

Papers de vi

Núm. 44 · Hivern 2016

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Pilarín Bayés descobreix la DO Alella



Ja és a la venda el Tres Panses,
el nou vi de 'Papers de vi'

Josep Roca dirigeix
un tast de vins històric

Espectacular tast d'anyades
velles de Generós Sec



Emocions
que es destapen.

EMOCIONS
SORLI

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



AA
PRIVAT

CELLER DE LES AUS

BONES FESTES & FELIÇ 2017!

www.altaalella.wine






ENOTURISME PERSONALITZAT

VISITA'NS!

#AmicsAltaAlella #cavamoments #vicatalà #enoturisme #agriculturaecològica

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

+ 34 628 624 182
enoturisme@altaalella.wine

 @Alta Alella – Cava Privat
 @ALTALELLA
 @altaalella

 WineinModeration.eu
Art de Vivre

Ruta del vi DO Alella

Barcelona's vineyard



Oscar 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)



La ninotaire Pilarín Bayés, al davant de la façana del celler Alella Vinícola.
Foto: Òscar Pallarès

05 GLOPS

10 ENTREVISTA

La popular Pilarín Bayés visita Alella Vinícola i gaudeix d'un àpat maridat amb vins del celler

16 ACTUALITAT

La Guia de vins de Catalunya es fa gran

20 ACTUALITAT

El secret del nou vi de 'Papers de vi'

24 VINOGRAFIA

In Vita Rosé 2015

26 ACTUALITAT

Josep Roca i la força de fixar el moment que viu el vi

32 EL TAST

Generós sec d'anyades velles: la força d'un vi d'acollida, d'agraïment i de llarg recorregut

38 EL TAST

Tast de vins DO Alella amb Coravin

40 LLIBRES

Llibres de vins i menges

44 PERSONATGE DO ALELLA

Gemma Ferran, enòloga, sommelier i responsable de la vinateria El celler del mar

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
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: **Esther Bachs, Sigrid Guillem, Lluís Pujol, Montse Serra, Elisabet Solsona i Eva Vicenç**

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

El Sant Pau de Carme Rusalleda, millor restaurant de l'any

El restaurant Sant Pau de Carme Rusalleda, situat a Sant Pol de Mar, ha guanyat el guardó Restaurant de l'Any dels Premis Nacionals de Gastronomia 2016, que atorga l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. L'entitat considera que Rusalleda té una transcendència internacional "molt rellevant" i la seva figura és reconeguda per la tradició de la seva cuina, "sempre saludable i centrada en els productes de temporada de la seva terra, i afegeix poesia a tot el que cuina". També se'n destaca la seva cuina "creativa perquè modernitza molts plats catalans tradicionals i els exporta a les altres cultures".

Els Amics d'Alta Alella recapten 1.100 € per a la Marató de TV3

Per tercer any consecutiu, l'associació sense afany de lucre formada per treballadors del celler AA Privat i amics i col·laboradors, #AmicsAltaAlella, va organitzar un *flash mob* solidari entre vinyes i un tast en benefici de la Marató de TV3. La cançó que va fer ballar els assistents va ser "Les nits no moren mai", una adaptació que la banda de Terrassa Doctor Prats ha fet de l'èxit internacional "The Nights", de Tim Bergling.

La cita solidària va començar amb una sessió de pràctica del *flash mob* a càrrec dels alumnes del Centre de Dansa Emi Vivas, dirigits per Àngels Such i la mateixa Emi Vivas. Després, tots els qui ho van voler van sumar-se al ball solidari. A continuació es va fer un tast amb els productes d'Alta Alella, de Formatges Can Pujol i l'Hort d'en Dídac; a més, Wi-neissocial va oferir un tast de



ÀNGELS SUCH

la nova anyada de Vora la Mar, el seu vi blanc elaborat a Alta Alella. Tot plegat, una festa solidària que va permetre recaptar 1.100 € a benefici de la Marató de TV3, aquest any dedicada a l'ictus i les lesions medul·lars i cerebrals traumàtiques. La vint-i-cinquena edició d'aquest programa va aconseguir arribar pràcticament als 8,5 milions d'euros.

Alta Alella, al "Vi per Vida" de Calella

La Fàbrica Llobet-Guri de Calella va acollir el 26 de novembre el tast de vins solidari "Vi per Vida", al qual van assistir 275 persones. El celler Alta Alella va participar per segon any consecutiu en la iniciativa i va oferir-hi un tast d'AA Bruant. Per només cinc euros, els participants van poder assaborir vins d'unes quantes DO: Alella, Penedès, Catalunya i Empordà. La presentació de l'acte va anar a càrrec del sommelier Xavier Ayala, impulsor de "Vi per Vida".

Publiquen la llista de puntuacions Parker dels vins catalans

El portal digital de vins catalans Vadevi.cat ha publicat recentment la llista Parker dels vins catalans, una recopilació de les notes que han obtingut els vins del nostre país a la revista *The Wine Advocate*, propietat del guru mundial dels vins Robert Parker. En aquesta ocasió els vins de la DO Alella han rebut puntuacions més baixes respecte d'uns altres anys. A dalt de tot del podi local, amb 91 punts, hi trobem el cava AA Privat Opus Evolutium i la Prats, d'Oriol Artigas. Tenen 90 punts l'AA Bruant i el Bouquet d'A Syrah. A la llista trobem quinze referències més de cellers de la DO Alella.

Bàsquet Alella llueix la marca enoturística de la DO Alella

El Club Bàsquet Alella llueix la imatge d'enoturisme DO Alella a la samarreta. La gerent del Consorci de Promoció Enoturística de la DO Alella Laura Nadeu explica que l'entitat esportiva els va fer arribar la voluntat de lluir el logo del consorci a la samarreta per portar un tret diferencial com a territori. Després de demanar-ho en assemblea als altres municipis, el consorci va acordar cedir gratuïtament la seva imatge al Bàsquet Alella. Nadeu es mostra molt satisfeta perquè considera que és "un factor més de sensibilització per acostar la marca DO Alella al territori".

La guia Michelin recomana uns quants restaurants del Maresme i el Vallès Oriental

La guia Michelin ha renovat recentment les tres estrelles del restaurant Sant Pau i la del Tres Macarrons. D'una altra banda, la prestigiosa guia gastronòmica també recomana nou restaurants del Maresme (Bocca, Marineta, Sangiovese i Nou-Cents, tots quatre a Mataró; Axol i Ca l'Estrany de Cabrils; el Celler d'Argentona; l'Hogar Gallego de Calella, i la Font de Canet) i quatre del Vallès Oriental (Fonda Europa, de Granollers; Mirko Carturan, de Caldes; Can Poal, de Vallromanes, i Lucerón de Montornès del Vallès).

Enric Bartrés, nou president del Gremi d'Hostaleria

El Gremi d'Hostaleria de Mataró i el Maresme ha renovat la junta directiva. Enric Bartrés va assumir la presidència de l'entitat després de les eleccions del 27 d'octubre. Mario Francesco Randazzo n'és el nou vicepresident, Jordi Milà Noè el secretari, Sergi Vallbona Martínez el tresorer, Josep Bou Ribas l'interventor i els tres vocals, Josep Civit i Torrents, Marc Sans Bassas i Jesús Martín Báez i Jesua Tudela Fitó. Aquesta junta serà vàlida fins al 2019 i els seus integrants representaran el gremi en les comissions i consells sectorials de l'Ajuntament de Mataró i d'aquelles entitats comarcals de les quals el gremi forma part.

La DO Alella, al Mercat de Vi i Formatge de Granollers

Els cellers Serralada de Marina de Martorelles i el nou Alquímia de Santa Maria de Martorelles van participar per primera vegada amb els seus vins, vermutos i licors en el Mercat de Vi i Formatge de Granollers. De fet, el celler Alquímia i el seu vi es van presentar en el marc d'aquesta fira que tenia unes setze parades amb vins, vermutos, ratafies i diferents tipus de formatges catalans. Aquesta activitat va ser organitzada amb el suport de l'Ajuntament de Granollers i de Granollers Mercat.

La participació d'aquests dos cellers de la DO Alella va ser la principal novetat del mercat, que va tenir lloc el 12 de novembre.



El Dimoni Blanc, un nou DO Alella

Sembla que el creixement del nombre de referències de vi amb el segell de la DO Alella no té aturador. Fa pocs mesos que ha entrat en escena el Dimoni Blanc, un vi de l'empresa Vispoke, que es dedica a la distribució de vins a escala internacional. Elaborat pel celler Raventós d'Alella, els seus responsables asseguren que es tracta d'un cupatge fruit d'una acurada sessió de tast de panes d'unes quantes vinyes.

TERRITORI PANSA BLANCA

630 905 083 • ORIOLARTIGAS@GMAIL.COM



ORIOI ARTIGAS

Trenta-sis establiments del Maresme s'acrediten com a Punts d'Informació Turística

Trenta-sis establiments del Maresme s'han acreditat com a Punts d'Informació Turística. Això vol dir que han seguit la formació impulsada pel Consorci de Turisme en col·laboració amb la Diputació de Barcelona i que, ara, podran assessorar i informar els clients sobre activitats i visites d'interès al territori. Així doncs, a les oficines de turisme de Mataró, Santa Susanna, Pineda de Mar, el Masnou i Caldes d'Estrac, a més del Consorci de Turisme i l'OAC de Sant Andreu de Llavaneres, s'hi sumen empreses d'activitats com Rucs del Corredor (Dosrius), Blaumar (Mataró) i el Club Nàutic el Balís (Sant Andreu de Llavaneres); restaurants com LaSal del Varador i el Nou-Cents de Mataró; biblioteques com la Joan Corominas del Masnou i Can Salvador de la Plaça de Calella; comerços com el Rebot dels Sentits del Masnou, i equipaments museístics com el Museu Arxiu de Vilassar de Dalt, entre molts indrets més.

Orígens presenta el vi novell 2016

L'1 de novembre, com marca la tradició, va tenir lloc a la masia Coll de Canyet de Badalona la presentació del vi Orígens 2016. La presentació esdevé cada any una gran festa plena de sorpreses per on passen centenars de persones i on es pot gaudir dels vins de Josep Coll, acompanyats d'un aperitiu, música i actuacions en directe. Aquest any, a més, es va presentar un nou segell, impulsat pel Cercle Filatèlic de Badalona, dedicat al vi Orígens, i l'artista Marta Arañó va pintar un quadre amb Orígens Rosat del 2012.



Josep Coll, amb l'artista Marta Arañó i l'Alcalde de Badalona, Dolors Sabaté.

CEDIDA

AA Privat Laietà, en tots els formats possibles

Després d'haver acumulat l'anyada 2012 premis tan importants com el de Millor Vi Ecològic del Món a l'International Wine Challenge, l'anyada 2013 del cava AA Privat Laietà ja és a la venda i ho fa amb una espectacular posada en escena. Tres formats (375 ml, 750 ml i 1.500 ml) i la característica ampolla allargada de la casa dins d'un elegant estoig de cartró.



El CAT es reinventa i reobre com a Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora

Un cap de setmana de portes obertes amb activitats per a tots els públics va donar a conèixer la nova orientació del CAT de Teià, ara reconvertit en el Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora. La iniciativa es basa en la importància del conreu i l'elaboració del vi com a motor de transformació social i econòmica del territori, des de la romanització fins ara. Tanit Difusió Cultural, l'empresa que va gestionar el CAT quan va obrir la porta, torna a fer-se càrrec de l'equipament amb l'objectiu d'oferir als visitants experiències i activitats culturals relacionades amb la història, la tradició i la gastronomia de la comarca.

Creen un perfum inspirat en la pansa blanca

Els laboratoris Ainea de Teià han ideat un nou perfum. Porta per nom DO Teià i s'inspira en la pansa blanca. La creadora d'aquesta nova aroma és la perfumista dels laboratoris Irene Gisbert, que l'ha ideat en col·laboració amb la sommelier alellenca Rosa Vila. Gisbert explica que la idea va sorgir arran de la celebració, l'any passat, d'un acte basat en el maridatge dels perfums teianencs amb vins DO Alella. A partir d'aquí, apunta, va elaborar un perfum que maridés amb la pansa blanca perquè, segons que apunta la perfumista, "és un raïm molt subtil i suau, respon als cítrics i és fresc". Unes qualitats, subratlla, molt semblants a les d'aquest original perfum que també té unes notes de cítrics.

CAN PALLAROLAS
vi arrelat a la nostra terra.

EL VI D'ARGENTONA

ALELLA D.O. ALELLA

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



Marfil,
els vins de Barcelona

QUALITAT I ORIGEN
ELABORATS AMB PASSIÓ

MARFIL
MAYLA

IVORI
Vallmora





Xavier Garcia
explica el Marfil
Generós Sec
a Pilarín Bayés.

“Si pones un Alella, isiempre quedas bien!”

Visitem la vall de Rials i Alella Vinícola amb Pilarín Bayés, per acabar la jornada amb un àpat maridat amb vins del celler.

TEXT: ELISABET SOLSONA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Una persona entranyable, curiosa i plena de vitalitat. Així és la ninotaire Pilarín Bayés. Té setanta-cinc anys, ha publicat més de nou-cents llibres i li agradaria arribar al miler. Incansable, riallera i amb unes ganes inesgotables de conèixer coses noves, escolta amb un

somriure Xavi Garcia, l'enòleg d'Alella Vinícola. Ell ens ha portat a les vinyes que s'enfilen fins al capdamunt de la vall de Rials per explicar a la Pilarín l'origen del vi laietà i de la DO Alella. Ella reconeix que sempre ha preferit el vi blanc al negre i recorda que, quan era petita, la seva mare sempre obria una ampolla de vi d'Ale-

lla Marfil quan tenia convidats amb qui volia quedar bé, i li deia: “*Alella, isiempre quedas bien!*”

Un cop visitada la vinya, és moment de baixar al celler, on en Xavi explica a la Pilarín el procés de producció de vi. Bayés queda meravellada per l'arquitectura modernista del celler i, tot passejant-hi, li cri-

da l'atenció un cartell que hi troba emmarcat. Es tracta del cartell de la Festa de la Verema d'Alella del 1981, que en recupera un de més antic on surt una dona amb vestit típic alsacià i una ampolla rihn de Marfil. La Pilarín se'l mira impressionada i en comenta durant força estona el grafisme amb Ramon Ruiz, el nostre di-

rector. Fins i tot es compromet a buscar-ne l'autor –Triadó– al diccionari Ràfols d'artistes catalans per esbrinar qui és. Veient l'interès de Bayés pel cartell, Ruiz suggereix sortir al carrer a contemplar l'esgrafiament de la façana d'Alella Vinícola. La Pilarín l'observa encantada durant força estona i exclama: "És magnífic, és com penjar un quadre a la façana!"

Fem un parell de fotos i entrem al restaurant. Un cop asseguts a taula i abans de començar a gaudir dels vins i el dinar, engegum la gravadora.

Qui és Pilarín Bayés?

Sóc una àvia no gaire atrotinada que encara treballa molt, però sóc conscient que la vida activa s'acaba i per això he de gaudir de totes les coses que la vida et porta. Avui m'ha portat a fer aquesta excursió per unes vinyes laietanes tan especials i m'ha encantat conèixer-ho.

Pensa en la jubilació?

Sí. Em jubilaré per dos motius: o bé perquè ja no pugui físicament, o bé perquè ja no tingui encàrrecs. M'encanta fer la feina d'ara, però la jubilació, l'he de tenir al cap perquè pot passar, aviat. Tot el que em donen ara és de regal, i no me n'he cansat perquè és una feina molt xula! Penso que quan ja no et trobes bé, te'n canses. Jo ara em trobo bé, però això pot canviar d'un dia per l'altre.

Ha estat una privilegiada per haver convertit la seva passió en la seva feina?

És com que et toqui la rifa per tota la vida! No pateixes gens, al contrari. Ho dic als nens: "Busqueu què us apassiona, que per més diners que guanyis, si la feina no t'agrada..."

L'any 1964 va publicar el seu primer conte per a nens, a l'editorial la Galera, "El meu pardal", i va començar a col·laborar amb la revista "Cavall Fort". Des d'aleshores ha publicat més de nou-cents llibres, alguns dels quals traduïts a vuit idiomes, i també creacions no impreses com milers de quadres, murals, escultures... Es diu aviat!

Quan era petita sempre pensava que era una nena mandrosa... Però després, veient que

he fet més de nou-cents llibres, he pensat que no en sóc gens! Em faria molta il·lusió poder arribar als mil. Me'n falten una setantena.

Tothom associa Pilarín Bayés al llibre infantil, però ara també n'ha publicat un per a adults. Em refereixo a "Abcdari per a adults", un llibre molt provocador que ha fet amb Òscar Dalmau...

Això va ser un pecat esporàdic que no es tornarà a repetir! [riu] Va ser molt divertit. L'Òscar té aquest humor...

"Sóc una àvia no gaire atrotinada que encara treballa molt"

Pensa que va anar a buscar les paraules més estrambòtiques del diccionari! Algunes, les vaig haver d'aprendre, a la meua edat... No et diré més! [riu] Però l'Òscar és un home que no et fa patir gens, no és ofensiu ni vast. Va ser molt divertit!

Què li falta per dibuixar?

Tot ho pots dibuixar sempre d'una altra manera, des d'un altre punt de vista. Demà acabaré un llibre d'en Ramon Casas: hi surt París, Sant Benet de Bages... És meravellós!

Personatges com en Patufet, els deu haver dibuixat mil vegades.

O més! En tens un que és una mica arquetípic, però sempre hi trobes alguna cosa diferent. *En Patufet* penso que és el conte que ens defineix: petits i eixerits! I vinculats a la qüestió escatològica, també! [riu]

De totes les il·lustracions que ha fet a la seva vida, quines han estat les més especials?

No n'oblides cap del tot. Però n'hi ha que et commouen. Dibuixar el Palau de la Música, per exemple, em va agradar molt. També recordo uns altres dibuixos que em van impactar, com un llibre per recordar l'aniversari de la bomba atòmica: ho recordava de quan era petita! Em deien que la gent fugia pel mar, i això ho vam haver de dibuixar per a una exposició japonesa. És el llibre més difícil que he fet. No s'hi permetien bromes, no es podien permetre.

També em resulta molt difícil dibuixar temes de pederastes. Hi ha coses que són molt difícils, com una situació de violència molt forta. Als nens, no els has d'espantar mai.

Recordant els dibuixos de "Cavall Fort", de mica en mica s'ha anat endolcint...

L'estil és una cosa viva que avança. Un dibuix mai, mai no és igual! No igual a un que vas fer fa quaranta anys, no: és diferent del que vas fer ahir, perquè les circumstàncies poden ser diferents, l'estat d'ànim... Tot hi influeix.

Però sí que té un estil molt reconeixible.

Sí, l'estil sí que es reconeix. Això no passa sempre, però quan passa és fantàstic!

Ha compaginat la seva tasca com a mare de quatre fills amb la feina i amb el seu compromís social, polític i religiós. Com s'ho ha fet?

És mèrit de la meua família, no meu. A la meua edat hi va haver molta gent que va fer una carrera de belles arts i que no s'hi va poder dedicar perquè hi havia molts marits que no estaven per aquests "invents". El meu marit sí que va estar-hi! I



La part alta de la Vall de Rials, a Alella, és una magnífica atalaia des d'on contemplar la vinya del nostre territori, el mar i Barcelona.



El nostre director, Ramon Ruiz, Bayés i Garcia comenten un cartell antic d'Alella Vinícola dins del celler.

la canalla també. He estat molt feliç. I el fet de treballar des de casa era una facilitat. El meu fill em deia: "Hi ha mares que no dibuixen?" Perquè es creia que el més propi d'una mare era dibuixar! Hi havia dies en què jo era a casa i no podia fer el dinar, i el dirigia! Quedava espantós igualment... [riu] Però la cosa important és que no es morien de gana! Aleshores quan anaven convidats a les altres cases, feien molt bon paper perquè, és clar, tot ho trobaven boníssim!

Va participar activament en el procés de recuperació de la llengua i la cultura catalanes. Com veu el moment polític actual?

Em sabia molt de greu que ens el compliquéssim nosaltres mateix. Ho hem fet d'una manera exemplar, amb el pes de la nostra pròpia identitat, que la volem reconeguda... I això no vol dir que no ens hàgim de discutir amb ningú! Tinc editors que han dit: "Esta es una peligrosa separatista." Però molts altres han dit: "Vota lo que quieras, es tu problema." El problema és que nosaltres ho hem de saber fer bé, i ho farem molt bé. Mira els Ferrocarrils de la Generalitat i Renfe, no cal dir res més. Mira l'Alella

Marfil i... ara no diré cap nom perquè no estaria bé. Però més val ser petit i apanyat!

Creu de Sant Jordi el 1991, Premi Serra d'Or el 1992, Medalla d'Or de la Ciutat de Vic el 2011... Se sent reconeguda?

Oi tant! Avui la porto, la Creu, era un dia especial! És la tercera que tinc, l'he perduda dues vegades! [riu] Les dues primeres vegades, no me les van cobrar, però l'última sí! I ja està bé així, que ara vaig amb més de compte! És preciosa: de plata amb corall vermell i blanc, de les illes Medes. Però sí, responent a la vostra pregunta, em sento molt més reconeguda que no em mereixo, perquè faig la meva feina, com tanta gent!

Què tenen en comú el vi i la il·lustració?

Penso que els dibuixants mediterranis que tenen una copeta a prop són diferents, no tan torturats. Al nord d'Europa es preocupen molt pels nens, però fan uns llibres taaan torturats... Una cuina mediterrània, el sol, el vi..., potser fan que la gent es prengui les coses amb ironia! Pot sortir una bruixa dolenta, però al final resulta que no ho és tant!

Quina és la seva relació amb el vi d'Alella?

La meva mare era moderna, parlava anglès, menjava arenegades i prenia el cafè sense sucre. Era molt moderna, però molt mala cuinera. I quan teníem convidats, sempre deia:

"Em sento molt més reconeguda que no em mereixo, perquè faig la meva feina, com tanta gent!"

"Con un Alella Marfil, isiempre quedas bien!" I, efectivament, la gent se n'anava contenta!

Aquella ampolla alta, la del vi d'Alella de tota la vida. Recordo que ja de petita el vaig tastar i em va agradar molt: aquell gust, en què encara es noten les fruites... A casa teníem unes copes verdes i vermelles per a les ocasions especials, i quan les trèiem ja era l'hecatombe!

Jo també he donat bastant de vi d'Alella als convidats, però potser els he donat més vi negre. Al meu marit li agradava molt. ●

Acabem l'entrevista, agafa un paper i un retolador i comença a dibuixar. Mentre observem embadalits la seva traça, explica que li encanta pintar i xerrar a la vegada: "És la perfecció, així aprofites el temps." Mentre xerra, explica que el raïm és la seva fruita preferida i que sempre comença els dibuixos pels ulls: "Si els ulls et queden esguerrats, ja el pots llençar."

Entusiasmada, acaba fent cinc dibuixos que ens regala: una noia collint raïm, el mosso del colmado, la minyona amb l'ampolla de Marfil, la tartana per carretejar ampolles de vi i un cambrer amb l'ampolla Marfil. Amb el darrer dels cinc dibuixos enllestit, Xavi Garcia fa veure a l'equip del restaurant la Vinícola que és el moment de començar el dinar.

Habitualment, quan tenim un convidat especial a dinar amb l'equip de Papers de vi, convidem un sommelier que s'encarrega de fer la tria de vins de diferents cellers de la DO Alella que maridaran amb els plats que prepararà el restaurant. En aquesta ocasió, i atès que el dinar havia de tenir lloc a Alella Vinícola i en companyia del seu enòleg, vam fer un canvi en el guió i va ser el mateix Xavier Garcia qui es va encarregar del maridatge amb vins elaborats per ell.

L'àpat comença amb un Marfil Blanc Sec. En Xavi explica que és un vi fàcil de beure o molt representatiu de la DO. "Fa olor de vinya, de fonoll, de fruita... Recorda la poma blanca", explica. Els plats que hem triat per a l'àpat són clàssics de la carta de la Vinícola. Acompanyem aquest vi amb un entrant tan fantàstic com unes anxoves de l'Escala amb pa de coca amb tomàquet. En Xavi ens fa notar com la salinitat del vi, tan pròpia de la nostra DO, acompanya a la perfecció les anxoves. Al darrere hi ve el Marfil Clàssic. El que recorda la Pilarín "de tota la vida". I hi posem un fetge d'ànec micuit amb melmelada de gerds. És habitual acompanyar els foies amb vins dolços. Nosaltres el maridem amb Marfil Clàssic. Pansa blanca i garnatxa blanca amb un puntet de dolçor i una molt bona estructura que funcionen de meravella amb el foie.

La tercera proposta és una de les més originals: el Marfil Generós Sec. En Xavi ens explica que és un vi fet a l'estil dels xerès, i que "és intens, s'ha d'assaborir, s'ha de prendre en petites dosis", bromeja. La Pilarín se sorprèn del seu color ambre i la seva aroma intensa de fruita seca. La proposta de maridatge també s'inspira en el sud d'Espanya: hi posem pernil de Jabugo. La taula s'esvalota. La suma de pernil i vi a la boca multiplica els sabors fins a un extrem sorprenent.

Amb les croquetes de pernil arriba el primer vi negre de l'àpat, el Marfil Criança. En Xavi explica que és un 2013, "elaborat amb syrah, cabernet i garnatxa negra, i que ha estat un any en barrica". Un vi rodó i agradable que fa encara millor les croquetes de la Vinícola, un altre gran clàssic de la carta. I de seguida arriba un altre vi negre, l'Ivori. Elaborat amb les mateixes varietats, en Xavi explica que "és més exclusiu; és un vi de finca del qual s'elaboren sis mil ampolles". L'acompanyem amb un ganxet i una exquisida rep l'aprovació de la

bon plat de mongetes del botifarra que Pilarín, que ja ens avisa que els de Vic són molt exigents perquè estan "molt ben acostumats".

De l'Ivori negre passem a l'Ivori blanc. Un altre cop, tornem al cupatge clàssic d'Alella: pansa blanca amb garnatxa blanca. L'acompanyem amb una orada al forn cuinada amb patata i ceba. Comentem

que, com passa sovint amb aquests plats, el peix és excel·lent, però les patates estan gairebé més bones que l'orada! El vi, més complex que els anteriors blancs tastats, té una estructura que li permet caminar sense complexos de bracet amb el peix, sense avançar-s'hi ni quedar-se enrere.



El Marfil Molt dolç va esdevenir unes postres per sí mateix.

Ja arribem a les postres i ens esperen dues cixeretes finals. Ens arriba un exquisit coulant de xocolata amb gelat de vainilla. Hi clavem la cullera i la xocolata fosa regalima i ens fa salivar. I ens fa salivar més encara la joieta líquida amb què l'acompanyem. El Marfil Violeta, un vi que, en aquest moment, ens sembla fet a la mida d'aquestes postres. Però no hem pas acabat. Encara falta el darrer regal per al paladar: el Marfil Molt Dolç. No ens posem dempeus per celebrar-ho per no perdre ni un segon i llançar-nos a degustar aquesta delícia. En Xavi explica que "aquí ni hi ha proposta de maridatge, no cal buscar unes postres que acompanyin aquest vi perquè aquest vi, per si mateix, ja és unes postres".

Contents, amb la panxa i l'ànima satisfetes, posem punt final al dinar. Però no a la jornada. Com ens ha passat en més ocasions, la sobretaula s'allarga i s'allarga i les converses flueixen de manera animada fins que algú s'adona que es fa tard i que és hora de refer el camí cap a Vic.





Prims 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



Descobreix
Badalona
PATRIMONI, CULTURA I ENTORN NATURAL



Ajuntament de Badalona



Oficina de Turisme
de Badalona
www.badalonaturisme.cat

OBRE LA PORTA I DESCOBREIX QUE BARCELONA ÉS MOLT MÉS



Barcelona, del mar als Pirineus.
Endinsat a les comarques de Barcelona
i descobreix un territori ple d'experiències per viure!



#BCNmoltmes
#obrelaportaBCN
barcelonaesmoltmes.cat



Diputació
Barcelona

La "Guia" es fa gran

Noranta cellers mostren els seus vins al Liceu en la presentació de la novena 'Guia de vins de Catalunya'

LLUÍS PUJOL



OSCAR PALLARES

Més de tretze mil vins tastats a cegues avalen la trajectòria de la Guia de vins de Catalunya, de Jordi Alcover i Sílvia Naranjo. Ja van per la novena edició i s'ha convertit en una eina sinó indispensable, sí molt important per radiografiar l'estat del vi al nostre país. Pels autors, la tendència dels elaboradors catalans és fer vins cada vegada amb més qualitat, buscant vinyes especials i vinificant només aquelles parcel·les que expressin de manera més clara la varietat i el terreny. En aquest sentit, hi guanyen pes els vins d'alta gamma –“vins d'elit”, en diu Jordi Alcover–, amb preus per sobre de la mitjana i que

reflecteixen el laboriós treball tant al camp com dins del celler. Per Alcover, els qui es troben a l'avantguarda fugen cada vegada més de “maquillar els vins i no afegeixen res aliè al que dona el raïm o la fermentació”, i són molts els qui substitueixen –o complementen– la bóta de fusta per àmfores, tines de terrissa i ous de ciment. Afegeix l'autor que el consumidor ho entén i és qui demana cada vegada menys intervenció en el procés de fer vi.

Es destaquen els vins de Tarragona

La guia es va presentar el dilluns 21 de novembre a Barcelona en una festa feta en un espai imponent, la sala Foyer del Gran Teatre del Liceu. Prop de

noranta cellers van ser-hi per presentar els vins puntuats a la guia amb més d'un 9,50 sobre 10. Un miler de persones hi van passar en algun moment del dia per tastar-los. Vins de totes les denominacions catalanes –alguns també sense adscripció a cap DO– i on es destacaven, per damunt de tot, els de la demarcació de Tarragona. En set de les nou edicions de la guia, el vi més puntuat ha estat del sud de Catalunya. A les ja premiades DOQ Priorat, DO Montsant i DO Terra Alta, s'hi ha afegit aquest any la DO Conca de Barberà. El Molí dels Capellans 2014, del celler del mateix nom, ha aconseguit que el trepat de la Conca lluiti de cara amb la garnatxa del Pater 2013 de Ficària Vins,

del Montsant. Tots dos negres van empatar al capdavant del rànquing amb una puntuació de 9,86. També van emportar-se ex aequo el premi a millor vi negre.

El premi gros no va ser l'únic que es va endur Ficària Vins. El celler de la Figuera també va obtenir el reconeixement com a millor vi blanc de Catalunya, amb la seva garnatxa blanca, el Matraketa Blanc 2015. I en aquesta ocasió el guardó també va ser compartit. “Aquest any va d'empats”, van dir els còmics, viticultors i ara presentadors de televisió Carles Xuriguera i Fel Faixedas, que van conduir la gala. Empat a quatre. A banda el Matraketa, la guia també considera millors blancs de Catalunya, tots amb 9,82 punts, el

Microvi C. Blanca Collita Tardana Acàcia 2015, del celler empordanès la Vinyeta; el Vinum Verum Cartoixà 2015 de Terroir al Límit, de la DOQ Priorat; i el Collbaix Singular Blanc d'Àmfora 2015 del celler el Molí, de la DO Pla de Bages.

El premi al millor vi escumós, se'l va endur un cava amb gairebé vint anys de guarda, el Mes-tres Mas Via Vintage Brut Gran Reserva Mâgnum 1997, de Caves Mestres. El millor dolç va anar a parar un any més -i en són ja uns quants- cap a l'Empordà. Aquesta vegada el premi va correspondre al Masia Pairal Can Carreras Garnatxa de l'Empordà, del celler Martí Fabra. El rosat, igual

"La Guia vol cridar l'atenció sobre la poca inversió en comunicació que fan tant cellers com DO's"

que en l'edició passada, també va ser per a un vi del Priorat. En aquest cas per al Cal·ligrama 2015, del celler Aixalà Alcait.

Trajectòria, territori i futur

La guia també ha premiat la trajectòria d'un professional del vi, la de Josep Bujan, quaranta-dos anys treballant per a Freixenet. Es va jubilar fa alguns mesos d'enòleg i director tècnic de la multinacional del cava, tot i que ja ha anunciat que no abandona el que per ell ha estat més una passió que no una feina. El premi Territori ha estat per al Celler Puiggròs, a Òdena i adscrit a la DO Catalunya, per la seva tasca de recuperació de vinyes antigues de varietats autòctones. La plataforma Aliances per la

Alella hi guanya pes

La DO Alella és cada vegada més present a la guia, tant en nombre com en qualitat. L'edició del 2017 en recull 43 referències, 13 de les quals obtenen més d'un 9,50. El vi més valorat és el Cau d'en Genís 2015, d'Alta Alella, amb un excel·lent 9,73. Alta Alella torna a la guia dos anys després. Segons la seva responsable de comunicació, Valerie Veilleux, l'any passat van preferir centrar-se en la promoció exterior i van presentar els seus vins en guies i concursos internacionals. Al Liceu van portar, a més del Cau d'en Genís, el dolç de pansa blanca Blanc de Neu 2015 i dos vins sense sulfurós afegit del Celler de les Aus: el Merla 2015 de la varietat mataró i el Capsigrany Brut Nature 2015, de pansa rosada i inscrit a la DO Cava.

A més d'Alta Alella, hi eren presents els cellers Alella Vinícola, Bouquet d'Alella i Can Roda. També els viticultors Carles Sánchez i Albert Federico, amb la primera i reeixida anyada 2015 de l'Alquímia -pansa blanca de vinyes velles de Santa Maria de Martorelles-, i el Pensa -pansa blanca i garnatxa blanca de la vall de Rials-. Per Carles Sánchez, ser al Liceu representa una "oportunitat única de donar a conèixer el projecte i d'establir contacte amb restauradors i professionals del vi". De les poc més de mil ampelles de l'Alquímia, li'n queden menys de quatre-centes que, gràcies a la bona puntuació obtinguda a la guia, tenen una sortida pràcticament assegurada.

Terra va guanyar el premi Futur. Aquesta plataforma, liderada per Gramona, uneix dotze viticultors que volen impulsar la biodinàmica com a forma d'agricultura que mostri els vins en la seva màxima expressió. I, per últim, el premi a una nova categoria, la d'Informació al Consumidor, va ser per a Recaredo.

Cal invertir en comunicació

Precisament la Guia de vins de Catalunya, amb la voluntat de crear debats al voltant del vi català, enguany vol cridar l'atenció sobre la poca -o nul·la- inversió en comunicació que fan tant cellers com les mateixes denominacions d'origen. Donar-se a conèixer, diuen, és bàsic per guanyar mercat i fer créixer la cultura del vi. Com també és important donar una bona informació al consumidor. En aquest sentit, la coautora de la guia Sílvia Naranjo afirma que no es podrà equiparar el vi a un aliment fins que una ampolla no contingui tota la informació necessària que faci que el client potencial tingui prou elements per decidir la compra. En unes altres paraules, Naranjo diu que "moltes vegades no s'especifica la varietat, ni com s'ha fet el vi, si ha passat per fusta o no, ni tan sols se'n sap l'anyada, i el consumidor, si li agrada la garnatxa blanca, no sabrà si té garnatxa o té xarel·lo". De les mil quatre-centes referències que s'inclouen a la guia del 2017, un 60% no té la informació bàsica, diuen els autors, que qualsevol consumidor necessita per "escollir una ampolla de vi per si mateix".

Troballes i vins experimentals

Capítol a banda mereixen el que Alcover i Naranjo anomenen troballes i vins experimentals. Vins



Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, autors de la Guia, durant les seves intervencions a la festa.

ÒSCAR PALLARÉS

que han cridat l'atenció dels autors per la qualitat, l'originalitat o l'exclusivitat. Una mica de tot plegat té el vi Brocat, que es va poder tastar al Foyer del Liceu. És un vi fet d'una varietat que fins i tot per a Jordi Alcover -ho va reconèixer- era desconeguda fins fa poc, la brocada. Miquel Roca ha treballat per recuperar aquesta varietat als peus del Pirineu, al Pallars Jussà, en unes vinyes d'altura que fan un vi molt expressiu i, sobretot, diferent. Aquest i uns quants més són el futur del vi a Catalunya, segons paraules de Sílvia Naranjo, que assegura que l'excel·lència i la inversió en R+D per desenvolupar maneres diferents de vinificació reverteixen en la recuperació de varietats pràcticament extingides i que serveixen per demostrar que Catalunya té un ric patrimoni vitivinícola per ensenyar a tot el món. ●



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



OFICINA DE TURISME D'ALELLA
ENOTAST

Mostast
per a
infants



Enotast i Mostast
28 de gener, 18 de febrer i 25 de març

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



Alella
talent i vinyes



Enoturisme
DO Alella



Tres panses

El nou vi
de Papers
de vi.

Ja a la
venda!



12 €

Papers de vi

ALELLA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

www.papersdevi.cat



El secret del nou vi de 'Papers de vi'

Sota el nom de Tres Panses hem creat un vi amb mestissatge d'estils, on es barregen la frescor, l'harmonia i l'elegància de la pansa blanca

TEXT: ESTER BACHS

Ara fa quatre anys que, per aquestes dates, a la redacció proclamem la frase: "Ja tenim aquí el nou vi del *Papers de vi*!" I és que fa molta il·lusió treballar conjuntament amb els cellers alellencs i crear un vi especial, una cosa que (encara) no es troba al mercat i en una edició limitada de només tres-centes ampolles. Una proposta que passa de l'imaginari d'aquest equip de redacció a la realitat, seguint la via de la creativitat amb l'ajuda dels cellers i dels nostres col·laboradors, amants dels vins d'aquest territori.

Així doncs, una tarda de novembre se citen a la seu del Consell Regulador de la DO, a Can Magarola, uns quants d'aquests amics del vi d'Alella, els quals tenen una increïble capacitat relacionada amb l'anàlisi gustativa per imaginar el sabor i l'harmonia d'un vi tan sols olorant-ne les aromes i coneixent les vinyes d'on surt i com s'ha elaborat. Una gran capacitat que és imprescindible per als enòlegs i que els ajuda a afrontar, any a any, les noves veremes. I amb aquesta sensibilitat dels sommeliers Carlos Puñet i Mar Galván, del responsable del celler Roura Nico Garcia, de la secretària de la DO Alella Rebeca Ruiz i dels responsables d'aquesta revista, Ramon Ruiz, Òscar Pallarès, Montse Serra i servidora, Ester Bachs (permeteu-me que m'hi inclogui també en aquesta ocasió), combinàvem els tres prota-



Òscar Pallarès, redactor en cap d'aquesta revista, fent proves de cupatge.

gonistes del nou vi i decidíem quin cupatge despertaria més entusiasme. Aquest era l'exercici: fer un 3x1, barrejar tres panses blanques per obtenir el nou vi de *Papers*

de vi. A priori pot semblar que les combinacions són eternes, però us haig de dir que la cosa va anar ràpid: tres proves i vam aconseguir l'harmonia total.

Primer pas: descobrir els vins protagonistes

Pallarès ens guiava amb el concepte del nou projecte de vi. Disposàvem de tres vins de tres anyades diferents, elaborats de panses blanques, de tres cellers d'Alella i amb tres vinificacions diferents. Eren el futur Roura Xarel·lo Pansa Blanca 2016, jove i d'estil fresc; el Santa Maria 2015 del celler Altrabanda,

El vi cupatja vins de tres anyades diferents de Quim Batlle, Altrabanda i Roura

que porta una mica de pas per fusta; i el que esdevindrà el Foranell Pansa Blanca 2014, del celler Quim Batlle, amb llarga criança sobre sediments en dipòsit d'acer inoxidable. Els sommeliers creuen que l'única manera de conèixer el cupatge final passa per practicar i comparar. Se n'han de tastar diferents versions i atrapar l'essència de cada vi en el resultat, no? Ben encuriós i emocionats per començar l'exercici, tastàvem els vins separadament i per aquest ordre:

Del Roura 2016, Ruiz en destacava que era just el que s'esperava d'aquesta verema 2016. A part les obvietats com la joventut i frescor, apuntava que hi havia una alta acidesa en aquest vi, el tret més característic de la pansa blanca



Can Magarola, seu del Consell Regulador de la DO Alella, va acollir el tast.

de qualitat. El problema és que aquest any ha estat molt sec i la planta ha sofert molt per obtenir menys quantitat de raïm. Segons Garcia, es nota que l'any ha estat càlid, sense pluja en tot l'estiu, perquè la pell del raïm "es va cremar" pel sol i es troben notes torrades al vi.

Del Quim Batlle 2014 sorprenia el seu punt de maduresa i cremositat en boca. Serra assenyalava que la seva evolució feia que fos un vi amb molt relat a la boca, bastant ampli i amb un ventall d'aromes d'herbes de bosc i flors seques.

Al Santa Maria 2015 es va coincidir que hi manava molt la fusta i que s'hi trobaven les seves aromes característiques típiques: coco, vainilla i clau, entre més. Ara, una vegada degustat, les sensacions són diferents de les trobades en nas, i Galván en destacava el punt amarg que probablement venia de vinificar el raïm amb la rapa.

Segon pas: la tècnica del cupatge

Amb les notes de tast ben presents, prosseguim a treure el màxim partit de cadascun, per transformar amb experiència els ingredients en el vi de la revista.

Pallarès recordava que buscàvem la frescor, l'estructura i la untuositat. Seguint les seves directrius, l'equip



de tast convé a intentar barreges que prioritzin els dos primers vins i una part minoritària del tercer, per aconseguir les qualitats abans esmentades. Dit i fet, es comença amb la sèrie 60% Roura 2016, 30% Quim Batlle 2014 i 10% Altrabanda 2015. Comencem bé, però hi ha un element que predomina sobre els altres: pot ser el Roura o el Quim Batlle, que tenen més presència. Ens en fa trontollar l'harmonia i es decideix intentar amb un equilibri diferent. Segona prova: 45% Roura 2016, 45% Quim Batlle

És la primera vegada que un vi de la DO Alella combina vins de diferents anyades i cellers.

2014 i 10% Altrabanda 2015. Aquí pren excessiu protagonisme el vi de Quim Batlle, i les aromes del pas per fusta del Santa Maria que a la recepta anterior es destacaven ara han desaparegut. De tota manera, en boca és molt bo i té una bona complexitat i estructura. Com que som ambiciosos, decidim buscar una tercera fórmula que ens encaixi bé al nas i al paladar. A la tercera, va! És 50% Roura

2016, 40% Quim Batlle 2014 i 10% Altrabanda 2015. Diana! El recorregut aromàtic és ordenat i elegant. Consens total, ens quedem amb aquest!

Tercer pas: assaborir els bons resultats

Els detalls, per petits que siguin, fan la vida més fàcil. Si tots els professionals de la taula ja comptaven amb un entrenament i experiència que facilitava la tasca d'obtenir el producte desitjat, l'aproximació a l'equilibri perfecte no era suficient. Volien la màxima harmonia. I aquesta és la responsabilitat de tot enòleg, saber conjugar el seu enginy amb l'experiència, imaginar quin sabor tindrà el vi que llançarà al mercat...

Un cop encertat el cupatge del nou vi de *Papers de vi*, n'assaborim el resultat i afloren al voltant de la taula les primeres opinions. Montse Serra afirma: "És un vi joiós, que fa festa. Té un bon cos, de tarannà feliç i juga amb l'harmonia perfecta dels tres vins originals." Nico Roura opina que "és un vi fresc, amb agradable acidesa que hi dóna estructura i concentració, amb record de les aromes d'herbes mediterrànies i un final agradable i llarg".

"És l'aposta més equilibrada, més fresca i que entusiasma amb els records de maduresa del Quim Batlle 2014, l'agradable amargor característica de la pansa blanca del Santa Maria 2015, i la cruixent frescor del Roura 2016. La suma perfecta", sentència enèrgicament Rebeca Ruiz. Carlos Puñet i Mar Galván hi posen una mica més de poesia. "Un vi ampli amb totes aquestes notes fresques dirigides per la bona acidesa. Sensual, es va fonent a la boca i ens convida a repetir copa fàcilment", afirma Puñet. "Paisatge a la copa que ens condueix a les vinyes d'Alella directament i manté el puntet amarg característic de la pansa blanca. Elegància i subtilesa juntes", rebla Galván.

Benvingut Tres Panses! Ja el podeu trobar als millors restaurants i botigues del territori DO Alella. És el vi que ens permet passar de la tinta a la vostra taula. ●

*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



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

In Vita Rosé 2015

Eva Vicens

FITXA DE TAST

VISTA

Vi rosat d'un color salmó, viu i brillant, que mostra obertament la seva joventut.

NAS

És un vi força expressiu que conserva i ensenya les aromes primàries de la fruita. És amable, amb un conjunt aromàtic complex i persistent, amb records de notes florals i amb un punt dolcenc que recorda una piruleta vermella.

BOCA

En atac és fresc i lleuger. És fi i elegant i amb una acidesa marcada, però ben integrada en el conjunt del vi. En pas per boca es mostra ple de matisos i amb una bona estructura global que el fa una bona tria per a molts moments, alhora que també força versàtil gastronòmicament

PVP
8 €

ELABORACIÓ I CONDICIONS

Les dues varietats, garnatxa i syrah, es veremen manualment en caixes i se'n fa la selecció a les mateixes vinyes perquè els gotims han d'arribar en perfecte estat al celler. Allí el rep una persona jueva, que serà des d'ara la responsable de dirigir i controlar tot el procés de manipulació del rosat. L'In Vita Rosé és un vi kòsher. En tot cas un cop al celler, i després de passar per una cambra de fred, el raïm es premsa i fa una maceració curta amb les pells per cercar el color rosat del vi. Tot seguit, fermenta en dipòsit i quan acaba, comença una criança sobre les seves mares durant cinc mesos. El vi surt al mercat la primavera següent.

FITXA TÈCNICA

Celler: Castillo de Sajazarra

Anyada: 2015

Varietats: 50% garnatxa negra i 50% syrah

Grau alcohòlic: 12% vol.

Elaborat per Alella Vinícola

Vi kòsher



Bodegas Castillo de Sajazarra

La família Líbano, d'origen català, va comprar el Castillo de Sajazarra al final del 1960 per convertir-lo en casa seva. Hi van fer obres, remodelacions... i, pel camí, hi van descobrir estris i eines que antigament es devien haver utilitzat per elaborar vi. Alguns anys més tard, el 1973, van recuperar el celler i van començar a elaborar vi, inicialment per a consum propi i amb el pas del temps com a projecte professional. Així, amb les finques situades a la Rioja (el castell es troba a la Rioja Alta, a uns deu quilòmetres de la ciutat d'Haro) i les que van recuperar de la zona de la Roca del Vallès –on tenien antigues vinyes familiars–, van començar a elaborar vins negres a la Rioja i, anys més tard, blancs a Alella. Ara, des del 2015, hi han afegit el rosat, que també porta el segell de la DO Alella, a la seva gamma de productes.



MÉS ROSATS DE GARNATXA NEGRA I/O SYRAH



**Marfil Rosat
2015**
Alella Vinícola
100% garnatxa
negra
PVP: 7,90 €



**AA Parvus Rosé
2015**
Alta Alella
Syrah i cabernet
sauvignon
PVP: 9 €

LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Si bé l'In Vita Rosé 2015 és un vi fàcil que permet prendre-se'l –i gaudir-ne– sol, també és cert que la seva versatilitat el fa un bon company d'àpats que per similitud o contrast en destaquin alguna de les particulars virtuts.

Faria molt bona parella, per exemple, amb una amanida mediterrània, feta amb tomàquets de diversos tipus i colors (juguem amb els cherry, grocs, pera...), que per la seva dolçor i el punt d'acidesa complementen i arrodoneixen el glop de vi; també hi posarem una mica de formatge fresc; daus de fruita com la pera i grans de magrana, algunes –poques– fruites seques com ara nous, i hi podríem afegir uns daus de salmó fresc que permetria ressaltar el toc salí que es mostra tímidament al vi.



Amanida de Salmó
Elaboració a càrrec de
Manel Pujol (Celler Jordana)

L'ENÒLEG ENS EN PARLA

Jabier Marquínez



"Al celler ens preocupem per triar les varietats que millor funcionen a cada indret, les que poden garantir el producte amb més potencial. Busquem tipicitat."

"El primer encàrrec que vaig rebre del celler fou el d'elaborar l'In Vita Blanc i vam optar per un cupatge de pansa blanca i sauvignon blanc. Va funcionar, i funciona, molt bé, per això quan vam veure que el mercat ens demanava un rosat, vaig voler seguir la mateixa fórmula: un cupatge de dues varietats, una que fos autòctona, en aquest cas la garnatxa negra típica d'Alella i tot l'arc mediterrani, i una de forana, l'aromàtica syrah, dues varietats que veig totalment complementàries."

"A l'hora d'elaborar-lo hem buscat referents a la zona de la Provença, on es fan vins rosats pàl·lids i ahora molt aromàtics."

"Una de les grans virtuts que per mi té aquest vi és la longevitat. Ara mateix, al mes de desembre, continua conservant-se espectacularment bé. I això és important dir-ho, tot i que a escala espanyola costa que el consumidor triï un vi rosat de més de dotze mesos a l'ampolla. Aquí les coses velles no agraden (ni les persones, ni els cotxes, ni el vi!), però en uns altres països sí que l'accepten i, de fet, el continuen demanant."

"L'In Vita Rosé 2015 és un vi pensat perquè el consumidor el gaudeixi, hem volgut fer un vi que sigui divertit i agradi."

QUÈ ÉS EL VI KÖSHER?

La llei hebrea regula el tractament i l'elaboració del vi d'una manera estricta i estableix que la consideració de vi kósher (o caixer) només es pot acceptar quan la seva producció i manipulació hagi estat en mans de persones jueves. Això vol dir que tot el procés d'elaboració, l'embotellament posterior i fins i tot l'obertura de les ampolles d'aquest vi ha de ser dirigit i controlat exclusivament per jueus. En tot cas, si se segueix aquest procés tal com s'estableix, el vi serà apte per a consum de persones de religió jueva. Jabier Marquínez explica orgullós que l'In Vita Rosé 2015 és classificat dins la màxima categoria d'aquesta mena de vins, cosa que significa que es pot consumir a les festes més sagrades dels jueus.

Josep Roca i la força de fixar el moment que viu el vi

El sommelier Josep Roca i la psicòloga Imma Puig fan un retrat intens, extens i emocionant del moment que viu avui el vi al món, a través de dotze cellerers, al llibre *Rere les vinyes*. Entre la crònica i el reportatge, us relatem l'acte de presentació del llibre, històric, perquè va reunir alguns dels elaboradors més prestigiosos del món i es va concebre com "la festa de les persones del vi".

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Quan s'escriu la història de les vicissituds del vi a tot el món s'haurà d'explicar que el 15 de novembre de 2016, a l'Espai Mas Marroch del Celler de Can Roca, al costat de Girona, el sommelier Josep Roca va aconseguir reunir dotze cellerers, alguns dels més importants del planeta, que configuren un retrat molt complet del que el món del vi és avui, des d'uns valors compartits: respecte per la natura, la terra, la vinya, l'equip de gent que fa possible aquests vins i la gent que se'ls beurà. Poques persones tenen l'abast i la capacitat d'aconseguir-ho. I moltes menys ho haurien fet amb la generositat que hi va posar el sommelier.

L'acte, que va aplegar unes quatre-centes persones, portava el nom de "La festa de les persones del vi" i representava el gran acte de presentació del llibre *Rere les vinyes* (Rosa dels Vents), una iniciativa del sommelier Josep Roca i la psicòloga Imma Puig (que assessora la gestió dels equips del Celler de Can Roca). Els protagonistes de *Rere les vinyes* són dotze elaboradors de vins escampats pel món: Matias Michelini (del celler Passionate Wine, l'Argentina); Raül Bobet (Castell d'Encús, Costers del Segre); Reinhard Löwenstein (Heymann-Löwenstein, Alema-



El sommelier Josep Roca, del Celler de Can Roca, autor del llibre *Rere les vinyes*.

nya); John Wurdeman (Pheasant's Tears, Geòrgia); Pierre Overnoy (Emmanuel Houillon-Pierre Overnoy, França); Elisabetta Foradori (Foradori, Itàlia); Ricardo Pérez-Palacios (Descendientes de J. Palacios, de Villafranca del Bierzo); Álvaro Palacios (Álvaro Palacios, Priorat); William Harlan (Harlan Estate, Califòrnia); Christian Moueix (La Fleur-Pétrus, Bordeus); Lalou Bize-Leroy (Domaine Leroy, Borgonya); María José López de Heredia (R. López de Heredia, la Rioja), i Sara Pérez (Mas Martinet, Priorat).

Josep Roca va aconseguir reunir dotze cellerers, alguns dels més importants del planeta

Si ja era difícil entrevistar-los tots i extreure'n la seva història, posant-la en context amb el seu territori i el món, encara era més difícil el que va passar el 15 de novembre: Josep Roca va aconseguir aplegar-los tots en una mateixa taula. Els grans de Bordeus i la Borgonya, llegendes vives, al costat de joves elaboradors del Bierzo, de Mendoza, del Priorat. Dels artífexs dels vins na-

turals i biodinàmics als autors de vins de muntanya eteris, preocupats pel canvi climàtic. Dels elaboradors en territoris primigenis mil·lenaris, fundacionals del món del vi, als elaboradors del nou món, ambiciosos per aconseguir la perfecció. Tradició i avantguarda, rusticitat i modernitat. I així,

vinyes: Josep Roca i Imma Puig volien demostrar que els vins s'assemblen a les persones que els fan.

Rere les vinyes és un volum ple d'història i ple d'idees. El lector queda amarats de la filosofia vital d'aquests elaboradors que mostren criteri, idees, acció, èxits, un llegat, un con-

que hi exerceix cadascú). Dotze històries vinícoles singulars i genuïnes, que basculen entre l'àmbit públic i l'àmbit privat i familiar.

En aquest llibre, Josep Roca parla d'ell a través dels altres. D'aquesta manera desvia el focus per posar-lo en els valors que cada cellerer repre-

plena de llargues taules, l'una rere l'altra, també amb estovalles blanques i plenes de copes, mirant cap a l'escenari, feia l'efecte d'un camp acabat de llaurar. Davant de cada seient dotze copes, amb el vi que havia triat cada cellerer.

L'acte va costar d'arrencar perquè madame Leroy no ar-



Vins emotius, elegants, delicats, mimats, sincers, arriscats, plens de caràcter, vins filosòfics, lliures, màgics...

els quatre-cents convidats que van assistir a la festa van poder tastar un vi de cadascun d'aquests protagonistes. Vins emotius, vins elegants, vins delicats, vins mimats, vins sincers, vins arriscats, vins plens de caràcter, vins filosòfics, vins lliures, vins màgics... Vins a semblança dels seus creadors.

Persones del vi

El terme persones és important en tot el projecte. "La festa de les persones del vi" fa referència als cellerers protagonistes del llibre i de l'acte, però també a totes les persones convidades, que formen part del sector vitivinícola català, que permeten que bategui la cultura del vi en aquest país. A més, el terme persones és determinant per a una de les tesis que conté el llibre *Rere les*

cepte del temps, una manera de ser al món, que segurament en alguns casos les generacions següents no seguiran. És un relat que no dona res per sabut (ningú no es pot sentir perdut i, en canvi, pot aprendre moltíssim i construir-se un context); que també relata els grans moments de la història del món

La presentació del llibre es va convertir en La festa de les persones del vi

del vi. Un relat on no se sap què aporta Josep Roca i què aporta Imma Puig (i tampoc no té gens d'importància saber-ho, tot i que s'endevina el paper

sentat i que són aquells que ell vol destacar. El fet de ser un vehicle i no una finalitat li dona més llibertat a l'hora de fer la tria i de construir el relat. Un projecte ambiciós, que no volia fer sol, perquè per arribar a extreure el millor de cada elaborador calia dominar la gestió de les emocions, territori ben adobat per Imma Puig, que s'ha mostrat una aliada valuosa.

Va ser un vespre intens, emocionant, transcendent

El vespre del 15 de novembre s'intuïa transcendent. Un cert nerviosisme, emoció, recorria la columna vertebral d'aquells qui entraven a la sala i observaven la cerimoniosa posada en escena del lloc: una taula llarga i blanca plena de copes presidia el gran saló, dalt d'un escenari. A baix, tota la sala

ribava. Salutacions, inquietud, ganes de tastar i d'escoltar... L'espera es feia llarga, però tothom pacient, reverenciós, contingut. I per fi va arribar la gran dama de la Borgonya, es van fer les fotos de rigor (un document històric) i els dotze elaboradors, amb Josep Roca i Imma Puig (un a cada punta de la taula llarga) van seure. I a partir d'aquí el camí va ser sobri, però de gran intensitat. Grans vins i discursos potents. Diversitat, respecte, admiració. Un elaborador rere l'altre. Senzillesa en les formes per sostenir el pes de l'esdeveniment. Un vespre irrepentible, que es podria resumir en una frase que va pronunciar Imma Puig: "A l'interior de cada ampolla descansa una història, i necessita ser degustada perquè pugui ser explicada."

Matias Michelini
vi Mostesco Agua de Roca
2016

celler Passionate Wine
Gualtallary, Mendoza, Argentina



Va obrir el foc un jove cellerer de Gualtallary, a Mendoza, l'argentí Matias Michelini, que és de mare mallorquina. Imma Puig el va definir com "un home ple de passió i amb un punt de demència. Viure enmig de la natura li dona la capacitat d'entendre les persones". I Matias Michelini, tímid, que reconeixia no saber què hi feia, allà, va triar un sauvignon blanc nascut d'una petita parcel·la d'una hectàrea, a 1.500 metres a la serralada dels Andes, en un sòl de pedres de granit amb carbonat de calci. I va explicar que la seva intenció era fer un vi que parlés de l'aigua del riu que baixa de la muntanya. Un Mostesco Agua de Roca 2016, que és el resum de tota la recerca feta durant setze anys, que és quan va començar a fer vins. "Deien que no es podien fer vins blancs a l'Argentina. Era qüestió de trobar el camí i el lloc. Un vi que té 10,5 graus alcohòlics i gairebé el mateix d'acidesa total. Pot semblar rústic, com el tall d'un ganivet al paladar. Vull pensar aquest vi en els quinze anys a venir." I Josep Roca va dir que el seu camí és revolucionari, la seva austeritat i rigidesa objectiva, el seu aspecte fibrós, de mirada brillant i amb nervi també era al vi. Representa el vi des de la rigurositat, passió i un estil diferent, que dona brillantor.

Raül Bobet
vi Taleia Reserva 2013
celler Castell d'Encús
Talarn, Costers del Segre



Després va arribar Raül Bobet, l'home que se n'ha anat a Talarn, al Pallars Jussà, a fer els seus vins de muntanya. Imma Puig el va definir com un home que és pura ambivalència i contradicció a vegades. Soledat i desafiament. "Ell, que diu que ja s'ha inventat tot, no deixa d'innovar." Raül Bobet va reforçar la tesi de Josep Roca i va assegurar que a parer seu no es pot entendre un vi sense conèixer la persona que el fa. I va començar a enumerar un decàleg d'etapes vitals per les quals ell havia passat: el començament els anys 1960, rituals de pagès i quotidianitat; formació, dictadura i postdictadura, ganes de sortir de l'Estat espanyol; nou món versus vell món; entendre les vinyes i les vinificacions; interpretació del paisatge i microvinificacions; enamorament; excitació pel concepte temps; el preu de la descoberta; la creació d'un equip, la missió; assumir la finitud del nostre temps; el desafiament del canvi climàtic. I va acabar dient: "Cal atrevir-se a somniar." I Josep Roca el va definir com una barreja d'arbre de la ciència i arbre de la vida; força, esforç i compromís. Coneixedor de tots els detalls possibles del que representa un vi. I va destacar l'energia dels seus vins, fets a mil metres d'altura, als cups de pedra que ja feien servir els monjos hospitalaris. Una tasca obsessiva que reflecteix el personatge brillant que hi ha al darrere.

Reinhard Löwenstein
vi Röttgen 2014
celler Heymann-Löwenstein
Winningen, Mosel·la, Alemanya



Un home profund, que considera que només entendrem un vi si deixem de banda les limitacions racionals i culturals que acumulem, va destacar-ne Imma Puig. I ell, simpàtic, apassionat i a contracorrent, va fer un elogi de la imperfecció: la perfecció és industrial i freda, mentre que avui hem de

parlar de vins de cultura, que són vins amb ànima. Aquests són els vins del futur. Reinhard Löwenstein elabora el seu vi a la vall del riu Mosel·la, afluent del Rin, i va explicar que no volia produir el millor vi (que es correspon amb una idea industrial), sinó un vi que tingui encara la dimensió d'emancipació, de volar, de provocació. "Per això parlem de vins de cultura. Cultura i agricultura tenen una mateixa arrel i contenen la interacció de la natura amb els homes." I va assegurar: "No som els bruixots del vi, treballem en totes les seves dimensions. I som atents a la informació que ens dona la terra, que és d'una gran importància. La nostra terra és mil·lenària. L'any 2014 diuen que no va ser una anyada bona, en canvi a mi m'agrada molt el vi que ens en va sortir. Perquè, què és bo i què és dolent? Això només depèn de la teva decisió i de la teva herència cultural." I Josep Roca, que va recordar la seva fascinació i debilitat per la dama blanca, la varietat de raïm Riesling, va descriure Löwenstein com un home entranyable, que combina el rigor amb allò que li dicta el cor, estima la bellesa del caos. Els seus vins són oberts, somrients i profunds. Els seus matisos tardorencs són pràcticament secs. D'acidesa gustosa i final rotund, contundent, secant, el de la pissarra vermella.

John Wurdeman
vi Rkatsiteli 2011
celler Pheasant's Tears
Kakhètia, Geòrgia



Aquest home que va néixer a Nou Mèxic va arribar a Geòrgia a través del cant polifònic, una passió. Ell diu que el vi és la història líquida d'un lloc, va destacar Imma Puig, i conté també tot el que és intangible del lloc: les històries d'amor que s'hi van viure, les guerres que s'hi van lliurar, les tradicions, les cançons... I John Wurdeman, de fesomia salvatge i indomable, parla

de la tradició mil·lenària del vi a Geòrgia. Diu que un dia uns elaboradors vinguts del Llenguadoc van preguntar a un col·laborador seu quin fertilitzant posava a la vinya. Ell no entenia què li preguntaven i davant la insistència els va dir: "Utilitzo la sang, la suor, les cremades i l'esperit dels meus avantpassats. No hi ha un metre quadrat de la meua vinya que no estigui impregnat de la seva sang. Aquest és el meu fertilitzant." I Josep Roca va parlar de l'efecte que li va causar Geòrgia, un viatge a l'origen, on es barregen les quartetes d'Omar Kayyam amb els cants ortodoxos, els paisatges i la gastronomia, que és importantíssima. Un país que és mestissatge de cultures. I en l'àmbit del vi, Geòrgia és la transmissió d'un llegat, de la història del vi sota terra, dels vins naturals amb nitidesa (els Rkatsiteli oberts, intensos, amb frescor, curulls d'aromes benignes). En John, tot i ser de Nou Mèxic, és el cap visible d'un moviment que explica la nova Geòrgia continuista, perquè no hi ha vi que no porti sang dels avantpassats d'aquesta terra.

Pierre Overnoy
vi Poulsard 2014
celler Emmanuel Houillon-Pierre
Overnoy



Arbois Pupillin, Jura, França Imma Puig va parlar d'autenticitat i de recés de pau. No hi ha estridències en Pierre Overnoy. I va destacar que els elaboradors de vins naturals són equilibristes sense xarxa. Overnoy passarà a la història com el personatge més transcendental d'aquest moviment nascut la dècada dels anys 1980. És considerat un mite. Ell va començar amb una citació de Pasteur: "Hi ha més filosofia i saviesa en una ampolla de vi que en tots els llibres del món." I sense entendre's gaire, sobretot es va dedicar a agrair aquest acte de reconeixement. Un home

sempre modest. I Josep Roca va dir d'Overnoy que representa el "menys pot ser més": exigent, minuciós, cerca en el vi els tons tènues, la transparència, la nuesa, les coses delicades, la bellesa sense cos ni volum. Una fragilitat que fa olor de mar.

Elisabetta Foradori
vi Teroldego Morei 2013

celler Foradori
Mezzolombardo, Trento, Itàlia



Imma Puig recorda que Elisabetta Foradori cerca el seu pare en la terra que treballa, un pare que es va morir quan ella només tenia onze anys. I en destaca la frase: "El vi, com la vida, no hi entén de regles." Elisabetta Foradori va explicar que tenia un sentiment ambivalent, molta emoció: aquesta sensació de tornar a l'origen, a la natura, tants anys treballant la vinya, a la terra, trobant el pare que va perdre tan petita. Tornant a la natura més autèntica, la força de la natura més gran. "Una herència per deixar a la meua filla, amb salut i goig." I Josep Roca va recordar la capacitat de Foradori per canviar, per trobar un sentit a la terra nou. El 2004 ella es va acostar a les tines de fang, que eren fetes a Villarrobledo, i donaven un vi calent, dinàmic, expansiu. I aleshores va citar el llibre del Tao de Lao Tse, l'apartat II: "Trenta radis s'ajunten en el botó d'una roda; / del buit (del botó) sorgeix la utilitat de la roda. / Forma un recipient d'argila; / del buit (del recipient) en sorgeix la utilitat. / Obre portes i finestres en les parets d'una casa; / del buit (de les obertures) sorgeix la utilitat de la casa. / Així, doncs, amb l'existència de les coses ens / beneficiem, / i la no-existència de les coses ens és útil."

I va acabar, Josep Roca, recordant que ella, infatigable, ha tornat a canviar, ara cap a l'agricultura biodinàmica, tot per amor a la terra.

Ricardo Pérez-Palacios
vi Corullón 2000
celler Descendientes de J. Palacios
Villafranca del Bierzo, Bierzo,
Espanya



Va tocar el torn dels Palacios, oncle i nebot: Álvaro Palacios, uns dels artífexs de la revolució contemporània del Priorat, i Ricardo Pérez-Palacios, el nebot que revoluciona els vins del Bierzo, amb l'ajuda i assessorament del seu oncle. En Ricardo, el més jove de la taula, va explicar que s'havia format amb Christian Moueix i que Lalou Bize-Leroy li va ser una guia des del dia que va sentir la lleugeresa passejant per les seves vinyes, però que voldria ser com Pierre Overnoy. Josep Roca li va dedicar grans elogis: creu que és el viticultor que més a prop es trobava de Rudolf Steiner, l'ideòleg de l'agricultura biodinàmica, però que en Ricardo va més enllà. Perquè com Steiner, que fou filòsof, arquitecte, pedagog i escriptor, en Ricardo també té una escola al seu poble on exerceix de docent i té una concepció humanista de la vida. "Ricardo Pérez-Palacios treballa com ningú les fermentacions i camina en una profunditat sorprenent, que impressiona. Escoltar-lo és una delícia i tastar els seus vins, també. En ell el vi és pedagogia aplicada al terror."

Álvaro Palacios
vi Finca Dofi 2012
celler Álvaro Palacios
Gratallops, Priorat



Comenta Álvaro Palacios que les vinyes són capaces d'intuir aquells que hi van. Aquesta voluntat de preservar els espais tocats per la mà divina. No hi ha tècniques que

valguin davant les forces de la naturalesa. "Sempre ho dic, que a mi Christian Moueix em va encendre i em va canviar. Ha marcat la meua vida i continuo lluitant, al Priorat i al Bierzo, per aconseguir fer el gran vi." Josep Roca va dir d'Álvaro Palacios que té la capacitat de comunicar com ningú el Priorat i que forma part dels cinc bojos que han canviat la realitat recent d'aquest territori. Va destacar la idea que no hi ha el millor vi del món, sinó el més autèntic. Álvaro Palacios és sinònim de treballar el Priorat com es treballa al Pomerol i a la Borgonya. Els seus vins són opacs, opulents, càustics. Ell capgira el vi i el fa cruixent en boca, rotund.

Don Weaver
vi Harlan State 2012

celler Harlan State
Napa Valley, Califòrnia, EUA



William Harlan va ser l'únic cellerer que no va poder assistir a la trobada. En lloc seu hi va anar la seva mà dreta, Don Weaver, que fa trenta anys que treballa amb ell. Imma Puig va destacar de Harlan State una frase: el vi a la copa és només com tenir un fotograma d'una pel·lícula. I Don Weaver va recordar que el 2012 va ser la primera vegada que en el vi, hi va sortir la fruita i que representava una major expressió del terror. Josep Roca va recordar que William Harlan representa el somni americà, que és un home que cerca cada vegada més l'equilibri amb la natura. I els seus vins, d'una viscositat densa, opaca, són vigorosos, plens de sensacions secants, que necessiten temps per domar-se com un poltre salvatge. Harlan és l'anhel de la perfecció.

Christian Moueix
vi Château La Fleur-Pétrus 2010

celler La Fleur-Pétrus
Pomerol, Bordeus, França



Diu Imma Puig que Christian Moueix és un innovador des de la clandestinitat, i que per damunt de tot cerca l'harmonia. Moueix, elegant, impecable, va recordar que és l'argila que dona el caràcter únic als seus vins del Pomerol. Va parlar des de la saviesa que li dona l'experiència, trenta-vuit veremes a Pétrus. I, tot i així, va reconèixer que a la dècada del 1990 encara s'utilitzaven molts productes químics per treballar la terra, i que van ser persones com Lalou Bize-Leroy i els seus treballs en biodinàmic que el van ajudar a tornar-se a acostar a la natura. Josep Roca va situar Christian Moueix al lloc que li correspon: un personatge revolucionari que es va inventar la poda en verd. I tot i que al Pomerol la tradició imposa el "mantenir i no tocar", Moueix s'expressa amb més llibertat al seu celler de Califòrnia, el Dominus State, on fa un vi més fresc. A Califòrnia cerca la seva llibertat, creativitat i innovació, per tornar a la tradició. El seu és un joc de miralls i un viatge al dubte.

Lalou Bize-Leroy
vi Vosne-Romanée
Les Genaivrières 2006

celler Domaine Leroy
Vosne-Romanée, Côte de Nuits,
Borgonya, França



De Madame Leroy, Imma Puig en va dir que era un personatge de caràcter i fermes conviccions. I també en va destacar que tenia una ànima ultrasensible. Una dona que estima les seves vinyes, que les cuida totes per igual, per no provocar la gelosia de les unes respecte de les altres. I que manté l'estil del "faig el que dic i dic el que



El Mas Marroch, a Vilablareix, va acollir més de 400 persones en un tast únic.

penso". I Lalou Bize-Leroy va dir que parlar de la terra era una música profunda, que era la vida. Va parlar de les seves vinyes. Va ser breu. Parlant d'ella, Josep Roca va fer servir un relat personal: "El 2005 madame Leroy va venir a menjar per primera vegada al Celler, amb els seus gossos (des d'aleshores els deixo entrar al restaurant). En aquella ocasió li vaig dir que encara no m'atrevia a visitar-la, que això seria com tocar el cel, i que per comprendre la seva realitat abans havia de visitar uns altres 'jardins' de la Borgonya. Ella em va dir que ho entenia. He gaudit molt amb l'aprenentatge." Josep Roca va destacar el fet que la gent del camp es guanya bé la vida a la Borgonya i que Lalou Bize-Leroy és un exemple d'observació, caràcter, reactivació, finor i força alhora. És una dona amb una llum especial, que s'expandeix. I que aconsegueix tenir vinyes felices. "Quan vaig anar-la a veure hi vaig anar tard, però preparat. I quan hi vaig arribar vaig tenir la sensació de tocar el cel."

**María José López de Heredia
vi Viña Tondonia Gran Reserva
blanco 1994**

celler R. López de Heredia
Haro, la Rioja, Espanya



María José López de Heredia estava contenta. I va començar dient que no hi eren tots els qui són. Va parlar d'estimar el que fa, i que és una gran sort tenir una vinya, però que s'ha de treballar. Hi ha moments de desesperança, perquè no sempre surt bé el raïm. "Ens han d'agradar les imperfeccions, però quan tenim un any tan perfecte com el 1994..." Josep Roca va parlar del vi de María José López de Heredia: gràcia, sequedat tàctil, acidesa tersa, fruites que es deshidraten i caminen cap a la flor amb elegància... Ella representa la continuació del llegat. El que defensa avui com a tradició

és innovació legitimada pel temps, perquè en origen era innovació.

**Sara Pérez
vi Ranci Dolç Garnatxa Mas
Martinet**

celler Mas Martinet
Gratallops, Priorat



Imma Puig parla de Sara Pérez com una força de la natura. Sara Pérez va parlar certament amb una força tel·lúrica: "Vinc del sud, de la calor, d'un territori amb moltíssima història. El ranci que he portat és el vi que menys em representa com a celler, però que més bé representa la memòria del Priorat. A més, aquest vi va molt lligat a les dones del Priorat. La primera vegada que vaig beure un ranci tenia deu anys. Era d'una bóta del 1964 que em va deixar tastar l'Assump-

ció Peyra d'Escaladei. Des de llavors vaig saber que jo, de ranci, també en faria al celler. I el 1995 vaig agafar el camí de la recuperació dels rancis dolços. Aquest vi que tasteu va ser possible perquè la Maria Torroja em va donar unes bótes de ranci i perquè una altra senyora em va donar una bóta de ranci de mil litres on havien reposat anyades des del segle XIX. Aquest ranci que tasteu és una barreja d'anyades, que no s'ha embotellat mai. El ranci és un vi per rebre, per agrair, per compartir. Per tot això l'he triat per portar-lo avui aquí."

I Josep Roca va situar Sara Pérez com la segona generació que han donat els bojos del Priorat que van revolucionar-lo. I ella té la força de la gent jove que reinterpreta la vinya vella. I això va permetre a Josep Roca fer un tribut als seus mestres, Vicenç Andreu i també Josep Lluís Pérez, el pare de la Sara Pérez, que els anys 1990-1991 passava sovint pel restaurant i li explicava què feien al Priorat i li'n portava mostres. Va parlar de Sara Pérez com l'amazona del Priorat, que entre el 1998 i el 2002 va viure cinc vides. Va aprendre del pare i en va desaprendre per cercar el seu camí. Sara Pérez és el símbol que la força del Priorat és en les dones.

Josep Roca va tancar la primera part de la festa de les persones del vi dient que en el vi hi ha la vida i que la vida ho és gairebé tot. I, així, va convidar tots els presents a continuar la festa amb el tast a peu dret d'una selecció de vins de tots els cellerers, acompanyats per un tast de la cuina del Celler de Can Roca. Festa rodona i única. ●



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

Roura

Aprecieu la diferència



Al bell mig de la Vall de Rials



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

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

www.roura.es



Alella Legítimo



Cooperativa "Alella Vinícola"
exclusivamente por cosecheros de Alella
Prov. de Barcelona
España



Generós sec d'anyades velles: la força d'un vi d'acollida, d'agraïment i de llarg recorregut

El Generós sec d'Alella Vinícola és un vi que permet l'envelliment. Així ho vam constatar obrint i tastant ampolles de les anyades 1976, 1971, 1969 i l'esplèndid 1966

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Cada tast té la seva idiosincràcia. Cada tast evoluciona d'una manera única. És una acció efímera i irrepetible. Perquè el vi és viu i parla a cada tastador diferentment, d'una manera pròpia, intransferible. És clar que et pots deixar emportar, però aleshores el tastador perd una part de la seva vivència, perquè rebaixa la seva experiència sensorial en pro de l'experiència d'un altre. També passa sovint que depenent de qui es tingui al costat, el tast es viu d'una manera o d'una altra.

El fet és que el tast de generosos secs d'anyades velles, que *Papers de vi* va organitzar al restaurant d'Alella Vinícola al final de novembre, va esdevenir una curiosa experiència perquè es va viure de manera molt diferent, gairebé polaritzada, també segons el lloc que els experts ocupaven a la taula. Certament, la disposició de la taula llarga no era la millor per compartir amb fluïdesa els comentaris del tast, i això va fer que s'anessin concentrant mirades diferents als dos extrems. Cada extrem va viure d'una manera ben diferent el tast. Esquemàticament, podrí-

em dir que en un extrem van primar les raons tècniques i en l'altre, les emocionals. Els uns hi cercaven l'equilibri, els altres es van deixar embriagar per la mineralitat.

La polaritat de visions va aparèixer



amb final harmònic, després de tastar un gloriós Generós sec del 1966. Amb aquest exemplar superb, la taula al complet

s'hi va lliurar desarmada o armada amb tots els arguments possibles, perquè el vi



amb la comparativa de dos generosos secs del 1971 i en dos més del 1969. Ara, també cal destacar que el tast va acabar

d'aquesta ampolla, amb cinquanta anys a l'esquena, va desplegar un poder que no s'acostuma a beure ni a veure.

Però comencem pel començament. *Papers de vi* va organitzar el tast, a partir dels mateixos criteris amb què ja havia organitzat el tast de Violetes fa uns quants mesos (vegeu-ne la crònica al PdV núm. 39). Diferents aellencs van aportar unes ampolles d'anyada vella del generós sec de la cooperativa Alella Vinícola i tots junts van tastar-les i comparar-les, acompanyats pels enòlegs Xavier Garcia (autor del Generós sec actual, solatge del 1976) i Jordi Pujolràs (autor del generós sec de la cooperativa Alella Vinícola entre els anys 1967 i 1985). Així mateix, hi havia l'experiència de tast de la sommelier Rosa Vila, que també hi va aportar una ampolla de Generós sec. La resta de participants foren els germans Albert Ferran i Jordi Ferran, Montserrat Martí, Esperança Font, Quico Lluch i Alejandro Garcia i Margarita Soldevila.

El tast va començar amb el Generós sec solatge del 1976 d'Alella Vinícola, explicat per Xavi Garcia, l'enòleg i copropietari del celler. Va recordar la troballa el 1998, poc després que van adquirir el celler, de tres mil ampolles de Generós sec del 1976, que es conser-



Montserrat Martí, Jordi Ferran i Quico Lluch.

vaven en un espai del celler. Un distribuïdor potent s'hi va interessar i això els va fer prendre consciència que tenien un patrimoni entre mans. Van decidir arriscar-se, assessorats per Josep Lluís Pérez (l'enòleg i propietari de Mas Martinet al Priorat), obrint les ampolles i buidant-ne el contingut en unes bótes de fusta per a la criança en solatges i criadores. Quinze anys després, aquest generós sec és la gamma amb la qual Alella Vinícola té més projecció internacional i ha entrat a restaurants amb estrelles Michelin. També és un dels vins més premiats del celler (el darrer premi que ha obtingut: el Vinari d'Or 2016). Cada any n'embotellen entre tres-centes i quatre-centes ampolles de mig litre, que s'exhaureixen tot i que tenen un preu de trenta euros al mercat. Amb tot, Xavi Garcia confessa que es planteja deixar d'embotellar durant uns quants anys aquest generós del 76 per no perdre'n el solatge.

Perquè l'enòleg ho diu amb justesa: 'El Generós sec és un vi de paciència, és un vi que necessita temps.'

Xavier Garcia: "El Generós Sec és un vi de paciència, és un vi que necessita temps"

Albert Ferran recorda que aquesta mena de vi és ben apreciat pel sommelier Josep Roca del Celler de Can Roca. I Xavier Garcia li comenta que feia poques setmanes li va portar el Generós sec al restaurant. I el comentari de Margarita Soldevila, que recorda el tòpic: 'I deien que abans aquests vins es feien malbé amb els anys.'

El tast comença amb el Generós sec solatge del 1976, que ara comercialitza Alella Vinícola. Albert Ferran salta:



Esperança Font, Albert Ferran. Alejandro García i Margarita Soldevila.

'Oh!, fantàstic. I sucats amb un carquinyoli, et fa millor persona.' La sommelier Rosa Vila recorda que aquests vins són de meditació, que en diuen. Poden durar hores a la copa, degustant-los a poc a poc, sense pressa.

Jordi Pujolràs, que va elaborar el Generós sec del 1976, recorda que en aquell temps va incorporar una tècnica italiana, de millorament que en deien, que consistia a incorporar-hi un 10% de most fresc just abans d'embotellar el vi. Era una manera d'amorosir-lo. I també es plany: 'Dos grans errors va cometre la cooperativa, el de treure del mercat aquests vins [es refereix al Generós sec i al Violeta] i també d'eliminar el SuperMarfil. Perquè això que es diu que al mercat no agraden els vins dolços, no és veritat. Agraden i molt. A Alella Vinícola, els anys 1970, el 66% del producte que comercialitzava era vi dolç [l'abocat, o semi sec, contenia 25 g de

sucres per litre]. Quico Lluch reflexiona sobre el fet que era una època diferent, que aquests vins van quedar per al consum local i comarcal. I Albert Ferran recorda que en aquella època es va escampar la idea que els vins dolços eren vins de poca qualitat que el sucre dissimulava, els emmascarava: 'Això va fer molt de mal.'

Introduït el tast amb el Generós sec solatge del 1976, el grup passa a tastar un Generós sec del 1976 que s'ha passat tot aquest temps, quaranta anys, en ampolla. Aporta l'ampolla Esperança Font, que comenta que és l'última que conserva a casa. Rosa Vila és la primera que s'expressa. Troba que té una aroma molt similar al Generós sec de solatge del 76: galeta Maria, canyella, vainilla. En el cas del Generós sec del 1976 en ampolla, l'aroma tira més cap als torrats, ametlles i avellanes torrades. Però segons la sommelier, tenen el mateix pas en boca. Xavi Garcia en



Rosa Vila.



Jordi Pujolràs.



Xavier Garcia.

discrepa: 'Jo trobo que el generós de solatge ha guanyat amb aquests quinze anys en bóta, perquè ha quedat més concentrat. El segon, com que no ha passat per fusta i ha estat embotellat des del 1976, conté aromes més de panses, figues seques i carquinyolis.'

Tots dos vins també difereixen en el grau alcohòlic. L'etiqueta del generós de solatge dona 17 graus. En canvi, la del 1976 posa que en té 14,7. Jordi Pujolràs matisa: 'No sembla que tingui 14,7 graus, sembla que en tingui més.' I es mostra convençut que l'etiqueta porta una dada equivocada. I amb humor recorda que entre els treballadors de la Vinícola es deia: 'Quina graduació té? Depèn de la impremta', perquè s'aprofitaven les etiquetes.

El tast avança i s'obre una ampolla de Generós sec del 1971, aportada per Quico Lluch. La tasta i explica: 'Em considero un romàntic dels vins, en especial dels nostres, així que guardo unes dues-centes ampolles sota de l'escala de casa. És el meu cementiri. Però no hauria imaginat mai treure'n un vi d'aquesta categoria.' Pujolràs en discrepa: 'Aquest vi és

la prova que no es pot parlar de grans vins, sinó de grans ampolles de vi. Aquest color esmorteït que té ja indica que és un vi que s'ha fet malbé.' Però les aromes de reducció, si es treballen a la copa, se'n van anant i hi apareixen els torrats. Amb

En tots dos generosos del 1971, hi mana la salinitat, aquest gust d'algues que aporta records de mar i d'estiu

aquest vi es comença a fer visible la polarització del grup de tast. Rosa Vila posa el vi en un pòdium: 'En boca, aquest gust salat, aquesta oxidació... M'hi passaria la tarda amb una copa d'aquest Generós sec del 71, tot fumant un puro. I anar fent. Aquesta mineralitat, que sembla que ens posem una pedra a la boca, el sauló, és deliciosa.' I aquí, Pujolràs pren la literatura de recurs quan cita Pirandello: 'Així és si així us ho sembla («cosí è se vi pare»).

Arriba un altre Generós sec del 1971, que ha portat Jordi Ferran. L'ampolla és verda, a diferència de l'altra. S'explica que les ampolles verdes contenen un tap i una càpsula de qualitat inferior a les ampolles marró. Costa de treure'n el tap sencer. Pujolràs adverteix que és una ampolla amb una càpsula de plom, que és un material tòxic, de manera que sobretot diu que el coll de l'ampolla s'ha de netejar molt bé. Això condiciona el tast d'aquesta ampolla, sobretot en el cas de Pujolràs i de Xavi Garcia, que segona la percepció del primer: Ho diu així: 'Aquestes dues últimes ampolles del 1971, trobo que contenen un vi desinflat. Segurament per qüestions de conservació.'

En tots dos generosos del 1971, hi mana la salinitat, aquest gust d'algues que aporta records de mar i d'estiu. Rosa Vila defensa aquests vins i descriu les característiques del segon generós del 1971, l'última ampolla que s'ha obert: 'Té un punt de dolçor al final, que ens aporta una sensació de polvoró, amb una punta d'amargor, amb una acidesa molt ben posada. Tot i el color, que no hi fa justí-

cia, és un vi que es manté molt viu. Això ho tenen els vins de Xerès i ho tenim aquí. Aquests dos últims vins són dues joies!'

Aleshores s'obre l'ampolla de Generós sec del 1969 que ha portat Rosa Vila, en ampolla verda. Ha anat amunt i avall, diu ella. La càpsula és de les que contenen plom i estany. Torna a tenir un color marró esmorteït i tèrbol. Però tant en nas com en boca també és ben viu. La sommelier, que feia temps que esperava aquest moment, posant-se la copa al nas explica que amb l'envelliment l'aroma de galeta Maria evoluciona cap al torrat, les panses, el préssec sec. I en boca, la primera sensació és dolça i fent el pas en boca s'assec. 'És el que queda en aquest vi: acidesa i alcohol. I el mineral hi continua essent també.'

El tast preveu un segon Generós sec del 1969, que han portat Margarita Soldevila i Alejandro Garcia. L'ampolla en aquest cas és de color marró, amb les paraules «Alella Vinícola» gravades al vidre. La Margarita recorda que aquest vi no ha patit gaires sotrats, que només s'ha tocat una vegada, en un trasllat, des del 1976.





Aquest 1969, Pujolràs ja se'l mira d'una altra manera: 'Al nas és un vi molt equilibrat, i el que promet al nas ho trobes a la boca. Hi apareix la mel, els pebres, els minerals... Magnífic. No hi trobo flors, més aviat espècies.' I Xavi Garcia afegeix: 'Té un bon color, que no és tèrbol, i és un vi estable. Trobo que dona notes d'herbes per fer infusions (camamil·la, te...). I un gust d'òxid que transmet les notes salines.' Però Rosa Vila i Quico Lluch en difereixen: en nas el troben més pla i en boca, hi troben a faltar l'acidesa dels altres. En aquest moment s'evidencien d'una manera

molt clara les maneres de viure aquests vins a la nostra taula de tastadors. Els uns valoren la vivor de l'acidesa i l'alcohol en vins d'aquestes anyades, i els altres opten més per l'equilibri.

Però, sortosament, la polarització es trenca quan s'obre el darrer vi, un Generós sec del 1966 que ha portat Montserrat Martí. Tot i que ha experimentat quatre canvis de casa i uns quants contrastes de temperatura, aquest vi té un color marró brillant i quan es tasta emociona tothom. L'enòleg Xavi Garcia diu que li apareixen notes de mentolat, balsàmiques, com un muscat antic, que manté

una acidesa que li aporta frescor. I Pujolràs recorda que en els vins, l'acidesa és el pal de paller. I Xavi Garcia hi torna: 'Tot i tenir cinquanta anys és més viu encara que els anteriors.' I Quico Lluch, rendit, diu: 'De tots els vins que hem tastat, amb aquest m'hi passaria més estona. En boca m'ha sorprès molt.' I l'Alejandro, emocionat: 'És un vi daurat, daurat!' I en Pujolràs: 'Fins i tot té una mica de regalèsia.'

Margarita Soldevila acaba fent un elogi del Generós sec: 'És el meu vi preferit. És perfecte. Sempre he preferit el sec al dolç.' Perquè habitualment

a les cases s'oferien plegats el Violeta i el Generós sec (també anomenat «gualda») en senyal de benvinguda, d'acolliment, de festa o com a mostra d'agraïment (per fer un regal al metge). Montserrat Martí explica que aquest generós sec del 1966 va arribar a casa seva acompanyat d'unes ampolles de Violeta. Foren el present de noces que li feren els seus cosins. El tast s'acaba amb una bona tertúlia degustant els vins amb carquinyolis i «brownies». Abans de marxar, encara se sent Rosa Vila dient: 'Aquest 1966 evoluciona i de quina manera!'. ●



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€

CELEBRACIONS FAMILIARS,
AMICS, EMPRESA

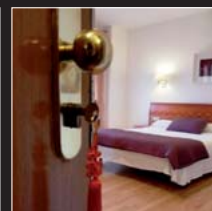
SALA AMB LLUM NATURAL

TERRASSA CLIMATITZADA

MENÚS ESPECIALS DE REIS

CONSULTA EL NOSTRE WEB

PER PROMOCIONS ESPECIALS



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

CELLER CAN RODA



UN
CELLER
DOS
VINS
TRES
VARIETATS
DE RAÏM
MOLTES
IL·LUSIONS



CELLER
CAN
RODA
SANTA
MARIA
DE
MARTORELLES
08107
T 93 579 44 48

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Posem a prova el Coravin amb vins de la DO Alella

Dues sessions de tast professional avaluen el sistema innovador per servir vins a copes

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS



Manel Pujol, propietari del Celler Jordana, serveix copes amb Coravin a Toni Cerdà (Bouquet d'Alella) i Teresa Soler (Raventós d'Alella).

Els darrers mesos Coravin és una paraula que ha entrat amb força al sector del vi. Es tracta d'un aparell que permet servir una copa de vi sense llevar el tap de l'ampolla i que substitueix el líquid que n'extreu per gas argó, el qual evita l'oxidació del vi i permet així que es mantingui en les mateixes condicions que si l'ampolla estigués per encetar. Els seus creadors defensen que és una eina excel·lent per poder gaudir d'una copa d'aquella ampolla preuada que hom té al celler i per a la

qual mai no acaba de trobar el moment d'obrir-la. A la pràctica ha esdevingut una molt bona eina per als restaurants i vinateries on se serveixen vins a copes. Quan es tracta de vins cars, que no tenen una rotació que permeti exhaurir l'ampolla en un parell de dies, Coravin fa la feina clau de mantenir-ne el contingut en perfecte estat durant tant de temps com faci falta. És el cas del Celler Jordana, botiga de vins del municipi d'Alella que disposa, també, d'una carta d'una setantena de vins (alguns dels quals, d'altíssima gamma).

A prova amb vins DO Alella
L'equip de Papers de vi ha volgut posar a prova l'efectivitat del Coravin amb vins de la DO Alella. Amb aquest propòsit vam reunir els enòlegs de sis cellers de la DO Alella i vam desenvolupar dues jornades de tast, el 6 de juliol i el 23 de novembre de 2016, respectivament, al mateix Celler Jordana. Al grup de tast, hi van participar Enric Gil de Can Roda, Xavi Garcia d'Alella Vinícola, Teresa Soler de Raventós d'Alella, Toni Cerdà de Bouquet d'Alella, Joaquim Batlle de Quim Batlle

i Vicenç Galbany d'Alta Alella. Els mateixos enòlegs van definir l'ordre dels vins a tastar: So de Masia Can Roda Pansa Blanca Muscat 2015, Marfil Sec 2015 (Alella Vinícola), Raventós d'Alella Pansa Blanca 2015, Bouquet d'A Blanc+ 2014 (Bouquet d'Alella), Quim Batlle Foranell Garnatxa Blanca 2011 i AA Parvus Syrah 2014 (Alta Alella). Vam disposar de dues ampolles de cada vi, cada parella del mateix lot.

Tastem!

A la primera trobada vam decidir tastar tots els vins separatament, servits amb Coravin, i consensuar una nota de tast senzilla per a cada vi. El fet que siguin vins que tothom (enòlegs i equip de Papers de vi) coneix prou bé facilita l'acord. Aquestes són les notes que definien els vins el 6 de juliol:

So de Masia Can Roda Pansa Blanca Muscat 2015

Molta fruita al nas: blanca i fresca. Un punt de carbònic. Molt terpènic al nas. Entrada fresca. Acidesa marcada. Persistent. Llaminer.

Marfil Sec 2015

Fruita madura amb un toc floral. Assecant, amb un punt d'amaror. Salí i molt llarg en boca. Acidesa marcada amb un punt metàl·lic.

Raventós d'Alella Pansa Blanca 2015

Molta fruita al nas. D'entrada, pera madura i ametlla. Al cap d'una estona adopta un toc més fresc i tropical. Molt poc salat, amb un punt làctic i un altre d'amaror.

Bouquet d'A Blanc+ 2014

Nas amb un toc torrefacte. A la boca es nota més la fruita. Molt voluminós i persistent. Amb el pas del temps a la copa, la fruita també s'aprecia al nas.

Quim Batlle Foranell Garnatxa Blanca 2011

Mel al nas. També a la boca. Amb un punt salat i de farigola. Molt persistent i llarg a la boca. Glicèric i amb una alta acidesa.

AA Parvus Syrah 2014

Afruitat, golós i molt balsàmic. Elegant, voluminós, amb un taní present, però elegant. Convida a continuar-ne bevent.

Amb la feina enllestida, la sobretaula s'allarga i Manel Pujol, propietari del Celler Jordana, ens convida a gaudir d'algunes de les viandes que serveix.

Quatre mesos i mig més tard...

Ens tornem a trobar amb moltes ganes de saber com anirà el tast. La metodologia que seguim amb cadascun dels sis

La conclusió és clara: Coravin fa bé la feina per a la qual va ser creat

vins és la següent: de cada vi, en tenim una ampolla, la número 1 (punxada amb el Coravin uns quants mesos abans) i la número 2 (per encetar). Les destapem totes dues amb un tirabuixó i en servim una copa a cada tastador. A cegues, sense que el tastador sàpiga què té a cada copa. Aleshores



Enric Gil (Can Roda), Vicenç Galbany (Alta Alella) i Quim Batlle.

repassem la nota de tast de la vegada anterior i comprovem si el contingut de totes dues copes és assimilable a la nota de tast del mes de juliol. Val a dir que els tastadors van passar-se molta estona comparant copes i trobant petites diferències en l'anàlisi sensorial. "El vi és més

expressiu a la copa 1", per exemple. Però ens trobem que, per a la mateixa parella de vins, un altre tastador deia: "A mi em sembla que té més intensitat d'aromes el de la copa 2." Després de donar-hi

moltes voltes, arribem a la conclusió que aquestes diferències (subtils, de matis) poden venir de la copa. En tot cas, la resposta és "sí" en cinc dels sis casos. Això certifica que el Coravin ha funcionat de meravella en cinc dels sis vins. El Raventós d'Alella del mes de juliol

és clarament més oxidat que l'acabat d'encetar. Vista l'efectivitat del dispositiu en els cinc casos restants, arribem a la conclusió que, per alguna raó, la reomplerta amb gas argó després de servir les copes d'aquest vi en la primera sessió no va ser del tot efectiva. ●



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

Llibres de vins i menges

TEXT: MONTSERRAT SERRA

Us presentem una bona part de les novetats literàries vinculades amb el vi i la gastronomia que s'han editat aquesta tardor, de cara a les festes de Nadal. En relació amb els altres anys, el vi va agafant cada vegada més presència a les llibreries. Enguany el volum del sommelier Josep Roca, *Rere les vinyes*, i el de Ferran Centelles, *¿Qué vino con este pato?*, l'altre sommelier de referència, fan que la collita vinícola en l'àmbit literari sigui de gran qualitat. L'altra tendència a destacar es troba en l'àmbit dels receptaris i llibres de cuina, on es destaca l'interès creixent d'editors i de lectors pels llibres lligats a la salut en l'alimentació.

EL VI, INTERÈS CREIXENT

Rere les vinyes
Josep Roca i
Imma Puig
Rosa dels Vents



Els protagonistes de *Rere les vinyes* són tretze elaboradors de vins escampats pel món: Matías Michelini (del Celler Passionate Wine, Argentina); Raúl Bobet (Castell d'Encús, Costers del Segre); Reinhard Löwenstein (Heymann-Löwenstein, Alemanya); John Wurdeman (Pheasant's Tears, Geòrgia); Pierre Overnoy (Emmanuel Houillon-Pierre Overnoy, França); Elisabetta Foradori (Foradori, Itàlia); Ricardo Pérez-Palacios (Descendientes de J. Palacios, Villafranca del Bierzo); Álvaro Palacios (Álvaro Palacios, Priorat); William Harlan (Harlan Estate, Califòrnia); Christian Moueix (La Fleur-Pétrus, Bordeus); Lalou Bize-Leroy (Domaine Leroy, Borgonya); María José López de Heredia (R. López de Heredia, la Rioja), i Sara Pérez (Mas Martinet, Priorat). Tots comparteixen el respecte per la natura, la terra, la vinya, l'equip de gent que fa possible aquests vins i la gent que se'ls beurà. I, a través d'ells, Josep Roca pot explicar el món del vi, d'on ve i on es troba. El sommelier i la psicòloga Imma Puig visiten tots aquests cellers i parlen amb els protagonistes. *Rere les vinyes* és un volum ple d'història i ple d'idees. El lector queda amarat de la filosofia vital d'aquests elaboradors que mostren criteri, idees, acció, èxits, un llegat, un concepte del temps i una manera de ser al món que segurament en alguns casos les generacions vinents no seguiran. És un relat que no dóna res per sabut: ningú no s'hi pot sentir perdut i, en canvi, pot aprendre moltíssim i construir-se un context. Una joia de llibre.

¿Qué vino con este pato?
Ferran Centelles
Planeta Gastro



Què valoreu d'un maridatge? N'hi ha que en diuen harmonies de la com-

binació d'un vi i un menjar, perquè el maridatge d'entrada el que proposa és harmonitzar-los. Però hi ha qui cerca el maridatge en la ciència, a partir de les molècules dominants dels aliments; uns altres es basen en la pràctica i l'ofici; uns altres es mouen per l'àmbit emocional... Ferran Centelles, un dels grans sommeliers internacionals del moment, com pocs n'hi ha quant al talent que desplega, ha escrit aquest assaig deliciós, ple de coneixement, farcit de vivències i anècdotes, una bona part de les quals viscudes durant els tretze anys que va ser sommelier d'elBulli. Una altra joia de llibre. De moment, no se n'ha editat la versió en català.

Retrats de vi:
Toni Sánchez-Ortiz, Francesc Ferré i Anna Espelt
Ruth Troyano
Publicacions URV



La col·lecció *Retrats de vi*, impulsada per la Universitat Rovira i Virgili (URV) de Tarragona i escrita per la periodista vinícola Ruth Troyano, és un d'aquells projectes que tenen la força i la virtut de copsar l'eclosió d'una nova generació d'enòlegs i de viticultors amb una manera pròpia d'entendre el vi i el paisatge vinícola, que marquen el present i que són garantia d'encarar un futur amb qualitat. *Retrats de vi* mostra les cares del món del vi a Catalunya: s'endinsa en el projecte vital i vinícola de joves viticultors, enòlegs de formació, que han estudiat a la URV. Els tres primers retrats monogràfics que s'han publicat són dedicats a Anna Espelt del Celler Espelt a la DO Empordà; Toni Sánchez-Ortiz amb projectes a la DOQ Priorat i DO Tarragona, i Francesc Ferré, del Celler Frisach a la DO Terra Alta.

De vinos por Europa
Isaac Fernández Sanvicens
Alhena Media



El subtítol del llibre és aclaridor:

vint rutes imprescindibles amb cotxe. Perquè aquest concepte d'obra va lligat a la idea del llibre de viatges, amb l'entusiasme com a principal motivació, visitant zones tan significatives com la Mosel·la alemanya, l'Andalusia del xerès, el Priorat, les Ries Baixes gallegues; les zones vinícoles italianes del Piemont, la Toscana i el Vèneto; i les franceses de Bordeus, Borgonya, la Xampanya, Alsàcia i el Loira. Com també el Tokai hongarès i la vall del riu Douro portuguès. I fins a vint.

Els vins del Pla de Bages

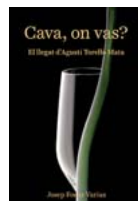
Josep Pelegrín (texts) i Marc Trilla (fotografia)
Pagès Editors



És un llibre per regalar, de dimensions més grans que l'estàndard i profusament il·lustrat. Per a una denominació d'origen que ha renascut i que mostra una interessant projecció de futur, aquest llibre també contribueix a construir el relat de la Denominació d'Origen Pla de Bages. Els texts són a càrrec d'un dels sommeliers que ha sobresortit més els últims anys, Josep Pelegrín (millor sommelier de Catalunya el 2014 i 2015 i millor sommelier de l'Estat espanyol el 2016), format a l'escola Joviat de Manresa i amb pas pel restaurant elBulli. Pelegrín es coneix bé el territori, perquè en forma part i ha contribuït a fer-lo créixer. El volum, a més de posar en valor un paisatge cultural i una història arrelada al vi, també presenta la quinzena de cellers que el formen.

Cava, on vas?
El llegat d'Agustí Torelló i Mata

Josep Forns Varias
Edicions i Propostes Culturals Andana



Aquesta és la història del cava des de l'origen fins al moment actual. Una història passada pel tamís d'Agustí Torelló i Mata (Sant Sadurn d'Anoia, 1935),

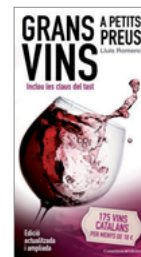
un dels protagonistes del cava, que ha viscut una bona part de les coses que explica. És, doncs, la història del cava des de dintre, però també és la pròpia història d'aquest cavista, no exempta de dubtes i d'anàlisi. Com fa en el capítol final del llibre, on n'esbossa el futur. diu que el sector del cava encara els anys a venir amb dubtes; diu que els cavistes arrossegueu el pes del baix preu del cava, que tenalla el viticultor i dificulta la viabilitat del sector; hi esmenta l'abandonament d'algunes empreses cavistes de la DO Cava, i també parla de les lluites estèrils entre algunes empreses.

Vins secrets de Catalunya
Lluís Romero
Cossetània



El filòleg, sommelier i ara també viticultor Lluís Romero ens acosta a trenta cellers de Catalunya, una tria feta a partir de la consideració que fan uns vins que no són prou reconeguts. De cada celler parla del projecte que conté, de les persones que el fan i en proposa una selecció de vins. És un bon compendi de projectes que es van consolidant amb criteris de sostenibilitat i amb la voluntat que el vi expressi la terra i el paisatge d'on neix.

Grans vins a petits preus
(edició actualitzada i ampliada)
Lluís Romero
Cossetània



El sommelier Lluís Romero proposa una relació de 175 vins del Principat, ordenats per denominacions d'origen, que tenen la particularitat de comercialitzar-se amb un preu de venda de deu euros en avall. La guia mostra i demostra que es pot beure un bon vi a un preu a l'abast de totes les butxaques. El llibre té la voluntat també de difondre el consum de vi català.

Los 100 mejores vinos por menos de 10€ - 2017

Alicia Estrada
GeoPlaneta



És la cinquena edició d'aquesta selecció de vins de l'Estat espanyol, organitzada per negres, blancs, rosats, dolços i generosos; dins d'aquestes grans categories, els vins s'ordenen per denominacions d'origen. La selecció és feta per Alicia Estrada, que també aporta una senzilla informació de cada vi i uns apunts de tast. En aquesta edició també s'inclouen informacions d'enoturisme.

GUIES VINÍCOLES

Guia de vins de Catalunya

Sílvia Naranjo i Jordi Alcover
Cossetània



La guia de referència dels vins catalans conté enguany 1.381 vins, de 282 cellers, de dotze denominacions d'origen, que l'equip d'aquesta iniciativa ha classificat, tastat i puntuat a cegues. Aquesta és la setena edició de la guia. Algunes categories de vins han obtingut enguany les millors puntuacions de la seva història i, en el balanç global dels cellers, es veuen millores considerables en les notes mitjanes dels últims cinc anys. Els dos vins més ben puntuats corresponen a la DO Montsant i a la DO Conca de Barberà, amb 9,86 punts: Pater 2013 (Ficària Vins, DO Montsant) i Molí dels Capellans Trepant 2014 (Molí dels Capellans, DO Conca de Barberà).

Guía Peñín de los mejores vinos de España 2017

Més d'un autor
PI&ERRE



La guia conté en aquesta edició més d'11.500 vins referenciats de l'Estat espanyol. L'equip de tastadors destaca enguany un augment de la qualitat i la puntuació, com també la diversitat a l'hora d'elaborar els vins: elaboracions poc convencionals (blancs macecats amb les pells durant la fermentació i negres fermentats amb la rapa), en especial la dels vins naturals i biodinàmics (tot i que encara no obtenen bones puntuacions), i la proliferació dels vins de parcel·la tot cercant un reconeixement de la vinya i el terrer, que és una manera de singularitzar-se.

Guía Peñín. Cavas y otras burbujas

Més d'un autor
PI&ERRE



Enguany la *Guía Peñín* edita per pri-

mera vegada un monogràfic dedicat al cava i les seves variants i terminologies fora de la DO Cava, com és el Clàssic Penedès (escumosos adscrits a la DO Penedès), els *frizzantes* i els vins d'agulla. S'hi apleguen més de mil referències. Es tracta d'una edició bilingüe espanyol-anglès, que no inclou el català, tot i que la majoria de referències corresponen a caves i escumosos fets a Catalunya. Enoteca Gramona 2001 i Turó d'en Mota 2005 de Recaredo han estat els dos caves més ben puntuats amb 99 i 98 punts, respectivament.

RECEPTARIS

Catalunya bull. El llibre de les sopes, els ranxos i les escudelles populars

Judit Pujadó
Edicions Sidillà



L'editora i escriptora Judit Pujadó ha parlat amb gent de tot el país i ha aplegat les tradicions, les festes i les receptes de cinquanta escudelles que es fan cada any als carrers de Catalunya. Algunes d'aquestes tradicions tenen més de dos segles d'història documentada. Unes altres són més recents. Algunes tenen una llegenda que les explica. Totes donen de menjar a molta gent. Totes contribueixen a fer poble: el xarró de Tarragona, les calderades de l'Alt Urgell i el Pallars, les escudelles de pagès de Montmaneu i els ranxos amb sofregit o l'escudella de blat de moro escairat del Berguedà. El llibre conté un pròleg de Pep Salsetes.

La cocina de las legumbres

Fundació Alícia
Planet Gastro



Sabies que les mongetes negres contenen un 50% més de ferro que un filet? O que els cigrons aporten tant àcid fòlic com els espinacs? En ocasió de l'Any Internacional dels Llegums, la Fundació Alícia acaba de publicar aquesta bíblia dels llegums, que descriu d'una manera clara i concisa els efectes beneficiosos del seu consum sobre la nostra salut. Són dues-centes receptes variades i fàcils de preparar, amb ingredients a l'abast de tothom. Un dels trets diferenciadors del volum és que busca trencar estereotips i posar en relleu l'àmplia varietat de llegums que hi ha, més enllà de mongetes, lleties, pèsols, cigrons i faves.

Grandes chefs en casa

Autor desconegut
Planeta Gastro



Tal com explica el subtítol, aquest volum de format gran i tapa dura, amb fotografies a tota pàgina, pen-

sat com a regal, conté receptes i històries d'alguns dels millors cuiners del món. Només cal esmentar el nom dels que hi apareixen: Ferran Adrià, Andoni Luis Aduriz, Michael Anthony, Elena Arzak, Jason Atherton, Joe Bastianich, Lidia Bastianich, Claude Bosì, Massimo Bottura, Claire Clark, Wylie Dufresne, Graham Elliot, Andrew Fairlie, Peter Gilmore, Peter Gordon, Bill Granger, Angela Hartnett, Tom Kerridge, Tom Kitchin, Atul Kochhar, Pierre Koffmann, Jamie Oliver, Ashley Palmer-Watts, Neil Perry, Gordon Ramsay, Eric Ripert, Joan i Jordi Roca, Ruth Rogers, Curtis Stone, David Thompson, Mitch Tonks i Tetsuya Wakasuda.

Molecularart

Stéphane Poussardin
Fotografies de Becky Lawton
Edicions Urano
S.A.U.



Els principis bàsics que aplica el xef Stéphane Poussardin a la seva cuina són la simplicitat; l'ús de productes frescs i de proximitat; llibertat per experimentar i emocionar-se; creativitat; novetat i modernitat. I tot això enfocat a generar una experiència única. Més enllà d'aquests principis compartits per una bona part de les cuines d'avantguarda, el llibre s'endinsa en la cuina molecular, per explicar que és una cuina al servei precisament d'aquests principis o que potser sense ella aquests principis no serien possibles. Hi descobrim l'origen de la cuina molecular, les tècniques, els utensilis i, cosa més important, s'hi ofereixen una vuitantena de receptes delicioses, que són les que materialitzen els principis culinaris del xef. Un destacat atractiu del llibre són les fotografies de Becky Lawton.

Cuina sana amb el mètode del plat

Fundació Alícia
Amat Editorial



La Fundació Alícia, sempre a l'avantguarda de la cuina sana adaptada a les maneres de fer de la societat actual, a la millora dels hàbits alimentaris i a la valoració del patrimoni agroalimentari i gastronòmic del país, proposa en aquest llibre un receptari que permet controlar la quantitat d'aliments que mengem i la varietat, a partir de la proporció d'aliments en cru col·locats al mateix plat, abans de cuinar-los. El mètode no requereix pesar ni mesurar les porcions dels aliments, sinó que divideix el mateix plat en tres parts, corresponents a: verdures i hortalisses, aliments farinacis i aliments proteics. Aquesta manera de mesurar l'alimentació s'ajusta a l'etapa de la vida de cada comensal i a les seves característiques individuals, els requeriments energètics i nutrients que cadascú necessita.

PASTISSERIA

La cuina de Peter Pan

Christian Escribà
Columna



Com en Peter Pan, el pastisser Christian Escribà reté una part d'infant, d'aventurer agosarat i entremaliat, de juganer, que traspasa la seva pastisseria. En el llibre ens descobreix aquest vessant amb la voluntat de compartir les seves receptes dolces sobretot amb els més petits de casa. Són receptes enginyoses en la idea, en la manera de fer i en el muntatge final, com els bollets del bosc fets de massapà i cacau; un pastís del sol amb mango, taronja i pinya, i el bombó de xocolata negra en forma de llavis rocents.

INFANTIL

Les hores de la vinya. Del cep al celler

Quim Ricart
Clavé



Il·lustracions d'Antònia Bonell Solsona
Edicions i Propostes Culturals Andana

La Ginesta i en Roc, dos bessons de vuit anys, que viuen al mas Gotims juntament amb el seu gos Most, ens expliquen el món de la vinya i el vi, tot passejant entre les vinyes del tros al llarg de les estacions de l'any.

La verema

Roger Roig
Il·lustracions d'Hugo Prades
Cossetània.



Col·lecció El Patufet i les tradicions catalanes

En Patufet es fica dins d'una vinya i amb la seva colla d'amics descobreix què és fer la verema: tallar el raïm dels ceps, tragar-lo cap al tractor i, un cop al celler, trepitjar el raïm i veure com surt el primer most que, amb temps, es farà vi.

ALIMENTACIÓ I ART

El colofó abans del canvi

JèssicAyala
Témenos Ediciones



Aquest petit volum recull cinc maridatges poètics creats per l'artista JèssicAyala, on els plats tenen un recorregut més llarg i fi a través dels poemes propis que hi posa. Uns maridatges poètics que no oblidem el vi i que van acompanyats d'alguns dibuixos. L'experiència desplega els sentits. Una mostra del seu dir: jeu el raïm de sol prenyat / i entre els tanins obro camins / de la memòria / al paladar.

EN PAU VA TRIAR NO POSAR-SE EL CINTURÓ.

I ara en Pau és mort.

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

AL VOLANT, TRIA EL BON CAMÍ

 **servei català de
Trànsit**

112
emergències

 **Generalitat
de Catalunya**

Hi ha una fórmula per ser
el Banc de l'Any a Espanya

Mantenir-nos fidels als nostres valors de qualitat, confiança i compromís social és la nostra millor fórmula per ser el Banc de l'Any a Espanya.

- La confiança de 14 milions de clients: som el primer banc per a un de cada quatre espanyols.
- Una xarxa de més de 5.000 oficines, amb presència al 93 % dels municipis espanyols de més de 5.000 habitants.
- La millor plataforma de banca digital, amb més de 5 milions de clients.
- I la professionalitat i compromís de 32.000 empleats.

CaixaBank, triat Banc de l'Any a Espanya 2016 per *The Banker*.



CaixaBank

Gemma Ferran

**Enòloga, sommelier
i responsable
de la vinateria
El celler del mar**

**"La percepció del vi ha canviat.
Els vins catalans tenen el reconeixement
que els pertoca."**

Coneixem la Gemma Ferran de la botiga de vins Celler del Mar del Masnou, una entusiasta i professional del món vinícola que mira al futur del sector amb optimisme encomanadís.

TEXT: SIGRID GUILLEM / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

M' acull amb un gran somriure i mirada propera, curiosa, que acompanya amb facilitat de parla. El seu discurs és viu, d'una dona activa, alegre i segura de si mateixa. Gemma Ferran (1976) em rep al seu Celler del Mar, una botiga de vins al Masnou que va fundar el 1998 amb el seu pare i que ha dirigit amb el seu germà com a mà dreta. De família allellenca vinculada al sector vinícola per part del pare, la relació de la Gemma amb aquest món no és vocacional, sinó circumstancial. "Hi he anat a parar una mica de retruc", diu, quan amb inseguretats adolescent el seu pare la va portar a veure Agustí Torelló fill, qui li va parlar sobre l'Escola de Viticultura i Enologia a Espiells, a Sant Sadurn d'Anoia. I es va decidir a estudiar enologia. I explica, satisfeta: "Venc vi de qui havia tingut de companys!" Com present és també Joan Milà en el seu record d'aquella etapa. Després vindrien Sommelieria –"per atendre bé els clients"–, WSET, el Màster en Viticultura, Enologia i Marketing del Vi i el títol de formadora homologada de vins de xerès.

La seva formació continua i el viu entusiasme que desprèn per la seva feina són una bona mostra que, el del vi, "és un món que atrapa", com bé diu. Extravertida i inquieta, els anys d'experiència que acumula de cara al públic segurament n'han modelat el perfil venedor. En tot cas té tots els trets d'una professional: honestat, humilitat, empatia, comunicació i coneixement del producte. "Tenia un professor que deia que un bon sommelier ha de ser una persona humil", m'explica. I afegeix: "De cara al públic has de ser un bon comunicador, perquè has de saber transmetre al teu client què saps, ser honest i connectar amb la gent. Conèixer molt el producte, estar al dia de les novetats i tenir una bona selecció." I hi afegeixo: estimació per l'ofici, que en ella es fa evident en el to i en el contingut de tot el seu discurs. "El tracte amb la gent és bonic, satisfactori, sobretot quan t'has fet una clientela molt fixa. Jo acabo establint

un vincle amb el client: em demanen consell, gaudeixen, m'expliquen temes personals. Acabes coneixent tant els teus clients que quan em presenten vins ja em ve al cap a qui agradaran i poques vegades falles."

Clientela local

La gran majoria de clients són del Masnou i després de Premià, Teià i Vilassar. De Barcelona acostumen a ser estiuejants que hi van també de manera puntual al llarg de l'any. Divuit anys en el sector i de cara al públic donen una lectura plenera de l'evolució en les tendències de consum del vi, en els perfils de vins i de clients. "Quan vam obrir, el vi català costava molt de vendre's. El vi semblava sinònim de Rioja i Ribera. Ara és tot el contrari, quasi costa fins i tot més de vendre el de fora: de Rioja i Ribera, ara en tinc una quart part del que havia tingut abans! Així com abans semblava que ens n'aver-gonyíssim, que ens faltava seguretat, ara pots anar amb la cara ben alta amb tot el que fem aquí. La gent en té una bona percepció, abans semblava que no. Els vins catalans tenen el reconeixement que els pertoca. Només cal mirar aquí, a la DO Alella, la gran varietat de vins que tenim. És un gran moment per a totes les denominacions d'origen catalanes. Hem de creure què fem", sentència convençuda.

Atribueix aquest canvi a l'esforç de tothom. "Realment les coses es fan molt bé. Tant en l'àmbit de la restauració com de les botigues, es confia en el producte d'aquí i s'aconsella. També estan molt ben posicionats gràcies a una xarxa i una bona feina de distribució. I en certàmens com els Vinari i la *Guia de vins de Catalunya*", que van impregnant en la gent "d'entre trenta anys i quaranta, la més conscienciada i que té inquietud per aprendre, que és curiosa i busca informació i compara molt". "I internet i les xarxes socials els ajuden a accedir a més informació sobre vins i a estar més al dia", afegeix.

"El client que es mira molt els premis Vinari acostuma a ser el que no vol repetir vins i cada setmana en vol tastar un de diferent. M'arriba amb la llista dels premiats i em

pregunta quins li puc aconseguir. Aquest és el que em fa córrer! Tinc un client que té un document d'Excel amb tots els Vinaris premiats de cada any. Per a cada vi fa diferents anotacions: el preu, si l'ha comprat, si l'ha tastat...!"

Cada consumidor és diferent

Precisament, la Gemma té molt clar que "cada consumidor és diferent" i diu reconèixer-ne fins a set perfils o vuit. "Des del reticent que dubta de

"Abans, el vi semblava sinònim de Rioja i Ribera. Ara, quasi costa fins i tot més de vendre el de fora"

"Els vins naturals, no tothom els pot entendre. Si més no, segons quins"

tot –'les guies tant me fan, sóc indiferent als crítics'– fins a qui té clar que vol un vi d'aquí, de Catalunya. Després hi ha tant els qui no es deixen aconsellar com els qui es deixen mitjanament aconsellar i els sonen coses. O aquell qui només vol 'un bon vi' i la resta tant li fa. I el tradicional, clàssic de Rioja que no es deixa aconsellar, que sempre ha consumit i consumeix el mateix vi."

La Gemma em recorda, divertida: "Quan el meu pare em va proposar de muntar la botiga i em va dir de vendre vi a doll, llavors havia acabat enologia i em va semblar un sacrilegi. Però em va sorprendre de veure que se'n consumia molt. De fet, avui també, tot i que menys, i ens ajuda en el dia a dia, perquè la clientela d'entre setmana no és la mateixa que la del cap de setmana." Actualment, a més de la gent gran, que respon a un perfil de consumidor tradicional, també ven a doll a un perfil de públic jove –minoritari– que consumeix molt producte de proximitat i ecològic. També li dona bon resultat el *bag in box*.

Vins ecològics a l'alça

Precisament reconeix la tendència a l'alça en la demanda de vins ecològics. "Els naturals, no tothom els pot entendre, si més no segons quins. Els ecos sí, ja ho tenim més per la mà. M'han demanat fins i tot vins per a vegans." La confusió generalitzada que argumenta que hi ha entre aquests perfils de vins i els biodinàmics, és alhora present quan parlem de cava, Clàssic Penedès i, ara també, amb el Cava de Paratge, em comenta. "Qui hi està molt ficat entén que és un paràmetre més per delimitar-ne la qualitat. I és clar que alguna cosa s'hi havia de fer. El consumidor en general no sé fins a quin punt ho acaba d'entendre. Costarà que a la gent li quedi, sobretot pensant en el consumidor de cava que amb prou feines sap diferenciar un brut d'un brut nature..."

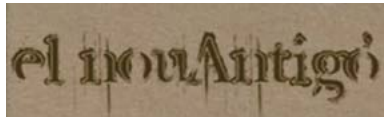
"Amb divuit anys hem viscut de tot. Des de l'època en què tothom feia vins d'autor per donar prestigi al celler a un preu elevat al mercat, que no sempre es corresponia amb la qualitat, però que es venia tot, fins ara que la gent s'hi mira molt. Tot valia per fer un superví per donar prestigi al celler i, de fet, ha servit també a alguns cellers per posicionar-se." Ara el poder adquisitiu és indissociable de la decisió de compra. "Tasto moltes mostres de vins bons, però a partir d'un preu he de pensar en la rotació que en pugui tenir perquè la gent s'hi mira molt per una qüestió de poder adquisitiu. A cada botiga varia, però amb el meu perfil de clientela, fins a deu euros no els costa comprar. A partir de deu ja s'hi pensen més. Hi ha un canvi de percepció en els blancs, els entenen més. Posant aquesta franja psicològica dels deu euros, abans costava molt més vendre un blanc –que no pas un negre– per aquest preu. Ara el client veu que se'ls pot gastar tant en un blanc com en un negre".

Ens quedem amb el millor vi segons la Gemma: "El que a cadascú li agradi. El vi és molt personal. El vi és compartir. I l'atmosfera que es crea en general al seu voltant." ●

HOTELS



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



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



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



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



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



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

MENJAR PER EMPORTAR



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



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



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

FLEQUES I PASTISSERIES



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



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



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

RESTAURANTS



Sant Josep de Calassanç 10 · Alella
Tels. 93 540 77 73 · 93 555 28 84
www.cancabus.es



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



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



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



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



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



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



El Rebost dels Sentits

Selecció de vins, alimentació gourmet i utensilis

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



VINS J. CARRERAS, S.C.P.

La seva botiga del vi i el cava

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

Espai Di.Vi

ENOTECA - CELLER

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

EMOCIONS
SORLI

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

Xarel·lo

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

Vols anunciar el teu negoci en aquesta secció?

Truca'ns al 654 40 40 43

Maheso[®]

*Sabes lo
que comes!*

Bones Festes!



www.maheso.com

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

RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA

Raïm
de km. 0



RAVENTÓS & ALELLA