuen tranquils. En boca, l’acidesa hi és més present, i es pot distingir clarament el regust cítric, com també la visita progressiva de la Granny Smith, la més àcida i sencera de les pomes, evocant amb la seva esfericitat la tina que el va bressar.

Els cavallers de la taula rectangular

Irromp al galop l’escumós ancestral Mas Pellicer, d’Oriol Artigas. La Rosa ens fa còmplices d’una imatge curiosa: la del mateix Oriol, per a molts, o d’algú altre, per a ella, enfundat dins un vestit metàl·lic, talment com un cavaller medieval que, lluny

de tallar la gorja a l'enemic, preté obtenir el profit més exquisit de cada ampolla tot desgorjant-les una a una.

Entre rialles i cotes de malles, torna a saltar l'alarma al nas: de sobte alguns evocuen la funesta olor de l'estofat socarrimat al fons de la cassola després d'hores de feina; uns quants troben l'eureka a l'olor de la llauna de conserva acabada d'obrir, que denota un punt de reducció que, amb dues voltes de copa, se'n va per donar pas a la fruita. Tot plegat encurioseix l'ànim. En boca, un somriure. Un gust incisiu, axampanyat, ens sorprèn i fins i tot ens fa oblidar aquell nas inicial.

"En boca, un somriure. Un gust incisiu, axampanyat, ens sorprèn"

La teixidora del vi

Finalment, toca el torn de la Pepi del celler Can Roda. Mestressa i vi s'expliquen amb una senzillesa entranyable: es tracta del fruit de vinyes sàbies que havia reposat penjat a sol i serena durant tres mesos, madurat amb una dedicació de mare i una cura d'amant, però sobretot amb el procés natural d'una producció molt limitada. La Pepi ens n'explica la gènesi, ens mostra el procés d'enfilat confiant el seu mòbil a totes les nostres mans juganeres mentre contemplem astorats la bellesa ordenada d'aquells gotims, que pengen paral·lels l'un al costat de l'altre. Al nas una certa vainilla, a la boca una

nit d'estiu, una dolçor equilibrada i rodona que suggereix les formes més belles. "Nosaltres en diem *vi de meditació*", diu la Rosa, "perquè demana calma i és fet amb petons..." Hauria de ser, més aviat, *vi de petons*, per allò a què convida la seva natural complexitat. Finalment, resulta que l'argument més convincent és aquell penjat d'un fil. I entre petons, *fins ares*, co-

una sèrie de petites mostres que permeten degustar una gran varietat d'ingredients gràcies a una curosa elaboració de la idea i una execució encertada. D'aquesta manera, s'hi pot tastar un plat de pasta amb pesto acompanyat amb tomàquets cirerol en un vaset no més gran que un got de tallat, o abandonar la idea de l'entrepà de pernil per un *pancake* amb rúcula, ceba i



ÒSCAR PALLARÉS

El mag Hausson fa participar el públic el seu espectacle.

miats i somriures envinats conclou la singular aventura... desitjant secretament futures retrobades.

Plats comvinats

Al pati de Can Manyé cadascú continua el seu tast particular, aquesta vegada sòlid: la cuinera Marta Bofill presenta els Tastets Gastronòmics,

pernil ibèric que no té res a envejar les tradicions quotidianes. Naturalment, també els llaminers poden quedar satisfets -i llepar-se els bigotis. El sopar permet als comensals continuar l'experimentació del tast anterior amb les seves proves de maridatge personals, posat que tenen a la seva disposició unes quan-

tes ampolles de vi per tastar lliurement i imaginar el seu company de viatge predilecte.

Cara de pòquer

Ja amb els sentits assossegats, és moment per a l'espectacle. *Màgia envinada*, diu el programa. La sala s'omple de seguida i tothom es pregunta per què diuen que aquell mag va ser aplaudit per Joan Brossa. Aleshores entra Hausson en escena, disposat a capgirar la realitat. I ho fa. Es guanya la complicitat del públic des del primer número, combinant la participació constant dels assistents amb un discurs irònic i una actuació impecable. La seva cara de pòquer intensifica la riassa, i la seva capacitat de sorprendre encén els aplaudiments de manera natural i enèrgica. Tothom, íntimament, vol ser escollit per sortir a escena. Hausson, amb el seu posat de majordom anglès, dient "senyor" i "senyora" als seus col·laboradors, sigui quina sigui l'edat, fa que la gent se senti divertida i alhora còmoda i respectada. "Voldria parlar de la importància que tenen les etiquetes", ens deixa anar. Ningú no sap què pensar. Llavors, com en el passatge bíblic, comença a jugar amb uns cilindres i a multiplicar ampolles de vi, alhora que fa desaparèixer la cervesa. Amb tot, sembla que l'obra d'art es completa.

Una ona d'aplaudiments tanca la nit, un espectacle rodó amb un gust llarg en el record. Sembla que la Nit de la Pansa Blanca ens ha fet entendre una mica millor la màgia del vi, segons el qual les coses semblen el que no són, i són el que no semblen. ●

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

Campanyes de foment de la lectura per a nens i nenes

Tres Bibliobusos animaran als infants a llegir a través de diversos espectacles

Els bibliobusos engeguen la campanya d'espectacles de tardor

El Bibliobús Puigdon s'ha incorporat, aquesta temporada, a la flota de vehicles de la Xarxa de Biblioteques Municipals de la Diputació de Barcelona. Amb aquest, ja són 10 els bibliobusos en circulació, que donen servei a 110 municipis i més de 160.000 usuaris.

Es tracta d'un Bibliobús de nova generació: inclou servei wifi, tauletes, màquina d'autoprèstec i pantalla gegant, amb un fons de gairebé 3.000 documents

Redacció / Barcelona

Aquest octubre s'han iniciat les campanyes de foment de la lectura per als nens i nenes als bibliobusos de la Xarxa de Biblioteques Municipals de la Diputació de Barcelona. Aquesta tardor hi participen tres bibliobusos que animaran els infants a llegir a través de diversos espectacles.

El programa de foment de la lectura vol estimular la curiositat dels infants, estendre l'ús dels bibliobusos i potenciar el seu paper de dinamitzador cultural. Des dels inicis del primer bibliobús de la Xarxa de Biblioteques Municipals, el programa ha tractat diversos temes al voltant dels quals animar els nens i nenes a llegir. Cada campanya consta d'un espectacle de petit format que va acompanyat d'uns lots de llibres que es presten a les escoles i una proposta d'activitats sobre el tema central que es tracti.

Campanyes als Bibliobusos Montserrat, Castellot i Montau

La primera campanya en arrencar ha estat "Un món d'emocions al Bibliobús Montserrat", que pretén potenciar la lectura des d'un punt de vista vivencial amb l'espectacle "Viatges de paper", a càrrec de Marcel Gros. La propera cita serà a Odena el 20 d'octubre.

En paral·lel, tindrà lloc la campanya "La poesia de Joana Raspall al Bibliobús Castellot", que homenatjarà la figura de la poetessa Joana Raspall que va dedicar la major part de la seva obra als infants amb l'espectacle "Els secrets de la Joana" de la companyia El somni del drac a partir del 17 d'octubre a les 15.15h a Sant Martí Sarroca. La mateixa campanya també arribarà al Bibliobús Montau i la primera actuació serà a Les Cabanyes el 19 d'octubre a les 9.30h.



Nou Bibliobús Puigdon. DIPUTACIÓ DE BARCELONA



Bibliobús en ruta de la Xarxa de Biblioteques Municipals de la Diputació de Barcelona. DIPUTACIÓ DE BARCELONA

Nou Bibliobús Puigdon

Una de les novetats destacades d'aquesta temporada ha estat la recent inauguració i posada en marxa del nou Bibliobús Puigdon de la Diputació de Barcelona. El bibliobús Puigdon dona servei, des del passat setembre, a 11 municipis del Lluçanès, el Vallès Oriental i Osona: El Brull, L'Esquirol, Lluçà, Muntanyola, Perafita, Prats de Lluçanès, Santa Eulàlia de Riuprimer, Tagamanent,

Tavernoles, Viladrau i Vilanova de Sau. En funció de la població, alguns municipis tindran servei setmanal i d'altres quinzenal.

El Puigdon també a Viladrau

La incorporació de Viladrau a la ruta del bibliobús Puigdon ha estat possible gràcies a un conveni subscrit amb la Diputació de Girona i l'ajuntament de Viladrau, atès l'interès de totes dues institucions de disposar

sol·licitar altres documents en préstec interbibliotecari, tenir accés al servei d'Internet i disposar de diferents propostes de dinamització cultural que el personal del bibliobús elaborarà conjuntament amb els responsables municipals, entitats del municipi i usuaris.

Un Bibliobús més tecnològic

El disseny del Bibliobús Puigdon -que porta el nom de la muntanya de 1.207 metres del municipi d'Alpens- respon a les exigències de la transformació que estan vivint les biblioteques, cada cop més atentes a potenciar, a més dels serveis tradicionals, l'aprenentatge permanent, la cohesió social i la creativitat. Així, el vehicle disposa d'una pantalla gegant per a diferents usos, màquina d'autoprèstec, tres tauletes i servei de cobertura wifi. A més, incorpora una plataforma elevadora per a persones amb cadira de rodes.

Millores a les rutes dels bibliobusos

La incorporació de Bibliobús Puigdon ha permès reestructurar les rutes del Bibliobús Tagamanent i del Bibliobús Guillerries i augmentar algunes freqüències de pas. Així alguns municipis que abans rebien la visita del Bibliobús quinzenalment ara la rebran cada setmana. I tots els municipis que tenien servei mensual (Perafita, Alpens, Vilanova de Sau i Rupit i Pruit) ara el tindran quinzenal.

Els deu bibliobusos de la Diputació de Barcelona donen servei a 110 municipis amb una població d'uns 161.000 habitants. L'objectiu d'aquest servei és proporcionar a les poblacions de menys de 3.000 habitants un accés als llibres i a la informació similar al que tenen altres poblacions més grans amb biblioteques estables.

Més informació:

<http://bibliotecavirtual.diba.cat/campanya-busos>



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

“Break” a la vinya, un tast de **Joan Lluís Gómez**

El sommelier del restaurant Sant Pau de Carme Rusalleda va proposar un maridatge sentimental, sobre una manera de fer els vins que miren cap al passat, amb menges arrapades al tros i al paisatge.

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Gómez, durant la seva intervenció al centre cultural Can Leonart, a Alella.



El sommelier del restaurant Sant Pau de Carme Rusalleda, Joan Lluís Gómez, va obrir el trio de tasts magistrals organitzats en ocasió de la Festa de la Verema. I ho va fer amb un to bucòlic, projectant el quadre de Julien Dupré (1851-1910) dedicat a uns pagesos que fan un recés per dinar, al mig del camp. El tast versava sobre menges pageses, arran de vinya.

Joan Lluís Gómez va començar amb el relat de com la humanitat havia passat del menjar com a forma d'aliment, de supervivència, al menjar com a element hedonista, cultural. El sommelier va ser ferm en la proclama que cal beure i menjar amb molt de respecte, conscients de la gran quantitat de persones que hi ha al darrere d'aquest acte quotidià i necessari. Perquè darrere d'un àpat sempre hi ha algú que cuina per als altres. I, va dir, cal menjar amb il·lusió, tot i que ho fem tres vegades o quatre cada dia. Per això cal aprendre a gaudir dels àpats, a sentir-ne plaer. I això també va lligat als canvis d'hàbits culinaris, menjar fora de casa, la necessitat que la cuina sigui enginy, optar pel producte de proximitat i de temporada, la descoberta del bon gust i el talent.

Amb el suport d'una fotografia d'una escena pagesa, on veiem una àvia fent bullir l'olla a terra, al costat d'un camp a Castejón de Tornos (Terol), el sommelier va explicar que aquesta imatge trobada li havia recordat la cassola del tros a Juneda. I a partir d'aquesta evocació, va proposar de tastar el primer vi: Roig Boig 2015 del celler la Salada, a les Parel·lades, al Pla del Penedès, un projecte del viticultor Toni Carbó.

Aquest Roig Boig 2015 neix de la fermentació conjunta de varietats com el sumoll, mandó, trobat, mònica, xarel·lo, carinyena, parellada... "Un vi negre, que sembla rosat, fet com abans, com s'elaborava el vi per al consum propi de la casa de pagès, amb la vinya d'abastiment per a aquesta finalitat. Toni Carbó cull totes les varietats juntes, les premsa i en fa la maceració. És un vi negre d'un color pàl·lid, brillant, molt net, tot i que no s'ha filtrat." I va continuar Gómez:

"Amb una aroma característica dels vins naturals, amb un rerefons de fruita vermella i molta piruleta. A la boca és lleuger, fresc, agradable, amb un punt d'acidesa que el fa molt gustós."

Gómez va explicar com la humanitat havia passat del menjar com a forma de supervivència, al menjar com a element hedonista, cultural

La vinya d'abastiment d'on neix el Roig Boig, la va plantar l'avi de Toni Carbó. I aventura Joan Lluís Gómez que aquest vi d'avui es deu assemblar força al que elaborava anys passats el seu avi. I va recordar que els pagesos d'un altre temps es podien arribar a beure dos litres cada dia d'un vi com aquest, que només arriba a 10,5 graus.

Per maridar aquest Roig Boig, el sommelier amb el su-

de Barcelona. La clotxa, que a Gómez li recorda el conte de la sopa de pedres tan ben contat per Xesco Boix. La clotxa, un pa rodó, buit de molla, que fa de contenidor de les verdures que els pagesos collien i escalivaven: tomàquet i ceba i més, sense oblidar l'arengada i uns grans de raïm.

El segon vi que va proposar Joan Lluís Gómez en aquest relat de menges pageses, arran de vinya, al tros, fou el Taleia 2014, de Castell d'Encús al Pallars Jussà, un projecte de Raül Bobet. Amb vinyes de sauvignon blanc i semillon, plantades a uns 800-1.000 metres d'altura.

Castell d'Encús es basteix sobre una edificació d'època medieval, on s'estaven uns monjos hospitalaris que ja havien conreat vi. Es conserven unes cisternes excavades a la pedra, del segle XII al XIV, que Raül Bobet ha recuperat i utilitza avui per elaborar els seus vins. "El Taleia 2014 és un vi molt expressiu en nas. Recorda vins que es fan més cap al nord d'Europa, amb una acidesa i amargantor molt marcades. Aquesta amargantor dona vida

dels dos primers. Es va tastar un brillant Vi de Tina Mas Arboret 2014, del projecte experimental Paisatges 1883 del celler Abadal, a Santa Maria d'Horta d'Avinyó, al Pla de Bages, fet per l'enòleg Miquel Palau. Un vi negre fet a partir de les varietats sumoll, pansera, punxó fort, garnatxot, mandó, cua de moltó, malvasia de Manresa, picapoll i més. I si una primera característica té a veure amb la quantitat de varietats de raïm que componen aquest vi, l'altra és el procés d'elaboració que segueix. Perquè el Vi de Tina Mas Arboret és fet dins d'una tina de pedra seca del segle XIX, envoltada de la vinya. És un projecte que aposta per recuperar la història i la tradició d'aquest territori. D'aquest vi, només se n'han produït sis-centes ampolles. "D'entrada s'hi troba la fruita vermella, però també fruita verda, de la rapa, que hi confereix una certa amargor. Flor d'estepa, sotabosc. En boca, també expressiu, és lleuger i delicat. Té 13 graus."

Per al Vi de Tina Mas Arboret 2014, Joan Lluís Gómez proposa un plat que coneix bé: botifarra de perol feta amb carn de porc, menuts, orellana i panses, obra de la cuinera Carme Rusalleda. "Amb la botifarra, el taní i l'amargor de la rapa desapareixen", va comentar el sommelier, que també va recordar que aquest plat és un dels màxims exponents de la cuina d'aprofitament.

El tast es va tancar amb una sorpresa: un Ivori 2007 d'Alella Vinícola, de pansa blanca, garnatxa blanca i una pinzellada de chardonnay, obra de l'enòleg Xavier Garcia i que no es comercialitza, perquè en queden comptades ampolles. Joan Lluís Gómez va maridar aquesta joia amb una cassoleta de llegums del cuiner Santi Velasco, del restaurant la Cuina del Guinardó: cigrons, lleties, mongetes amb cansalada i botifarra. Una olla de llegums feta al foc, a poc a poc, durant tot el dia, com l'olla que fumejava al mas i era la menja dels pagesos quan arribaven a casa, després de tot el dia a la vinya.

Viscut el tast, el sommelier va acabar recordant que la gastronomia és un art efímer, però molt complet, una experiència dels sentits. ●



El primer maridatge del tast va harmonitzar una clotxa amb el vi Roig Boig.

port de Montse Velasco, sommelier del restaurant la Cuina del Guinardó, van proposar una clotxa, menja per antonomàsia del camp a les terres de Ponent. Perquè el pa era un ingredient important en l'àpat dels pagesos, un pa que en aquesta ocasió era del Forn Trinitat

al vi, n'allarga la persistència." El sommelier va maridar el Taleia 2014 amb unes patates confitades amb herbes fetes per la cuinera Balbina Garcia, del restaurant Casa Nostra de Corbera de Llobregat.

El tercer vi de la sessió sintetitzava les singularitats

Rosa Vila, el tast com a espectacle

El tast magistral que va idear la sommelier Rosa Vila, *Vins vs Cinema. Sala 1 / Fila 0 / Butaca 6*, coincidint amb la Festa de la Verema d'Alella, va demostrar que es pot concebre un tast de vins com un espectacle popular, com un fenomen de massa.

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Rosa Vila, durant el tast, sempre amb el suport tècnic i logístic d'Eli Vidal.



Les golfes de Can Leonart es van convertir en una sala de cinema per acollir el tast *Vins vs Cinema. Sala 1 / Fila 0 / Butaca 6*, ideat i conduït per la sommelier Rosa Vila. Tot l'espai era Fila 0, amb la idea de mostrar que tothom hi és benvingut, i totes les butaques eren la número 6, perquè sis eren els vins de la DO Alella que es tastarien aquell vespre de setembre, acompanyats de sis tastets gastronòmics i de sis fragments de pel·lícules ben conegudes, sobretot per a un públic que superés la quarantena.

El tast de Rosa Vila també pretenia ser un homenatge als elaboradors, viticultors i comerciants de la Denominació d'Origen Alella. Per això els va situar dalt de l'escenari de les golfes de Can Leonart. I ella, de mestra de cerimònies, amb ganes de reconèixer la feina de tantes persones vinculades al vi i a la DO Alella. De fet, si una cosa va demostrar aquest acte esbojarrat va ser que un tast es pot convertir en un espectacle. Sembla senzill, però no ho és, i tampoc no és un format per a tots els gustos. Tot i la desinhibició que genera el vi, Rosa Vila va anar més enllà de crear un ambient distès i joiós, va fer del tast de vins d'Alella un espectacle de massa amb totes les lletres: música, imatges, personatges

protagonistes còmplices i, encara més difícil, un públic lliurat que va acabar picant de mans i corejant el seu nom.

El tast va començar amb l'escumós So de Masia Can Roda, fet de pansa blanca i muscat. Rosa Vila va fer aixecar Pepi Milà, impulsora del celler situat a Santa Maria de Martorelles, que fa cinc anys va entrar a la DO Alella. La sommelier va maridar l'escumós amb unes crispetes perfumades amb aroma de tòfona i va projectar el primer fragment cinematogràfic. Per a Pepi Milà del celler Can Roda... *Pulp Fiction*, de Quentin Tarantino. I, en concret, l'escena del ball memorable entre Uma Thurman i John Travolta. El que els participants al tast no s'esperaven era que Rosa Vila fes ballar també Pepi Milà que, amb ganes de fugir, es va marcar el ball acompanyada del seu fill.

Públic i protagonistes del tast van gaudir d'un espectacle ben original

El segon vi, el Dotzevins Alella, fet amb un 50% de garnatxa blanca, 45% de pansa blanca i 5% de chardonnay, de les vinyes de Bouquet d'Alella i elaborat per aquest celler per als comerciants de vins Dotzevins. Es va alçar Josep (Epi) Espinasa, un dels dos socis del negoci, tot posant-se una americana i una gorra a l'estil de... Paul Newman. Perquè tot tastant el Dotzevins Alella es van projectar imatges d'una bona part de la carrera cinematogràfica de Newman, un dels grans de la història del cinema. "He triat Paul Newman perquè quan el veig em cau la bava, com em cau la bava amb aquest vi", va comentar Vila, que va acompanyar el moment amb un tastet de figues amb foie i làmina de pa torrat amb gelatina de gerds.

L'aventura va continuar amb l'In Vita rosat 2015, un vi del celler de la Rioja alabesa Castillo de Sajazarra, amb vinyes a la Roca del Vallès, que elabora aquest vi DO

Alella al celler Alella Vinícola. L'enòleg autor del vi, el base Jabier Marquínez, va explicar el projecte vinícola, va comentar que era un vi *kosher*, apte perquè el consumeixin els practicants ortodoxos de religió jueva, i per a tothom qui

que feia pocs dies que havia traspasat. I, efectivament, va mostrar l'escena famosa on la noia balla a sobre d'una sortida d'aire i li voleia el vestit vermell. Per acompanyar Jabier Marquínez dalt de l'escenari, Rosa Vila hi va fer pujar



Pepi Milà, del celler Can Roda, va protagonitzar una escena de *Pulp Fiction* tot ballant amb el seu fill.



Mamma Mia! Valérie Villeux, del celler Alta Alella, va esdevenir una *Dancing Queen* al costat de Rosa Vila.

ho vulgui. Perquè, tal com va declarar Marquínez: "Hem de fer vins per gaudir-ne." Aquest 2015 és la primera anyada que s'elabora i es comercialitza l'In Vita rosat, fet meitat de garnatxa negra i meitat de sirà. L'harmonia que hi va posar Rosa Vila va ser uns llavis rojos de xocolata blanca obra de la pastisseria Escrivà. I la pel·lícula que va atribuir a l'In Vita rosat... *La dona de vermell* (*The Woman in Red*), de Gene Wilder, actor i director

Laura Nadeu, actual gerent del consorci Enoturisme DO Alella.

El quart vi que es va tastar fou la Rumbera d'Oriol Artigas. Un jove viticultor que té el celler a Llinars del Vallès, població que es troba en tràmits d'entrar a la DO Alella. Un viticultor que té vinyes de Sant Fost a Llinars i de Tiana a Vilassar. Ell mateix va explicar que la Rumbera era una pansa blanca amb una mica de garnatxa feta

de diferents vinyes de tota la DO: vinya de Can Guardiola, vinya de Llebeig, vinya d'en Mundu... Una pansa blanca que vol expressar aquesta denominació d'origen en la seva totalitat i amb les característiques de maduresa, persistència, acidesa, salinitat. Artigas va explicar la seva voluntat d'expressar paisatge als vins: "Si no deixo entrar el paisatge a la vinya, no trobaré el paisatge dins l'ampolla." I Rosa Vila el va harmonitzar amb uns grans de raïm amb anxova: "Perquè és un vi que ens vol retornar als avantpassats." I sommelier i viticultor van marcar-se un ball al so de la música d'un fragment de la pel·lícula... *Tadeo Jones*, explorador inquiet com Oriol Artigas.

Entràvem a la recta final, amb els dos últims vins. Rosa Vila va proposar com a cinquè vi del tast l'escumós de qualitat Foranell Brut Nature 2011 de Quim Batlle, fet 100% amb picapoll. Un escumós del qual s'han elaborat tres mil ampelles. Vila va harmonitzar-lo amb un formatge amb espècies cremós. I hi va atribuir la pel·lícula... *Star Wars*, de George Lucas.

Per tancar la sessió vinícola, va arribar l'AA Puput 2015, del Celler de les Aus, un vi dolç natural del qual Rosa Vila va dir: "No sóc amant dels vins naturals, però aquest em fascina." Hi va proposar un dàtil amb coco, un núvol de llaminadura i xocolata desfeta per harmonitzar-lo. I va cridar la responsable de comunicació i enoturisme d'Alta Alella, Valérie Villeux, perquè l'acompanyés en aquest espectacle cinematogràfic i musical, popular, per ballar dalt de l'escenari la seqüència de la cançó "Dancing Queen" d'ABBA de la pel·lícula musical *Mamma mia!*, protagonitzada per Meryl Streep.

El tast espectacle es va acabar amb una munió de gent dalt de l'escenari, a més dels elaboradors que ja hi eren, i que representava un agraïment públic al col·lectiu de persones que han fet possible la festa de la verema i que treballen diàriament des d'uns quants àmbits per a la DO Alella. Aplaudiments generalitzats i persistents. ●

Un tast de vins rojos i vins negres de mar, per **Joan Gómez Pallarès**

Joan Gómez Pallarès és filòleg clàssic, llatinista, director de l'Institut Català d'Arqueologia Clàssica. Compagina la professió amb la passió pel vi: per la gent que el fa, per la vinya i el seu paisatge, pel respecte a la terra, pel vi vinculat a la cultura, pel plaer de beure, pel coneixement d'un mateix que permet el tast d'un vi, pel vi que connecta amb la memòria, les sensacions i els records lligats a l'eternitat... Hi ha paraules que detesta, com ara "prescriptor", perquè el joc de sensacions i l'actuació dels sentits són intransferibles, és impossible parlar per un altre de les sensacions i records que evoca un vi.

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Gómez Pallarès, en un moment de la seva conferència.

Dimecres 14 de setembre, dia propici per tastar segons la relació dels astres amb la terra, Joan Gómez Pallarès, llatinista, autor del bloc *Devinis* i articulista que parla de vins, va oferir, en el context de la Festa de la Verema d'Alella, un tast que contenia tesi i relat. El va anomenar 'Entre les arrels i la lluna, el mar: vins rojos i negres d'estiu'. La presentació de la sessió ja generava expectatives: "El privilegi de poder tastar quasi al nivell del mar fa que mirem, a vegades, la terra i la seva relació amb la lluna d'una manera especial. El dia del tast és un dia de transició entre coses que ens afecten com a persones i que afecten també els altres éssers vius, com els vins. Parlarem una mica de tot plegat, tastant vins rojos i negres fets també a la vora del mar per persones que tenen una relació especial amb el paisatge de vinya."

Gómez Pallarès va començar rebutant un article signat per l'elaborador Rafael Sala,

titulat 'El vino rojo o vi vermell', publicat a Cuvée 3000. Sala defensava que no s'havia de dir *vi negre* perquè és un adjectiu pejoratiu i reivindicava el nom de *vi vermell*. Assegurava que *vi negre* en català s'havia començat a utilitzar al voltant del 1700 i que ha perdurat fins avui. Es remuntava a l'edat mitjana i esmentava el responsable del celler del rei Pere el Cerimoniós (1319-1387).

Però Gómez Pallarès va anar més lluny, fins al món clàssic que coneix tan bé, anterior a Pere el Cerimoniós doncs, per plantejar una altra tesi: hi ha vins que són rojos i vins que són negres, segons el que els seus elaboradors vulguin que siguin, que no són termes excloents, i que la denominació *vi negre* ja s'utilitzava en l'època romana. El llatí nista va citar un text del segle III aC de Plaute, una comèdia, on un personatge ofereix a un altre una tria entre un vi blanc o un vi *atrum*, que ve d'*ater*, que vol dir *negre, fosc, obscur* en llatí. Va citar Ciceró, que també distingia els vins blancs dels vins negres (*ater*), i Terenci.

I per mostrar aquesta tesi, Gómez Pallarès va organitzar un tast de quatre vins: dos vermells i dos negres, amb la característica que tots quatre són vins fets a la vora del mar. Però abans de començar a tastar-los va mirar de transmetre què representa per ell tastar un vi, fer aquesta abstracció. I va citar Catul. I després va citar l'escriptor i filòsof Henry Thoreau i la seva obra *Walden, o la vida als boscos*, que va explicar que era una obra que l'havia influït molt, que parlava de com el sentit del gust havia produït a Thoreau també una condició intel·lectual. I va recordar que la idea d'eternitat era representada en les civilitzacions clàssiques per uns nens que pien el raïm (l'aixafen, com diuen al Priorat), acció que causa la transformació, que va lligada a la terra. I va citar Maria Thun, també un referent, i la relació de la terra amb la lluna, dels efectes estacionals, del moviment de la lluna i la terra i la posició de les constel·lacions, i de com tot això afecta l'hora de tastar.

Calia fer aquest camí essencial per entendre quins viaranys l'han portat a viure el vi com un fet cultural, de memòria quàntica, d'entendre que un vi va més enllà del gaudi, perquè et connecta amb el

La capacitat comunicativa de Gómez Pallarès va mantenir el públic absolutament atent durant tota la ponència

món i amb records, emocions i sensacions que portes i que a l'hora del tast has de convocar perquè surtin. Gómez Pallarès ho deia així: "Hem de

l'escumós Tipzzy 2015 de Rafa Bernabé, un viticultor que té la marca Viñedos Culturales a Torrevella (Baix Segura), al Parc Natural de la Mata, i també a Villena (Alt Vinalopó), amb vinyes al costat del mar. *Tipzzy* és com dir *esbojarrat*. És un vi fet de monestrell i garnatxa de Villena. El viticultor no ha fet cap mena d'intervenció a la vinya, només una mà de sofre. I tampoc no ha intervingut en el vi de cap manera. "És un vi vermell, evidentment. Només cal veure'n el color. Hi noto els còdols, sediment marí, la flor del taronger, pell de taronja confitada... És un dels primers escumosos ancestrals que es van fer de raïm negre", va explicar Gómez Pallarès.

El segon vi, el Vi Vermell Mas Pellisser d'Oriol Arti-

fons. "Hi predomina la part més greixosa, més intensa del vi. Només ensumar-lo... la garnatxa hi és explosiva. Hi noto l'obaga i una mica d'argila. Aquest vi em fa sentir una zona obaga després d'haver fet calor. Té una traça de memòria."

El tercer ja era un vi negre: ens mantenim a la DO Alella, amb el Merla 2015, un vi natural i radical elaborat pel celler Alta Alella, del projecte del Celler de les Aus, un paisatge que també mira al mar. Joan Gómez Pallarès fa notar que aquest vi porta el nom d'un ocell que, excepte el bec, és completament negre. El vi és fet 100% de la varietat mataró. S'ha elaborat amb barret submergit, amb pells a la tina. No hi ha addició de sulfurós. 'Olor de pastís de nabius, melmelada... El contacte amb les pells fa que les aromes del raïm siguin més intenses respecte als altres vins que hem tastat.'

Finalment, l'expert va proposar el Vi jove Eloi de Toni Gelabert, de Manacor (Mallorca). Diu Gómez Pallarès que Toni Gelabert és un home senec, amable, de poques paraules, que mira sempre la lluna. Les seves vinyes són sobretot de la varietat callet, situades a la Colònia Sant Pere al nord de l'illa. El vi també porta una mica de cabernet, de merlot, de sirà. Ho vinifica tot separatament i després ho barreja. "És un vi més terrós i més intens que no el tercer. Tot i que sedós, la fruita negra tira més cap a la pruna una mica deshidratada. Fa olor de pa amb vi i sucre. Aquest vi conté sulfits."

I mentre es tastava aquest vi va començar a caure una tempesta. Una tempesta enyorada, que no va fer mal a la vinya, que va portar el primer fred. Una tempesta ben bona per a la terra, però poc adequada per crear unes bones condicions de tast. Les baixes pressions no són bones companyes de viatge gustatiu. Així que Gómez Pallarès es va aturar aquí, tot i que no va deixar d'animar els amants del vi a deixar-se anar, convocar la memòria i els records per fer sortir què hi ha dins de cadascú, intransferible a l'hora de tastar un vi. ●



Detalls dels quatre vins tastats durant la sessió.

convocar tot el que tenim a la memòria per viure i veure tot el que trobem en cada vi. Cadascú ha d'explorar a la seva màxima capacitat, perquè ningú no pot substituir la memòria d'un altre. Treballant i practicant la memòria gustativa i sensitiva, ho actives tot."

El primer vi que Gómez Pallarès va proposar va ser

gas, és fet amb raïm dels dos vessants de la Denominació d'Origen Alella, la part del Vallès i la part del Maresme. Conté les varietats sirà, garnatxa i una mica de sumoll. Tres dies o quatre de maceració i premsat. No ha estat en contacte amb la fusta, només acer inoxidable entre quatre mesos i cinc. Sense *bâtonnage*, amb les mares al

AQUI CUINEM FRICANDÓ

IV Jornades del Fricandó

DEL 2 AL 30 DE NOVEMBRE DEL 2016



RESTAURANTS DE MATARÓ

RESTAURANT CAN BRUGUERA

Camí de la Cornisa, 39
Tel. 93 790 36 43
rte@canbruguera.com
www.canbruguera.com

RESTAURANT L'HARMONIA

C. Cristina, 18-20
Tel. 93 790 32 39
restaurant@harmonia.cat
Plat en el cobert del dia

REST. NUUS

HOTEL ATENEA PORT MATARÓ****
Passeig Marítim, 324
Tel. 93 222 60 06/664 459 992
www.hotelatenesport.com
restaurant.ateneaport@cityhotels.es

RESTAURANT ILURO

C. La Rambla, 14
Tel. 93 790 32 08
Clara.iluro@hotmail.com
Disposarem d'aquest plat a la carta i alguns dies en el menú, mentre durin les jornades.

RESTAURANT CAMINETTO

C. Camí Ral, 407
Tel. 93 796 14 28
info@rte-caminetto.com
www.rte-caminetto.com
Aquet plat el servirem tots els dissabtes mentre durin les jornades

RESTAURANT LA GIRELLA

C. Santa Marta, 37
Tel. 93 755 21 74
reserves@lagirella.net
www.lagirella.net

RESTAURANT LA NOVA ROSALEDA

C. Altafulla, 32
Tel. 93 799 43 21
Dilluns tancat
Lanova_rosaleda@hotmail.com

RESTAURANT EL MUNDIAL

C. Camí Ral, 548
Tel. 93 798 15 97
restaurantmundial@hotmail.com
www.restaurantmundial.es

RESTAURANT JUCA

Avda. Jaume Recoder, 9-11
Tel. 93 757 76 22

RESTAURANTS DE FORA DE MATARÓ

RESTAURANT LA FONDA DEL CASAL

C. Gran, 28
Argentona
Tel. 93 707 40 78
lafonda@lafondadelcasal.cat

RESTAURANTE EL QUIÑON

C. d'Avall, 41
Arenys de Mar
info@elquinonrestaurant.com
www.elquinonrestaurant.com

RESTAURANT EL RACÓ DE CAN FELIU

C. Angel Guimerà, 41
Vilassar de Dalt
Tel. 93 753 29 16
info@elracodecanfeliu.com
www.elracodecanfeliu.com

RESTAURANT PARADOR DE CANET

Carretera N-2, Km. 660'60
Canet de Mar
Tel. 93 794 0694
info@paradordecenet.com
www.paradordecenet.com



ORGANITZA:



AMB EL SUPORT:



AMB LA COL·LABORACIÓ:



Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Regala
una
subscripció
a *Papers
de vi!*

SUBSCRIU-TE!

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



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

www.papersdevi.cat

facebook

twitter



Marfil,
els vins de Barcelona

QUALITAT I ORIGEN
ELABORATS AMB PASSIÓ

MARFIL
MAYLA

IVORI
Vallmora





El personatge de...
Roura

Narcís Canillas

**Responsable comercial
de Roura**

Narcís Canillas suma vint-i-set anys en el sector viti-vinícola, com a responsable de vendes del celler Roura des que l'empresa es va obrir al mercat el 1990. Home culte, que ha rodat món, el seu perfil humanista es menja tot possible estereotip professional. Un comercial amb ànima de filòsof.

TEXT: SIGRID GUILLEM / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS



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



Narcís Canillas Hernández (Extremadura, 1943) és el responsable comercial de Roura des que aquest celler de la DO Alella es va obrir al mercat el 1990. Avui, amb setanta-tres anys ben portats i el saber propi d'una persona que ha trepitjat món -treballa des dels quinze anys- i donada a relacionar-se, afronta amb naturalitat i una certa nostàlgia una nova etapa allunyada de la vida laboral. Probablement deixarà la seva residència a Barcelona, on ha viscut des que va formar família, i anirà a viure en un entorn rural: "Sóc de muntanya. Estic enamorat del Maresme i del Vallès Oriental, on tinc els meus dos fills." Dos fills a qui ha transmès l'interès per la cultura vitivinícola, la mateixa que ell ha fet extensiva a professió i estimació.

En Narcís va entrar en contacte amb el vi en el moment de conèixer Joan Antoni Pérez Roura, quan aquest encara no havia començat a elaborar-ne. "Treballava a Revlon. Jo no venia del món del vi i Roura no existia. Va ser duríssim", recorda, acostumat que "el rebessin amb les portes obertes" en un sector més agraït com era, diu, el de la perfumeria. I avui, que acumula cinquanta anys d'experiència de venedor, reflexiona: "Si hagués començat de comercial de vins, potser ho hauria deixat. Has de tenir una mentalitat una mica *masoca* per sortir-te'n. Has de saber treure de cada fracàs una victòria", sentència.

I preguntar molt. Perquè "la vida és un aprenentatge constant (...) i preguntar és la millor manera d'aprendre", afirma. Inquiet de mena, culte per extensió, el seu parlar reflexiu, dialogant i temperat revela sovint la

seva passió per la filosofia, feta coneixement. Home discret, de posat tranquil i afable, se'm figura com *El pensador* de Rodin; un humanista o catedràtic, fins i tot. Apassionat també de Plató, llegeix a diari obres d'assaig de filosofia, química i física. I ara diu haver-se afeccionat també a la pintura. El vi, en part, és també totes aquestes ciències en una; és química, home, univers; és poesia, reflexió, sentiment, interacció... I qui més coneixement en té, probablement, més sobre vi també en tindrà.

I, de l'esmorzar, n'ha fet una litúrgia. "Al bar és el meu ritual del matí, amb un entrepà i una copa de vi: sagrada! Ho he fet tota la vida i no hi renunciaré mai. Com va dir Cervantes: *'Al juzgado, ni bebido ni sin beber.'*" El venedor també: ni begut ni sense beure; amb alegria interna i felicitat! A més de ser una beguda plaent i catalitzadora de les relacions, el vi ajuda a reconciliar-te amb tu mateix. Hi ha una frase de Plató molt bonica que diu: "Quan una persona comença a beure als àpats, comença a reconciliar-se amb si mateix." Si no ho estàs, com pots reconciliar-te amb tot el que t'envolta? Amb el client, la família, els amics..."

Des que va començar al sector fins ara han canviat els hàbits de consum i també la manera de vendre. "Avui no vens si no deixes tastar el producte. També depèn de la zona. Una vegada vaig anar a ajudar un distribuïdor que teníem a Menorca i vaig fer set clients nous en un dia sense que tastessin el producte. A Menorca, la gent t'escolta i és capaç de creure en l'altra. En canvi, per fer set clients nous sense que tastin el producte a Barcelona podries estar-te perfectament entre cinquanta anys i seixanta! La

pressió de venda que hi ha a la ciutat és brutal."

"A Barcelona tenim [Roura] clients bons, però comptats. Els punts clau de venda són el Maresme (la majoria), Girona i Mallorca (dos distribuïdors). La resta són presències puntuals." Precisament, Alella és la població del Maresme que més vi d'aquesta DO ven, perquè "la gent percep com a propi el vi de la seva denominació d'origen. Alella ja era coneguda fa 2.500 anys i el nom pesa."

"Tastar és un acte reflexiu, individual. No hi ha dos paladars iguals ni dos vins iguals"

També "d'uns anys cap aquí es nota al Maresme, sobretot a Alella, respecte i admiració pel producte del territori. Hi ha restaurants d'aquí que ja introdueixen els 'vins de proximitat' a la carta..." "Però no hi ha tot l'interès pel vi que hi hauria d'haver i amb això no augmentem el consum del vi, sinó el consum del producte del territori."

"Si pràcticament aquí no hi ha ni l'hàbit d'anar a fer una copa de vi!", es lamenta, pensant comparativament en Itàlia i França. I mostra preocupació per la tendència a la baixa en el consum del vi al mercat estatal: "La gent consumeix cada vegada menys vi, però de més qualitat." Motivar el canvi (necessari) en els hàbits de consum és una responsabilitat col·lectiva i una empresa difícil perquè "hi intervenen un conjunt de factors difícils de superar: la cultura vinícola, el poder adquisitiu i el preu, els controls

d'alcoholèmia... No hi ha celler que pugui fer una inversió descomunal per educar la gent que begui vi. S'hauria de fer a escala col·lectiva, estatal o de comunitat autònoma."

En aquest sentit, en Narcís insisteix en la importància de l'educació perquè la persona sigui capaç d'entendre i de valorar el vi. "Tastar és un acte reflexiu, individual. No hi ha dos paladars iguals ni dos vins iguals. Un vi serà millor que un altre per tu depenent què hagin tastat, de la teva memòria gustativa."

Té clar que mai no donaria una màxima puntuació a un vi perquè "no hi ha un vi perfecte, sempre és millorable", afirma rotund, amb l'honesta seguretat de qui sap de què parla. Però "a vegades la natura fa miracles", diu recuperant de la seva memòria gustativa un cabernet sauvignon d'un petit elaborador que va tastar a la Borgonya. "Vaig pensar que allò no es podia millorar: sublim, pletòric. Va ser una experiència divina. El recordaré mentre visqui", comenta amb la humilitat que li és característica i amb el lirisme que de tant en tant despunta la seva parla.

I així, amb la seva preferida blanca, la chardonnay: "Hi ha varietats sublimes, però aquesta és la divina; em desborda la imaginació. Això sí, s'han de buscar amb lupa: la varietat va sempre lligada a l'adaptació del territori."

I per continuar sumant amb futur, l'escumós de Roura: "Podem presumir de tenir un dels millors caves de Catalunya. La pansa blanca d'Alella, que dóna caràcter càlid, amb el chardonnay de les Garrigues, que hi aporta un caràcter molt refrescant en boca, fan una combinació divina." ●



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



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

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

HOTELS



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



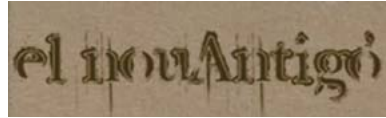
Rbla. Àngel Guimerà, 62 · Alella
Tel. 93 540 46 61 · www.alellavinicola.com



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



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



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



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



Selecció de vins

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



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

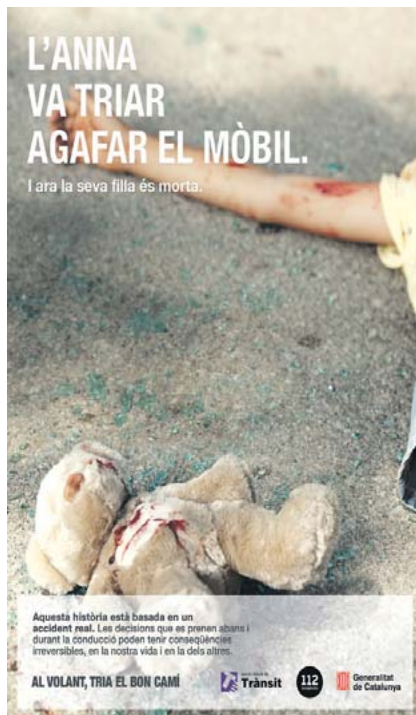


Rbla. Àngel Guimerà, 30 · Alella
Tel. 93 555 21 41

Al volant, tria el bon camí

Redacció / Barcelona

El Departament d'Interior i el Servei Català de Trànsit han posat en marxa una nova campanya de prevenció d'accidents de trànsit basada en històries reals. El conseller d'Interior, Jordi Jané, destaca que conscienciar i no deixar indiferent ningú són els objectius principals de la nova acció. Els nous espots mostren les conseqüències tràgiques de prendre males decisions al volant.



AUTÒCTON,
el quart vi
de Papers de vi

Papers de vi



CELLER
CAN
RODA

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

www.papersdevi.cat





Emocions
que es destapen.

EMOCIONS
SORLI

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

