

# Papers de vi

Núm. 45 · Primavera 2017

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

## Josep Roca, més enllà de la cultura del gust

Entrevistem el sommelier del Celler de Can Roca, que ens parla de la seva mirada sobre el vi i en descobrim la seva trajectòria

**Alta Alella ven la marca Privat. El celler continuarà produint caves d'alta gamma sota la marca Mirgin**

Vallmora, el celler romà de Teià, torna a engegar amb força

Can Roda es dona a conèixer amb una jornada per a professionals

Tast vertical de Marquès d'Alella: un vi de cada dècada

# Ruta del vi DO Alella

Barcelona's vineyard



Oscar Pallarès



Enoturisme  
DO Alella

[www.enoturismedoalella.cat](http://www.enoturismedoalella.cat)

#rutavidoalella

#barcelonasvineyard

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

 [ConsortiDOA](https://twitter.com/ConsortiDOA)

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

# RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA

Raïm  
de km. 0



RAVENTÓS & 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](http://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](http://www.espaidivi.es)



Josep Roca, durant la conversa amb Montse Serra, al Celler de Can Roca. Foto: Òscar Pallarès

- 05 GLOPS
- 11 ENTREVISTA  
**Josep Roca, més enllà de la cultura del gust**
- 19 ACTUALITAT  
**Alta Alella ven la marca Privat al grup Peralada**
- 20 ACTUALITAT  
**El Maresme acull el lliurament de plaques anual de Slow Food Catalunya**
- 24 VINOGRÀFIA  
**Masia Can Roda Penjat d'un Fil**
- 28 ACTUALITAT  
**Tasts d'història i de vins de la DO Alella a Vallmora**
- 31 ACTUALITAT  
**Can Roda es dona a conèixer**
- 32 ACTUALITAT  
**Enotast: nova vida sense Rosa Vila**
- 34 ACTUALITAT  
**Biblioteques amb DO: La cultura del vi com a denominador comú**
- 37 EL TAST  
**Tast vertical de les anyades 2011, 2003, 1993 i 1987 de Marquès d'Alella Pansa Blanca**
- 42 PERSONATGE DO ALELLA  
**Cristina Guillén**
- 45 OPINIÓ  
**Pròxima estació: creació i venda d'experiències (per Laura Nadeu)**

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: **Demos Bertran, Martí Crespo, Silvia Culell, Marc Dalmau, Jordi Domingo, Betty Doñate, Sigrid Guillem, Laura Nadeu, David Roman, Montse Serra, Eli Solsona, Sarai Tengo, i Eva Vicens**

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

RAVENTÓS D'ALELLA

Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella

ALTA ALELLA  
MIRGIN

## ●● GLOPS

# Carme Rusalleda, Premi Nacional de Gastronomia

La xef estrellada Carme Rusalleda ha vist reconeguda la seva trajectòria amb el Premi Nacional de Gastronomia 2016. La cuinera va rebre aquest guardó que atorga l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició de mans del president de la Generalitat, Carles Puigdemont, durant un acte el 17 de febrer al Palau de Pedralbes de Barcelona.

Els premis nacionals de Gastronomia reconeixen els cuiners, restaurants, professionals i col·lectius i institucions relacionades amb el món de la gastronomia catalana que al llarg de l'any o per la seva trajectòria s'han destacat per la seva tasca i aportació a la cuina del país. A més a més de la xef maresmenca, es va premiar Àlvar Ayuso, del restaurant Alvar, amb el Premi al Cuiner Revelació del 2016, i el Grup Balfegó es va endur el Premi Especial de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia, que van recollir Pere-Vicent Balfegó i Manel Balfegó, copresidents del grup.



O.P.

# El celler Altrabanda a la Festa de les Olles

Els vins Serralada de Marina, del celler Altrabanda, es van poder degustar a la primera Festa de les Olles. Aquesta festa, una tradició que el barri de Santa Eulàlia de l'Hospitalet ha volgut recuperar durant la seva Festa Major d'Hivern, s'havia perdut a principi del segle XX. La festa es va celebrar a l'antiga fàbrica de Can Trinxet i durant tot el dia es va oferir menjar de cullera a preus populars, elaborat pels millors restaurants del barri, amb maridatge de vins i caves. El celler Altrabanda va ser un dels nou cellers que van participar en la primera edició d'aquesta recuperada festa.

# El Club 600, a Alella Vinícola

Alella es va omplir de mítics Seat 600 el 22 de gener. Una seixantena de persones van arribar a Alella amb trenta cotxes per participar en una visita a Alella Vinícola, on van conèixer quin és el procés de fabricació del vi i també van gaudir d'un tast. El president del Club 600 Barcelona 2017, Agustín López, explica que s'ho van passar molt bé i que estan molt agraïts per l'acollida que van tenir al celler. Per poder visitar no sols el celler, sinó també les vinyes, l'entitat té previst d'organitzar una altra sortida a Alella els mesos vinents.



CEDIDA

## Vilassar acull una sessió Getting Contact DO Alella

La sala polivalent de Can Rafart de Vilassar de Dalt va acollir el 30 de gener una sessió Getting Contact per posar en contacte restauradors, cellers i viticultors. La jornada, organitzada per iniciativa del Consorci de Turisme Costa de Barcelona-Maresme, era oberta a restaurants, allotjaments amb restaurant i botigues de vins de la comarca del Maresme, del Vallès Oriental i de la ciutat de Badalona. La voluntat era que els restauradors poguessin tastar els vins de la DO Alella de la mà dels mateixos cellers i viticultors.

Malgrat que s'hi van inscriure prop d'una setantena d'establiments, finalment només van assistir-hi trenta-cinc. Respecte als cellers, van participar-hi tots els de la DO Alella (Alella Vinícola, Alta Alella, Bouquet d'Alella, Can Roda, Quim Batlle, Raventós d'Alella, Roura i Altrabanda) i també els tres viticultors: Oriol Artigas, Masia Coll de Canyet i Talcomraja.



CEDIDA

## Tornen els esmorzars de forquilla entre vinyes

Bouquet d'Alella ha tornat a posar en marxa els esmorzars de forquilla entre vinyes. L'àpat, elaborat per un restaurant de la zona, es complementa amb una activitat i una visita guiada per les vinyes i el celler.

El proper esmorzar de forquilla és previst per al 14 de maig i serà un "esmorzar de floració" amb un àpat elaborat pel restaurant d'Alella els Garrofers. I el tercer serà un "esmorzar de verema" que s'ha programat per al 17 de setembre. El primer dels esmorzars de forquilla va tenir lloc el 12 de febrer i va ser un "esmorzar de poda".

D'una altra banda, i durant tot l'any, Bouquet d'Alella ofereix la possibilitat d'esmorzar entre vinyes, una activitat enoturística que es complementa amb una visita al celler i el tast de quatre vins.

## El pèsol, protagonista

El pèsol de la floreta, un dels productes insígnia de la comarca, protagonitza les Jornades Gastronòmiques de la Cuina del Pèsol del Maresme. Les jornades, que van començar el 4 de març i s'allargaran fins al 30 d'abril, compten amb la participació de restaurants de disset municipis del Maresme.



Ò.P.

D'una altra banda, i també fins al 30 d'abril, tenen lloc les XX Jornades Gastronòmiques del Plat de Mataró, la sèpia amb pèsols i patates. Enguany hi participen deu restaurants, vuit de Mataró i dos de la resta de la comarca. Les jornades són organitzades pel Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme.

## Planten sis mil ceps a Arenys de Munt

El celler Talcomraja, d'Arenys de Munt, continua endavant amb la voluntat de recuperar antigues vinyes al municipi. Durant la jornada festiva "Vinculats amb la vinya", a mitjan febrer, es van plantar tres hectàrees amb sis mil ceps a l'antiga vinya de Can Sala de Dalt. Prèviament a la plantada popular s'havia fet la feixuga tasca de desbrossar l'espai, arrencant-ne els pins i preparant-hi el sòl. L'activitat fou organitzada per l'Associació Pensa en Vi i el celler Talcomraja, amb la col·laboració de l'Ajuntament d'Arenys de Munt. L'any passat ja van organitzar una jornada semblant, "Desvetllem la vinya", durant la qual es van replantar 0,3 hectàrees a Can Pau Bernadó.



CEDIDA

## El diari britànic 'The Guardian' recomana la gastronomia i els vins d'Alella

En un reportatge publicat el mes de gener, el diari *The Guardian* exposava les deu millors experiències gastronòmiques d'Europa, segons els seus experts. I entre aquestes hi havia "gaudir d'una jornada fora de la ciutat per acostar-se al poble d'Alella, gaudir del tast de vins locals i reblar el clau amb l'esdeveniment clau: un festí a la fresca en forma de calçotada". La notícia anava acompanyada d'una foto d'un plat amb suculent aperitius de la Companyia d'Alella.

## Les vendes de Bouquet d'Alella creixen un 35%

Les vinyes del celler Bouquet d'Alella havien servit, tradicionalment i durant molts anys, per proveir de raïm diferents cellers de la DO Alella. Quan els germans Cerdà van posar en marxa el seu propi celler es van marcar l'objectiu d'arribar un dia a destinar tot el raïm de la seva propietat als vins propis. Aquesta fita s'ha assolit amb la verema 2016. I és que les vendes de Bouquet d'Alella han crescut el darrer any un 35%, gràcies a l'ampliació de la xarxa comercial a més comarques de Catalunya on encara no havia arribat.

## Plantaran una vinya de malvasia a Sant Jeroni de la Murtra, a Badalona

La cooperativa la Sargantana, que gestiona el restaurant homònim de Badalona on la gastronomia s'encreua a diari amb la cultura i amb el vi, ha anunciat que durant el mes d'abril procedirà a plantar un miler de ceps de malvasia als terrenys del monestir de Sant Jeroni de la Murtra. Es tracta d'uns terrenys de tres hectàrees de superfície on sempre hi havia hagut vinya i ara s'havia perdut. La sommelier Anna Abellan, ideòloga del projecte, explica que "l'objectiu és la recuperació del paisatge vitivinícola": "Deduïm, a partir de les escriptures del monestir, que en aquesta vinya hi havia plantada malvasia i com que la idea és recuperar el patrimoni històric del monestir, comencem per aquí. Hem parlat amb el fill d'un dels darrers parcers que havia conreat vinyes a la zona i explica que a la vinya que duia el seu pare hi havia, a més de malvasia, pansa blanca, moscatell i sumoll. Amb el temps, completarem les tres hectàrees amb aquestes quatre varietats amb les quals podrem produir vins emparats sota la Denominació d'Origen Alella."

## Una colla de novetats DO Alella arriben a les botigues

Els darrers mesos, els cellers de la DO han presentat una colla de novetats que ja estan disponibles a les botigues especialitzades.

En fem un repàs:

### Alella Vinícola (1) Most parcialment fermentat

El seu nom ho diu tot. Most parcialment fermentat. No arriba a ser un vi, perquè compta amb només 5 graus d'alcohol, i és elaborat amb moscatell i una mica de pansa blanca. Té una alta acidesa i un punt de carbònic residual que l'aproximen més a un refresc que no pas a un vi. L'enòleg que l'ha fet, Xavier Garcia, està convençut que és un bon producte per aproximar el jovent al vi.

### Quim Batlle (2) Coriolis

La darrera novetat de Quim Batlle, amb un cupatge de les tres varietats que aquest té a la Sentiu: pansa blanca, garnatxa blanca i picapoll de l'anyada 2011. Batlle afirma que és un vi que pretén explicar la seva finca, la brisa marina i la proximitat al mar.

### Can Roda So de Masia Can Roda Syrah Garnatxa (3)

Un nou vi negre que s'incorpora al catàleg de Can Roda, fruit de la primera producció de les vinyes que el celler va plantar fa pocs anys. Negre jove elaborat amb un 60% de sirà i un 40% de garnatxa negra.

### Celler de les Aus (4) AA Gafarró

Es tracta de la versió sense sulfits del popular AA Blanc de neu. És a dir, un dolç elaborat com a vi de gel amb pansa blanca i el toc d'unes altres varietats complementàries. Com tots els vins del Celler de les Aus, va embotellat en una ampolla de cava, en aquest cas de 375 ml.

### Talcomraja (5) Temps de Vi-Temps Diví i Sang de Sauló

El celler d'Arenys de Munt amplia el catàleg amb cinc referències. Per un costat, amb els joves Temps de Vi-Temps Diví rosat (cabernet) i blanc (picapoll). I per l'altre, amb la gamma de vins naturals monovarietals Sang de Sauló. Cadascun porta el nom d'un dels tres minerals que formen el sauló: Mica (merlot), Quars (garnatxa) i Feldspat (sirà).



CAN PALLAROLAS  
vi arrelat a la nostra terra.

EL VI D'ARGENTONA



*Marfil,*  
*els vins de Barcelona*

QUALITAT I ORIGEN  
ELABORATS AMB PASSIÓ

MARFIL  
MAYLA

IVORI  
*Vallmora*



## "Papers de vi" aviat serà consultable en línia per paraules clau

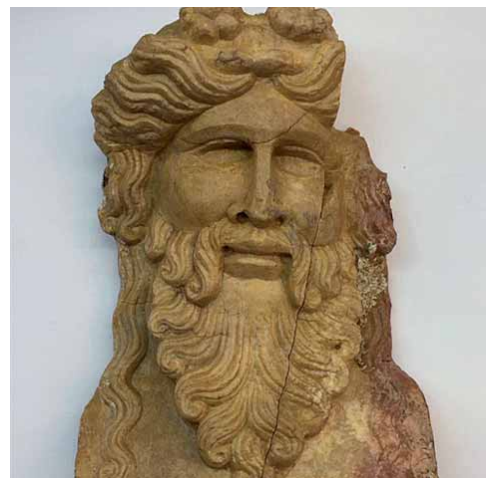
Ramon Ruiz, director de la nostra revista, va fer donació el 21 de febrer d'una col·lecció sencera de la publicació a l'Arxiu Comarcal del Maresme, a Mataró. A la fotografia el podem veure juntament amb el director de l'arxiu, Alexis Serrano, en el moment en què signaven el document de la cessió. Així, la institució maresmenca es compromet a posar-los en xarxa al portal XAC-Prensa on podran ser consultats en línia amb la possibilitat de fer-hi cerques per paraules clau. Així mateix, l'arxiu també es compromet a "conservar i divulgar" la capçalera.



CEDIDA

## Troben una escultura del déu Bacus a Badalona

A Badalona, les obres de construcció del lateral de l'autopista C-31, banda muntanya, al Turó d'en Rosés, han permès descobrir importants restes arqueològiques. Les noves troballes milloren el coneixement de l'espai urbà de Baetulo. S'ha pogut constatar una zona agrícola destinada al cultiu de la vinya, dos forns vinculats a una estança destinada al treball artesanal i la claveguera del *cardo maximus* (carrer principal en direcció nord/sud), que arriba així a un recorregut conegut de 470 metres de llargada. Es destaquen també dues domus (cases benestants), amb excepcionals paviments de mosaic. L'una amb uns balnea (termes privades) i l'altra amb un larari (espai de culte). Entre les peces trobades es destaca una escultura de Bacus, déu del vi i la vinya, el conreu predominant a Baetulo, feta de giallo antico, una exclusiva pedra calcària marmòria procedent de Chemtou, a Tunísia. El cap de Bacus i els mosaics formaran part del fons arqueològic del Museu de Badalona i les restes consolidades quedaran protegides sota la nova estructura viària.



CEDIDA

## Un incendi crema una part de les instal·lacions d'Alella Vinícola

Les flames van sorprendre el 21 de març a la matinada el celler Alella Vinícola, al bell mig del centre urbà d'Alella. La ràpida intervenció dels bombers va evitar mals majors. Xavier Garcia, director tècnic i copropietari de l'empresa, explicava a aquesta revista que "per sort, el celler no s'ha vist afectat en absolut": "De fet, ja ens han restablert el corrent elèctric i a mig matí posem en marxa la maquinària per continuar embotellant Marfil Sec." Les flames van afectar l'espai on hi havia la botiga, que des de feia alguns mesos es rehabilitava per convertir-la en espai de degustació, i una part de les oficines. Malgrat l'ensurt, Garcia es mostrava optimista: "Els vins i el celler estan intactes i això és el més important. Hem de treballar per restablir l'ordre, però ara toca mirar endavant i continuar amb la feina."



CEDIDA

## Catalunya i Espanya aproven que Llinars del Vallès i Arenys de Munt formin part de la DO Alella

Després de l'aprovació de la Generalitat, el mes de desembre va sortir publicada al BOE l'aprovació del Ministeri d'Agricultura Espanyol de la inclusió dels municipis de Llinars del Vallès i Arenys de Munt a la Denominació d'Origen Alella. D'aquesta manera, aquestes dues poblacions passen a trobar-se en la mateixa situació que els deu municipis predecessors que s'hi van incorporar al 2013 (entre els quals hi ha Badalona, Granollers i Mataró) i que encara resten pendents de l'aprovació definitiva, que ha d'arribar de Brussel·les. Hi ha una diferència important, amb tot. La llei vigent al 2013 autoritza a embotellar vi amb el segell de la DO Alella als vins produïts en aquells deu municipis, sempre que la venda es produeixi dins el territori de l'estat i no s'exporti. Això permet a Josep Coll vendre el seu vi, que neix a les vinyes de Canyet, a Badalona, amb el segell del Consell Regulador. Però la llei actual no permet a aquests dos darrers municipis fer el mateix, amb la qual cosa els cellers Oriol Artigas (Llinars del Vallès) i Talcomrera (Arenys de Munt), tot i trobar-se en la mateixa situació que el seu company de Badalona, topen amb un impediment legal que no els permet vendre vi amb el segell de la DO Alella. La situació només canviarà en el moment en què Brussel·les mogui una fitxa que fa quatre anys que és aturada.

# (≡) Premsa Comarcal

# GRÀCIES

A tots per ajudar-nos a  
fer -ho possible

# 35<sup>≡</sup>

Aniversari  
Premsa Comarcal



PATROCINEN:

endesa

CaixaBank

Agbar  
Fundació

gasNatural  
fenosa

Generalitat  
de Catalunya

# Josep Roca, més enllà de la cultura del gust



OSCAR PALLARÉS

Entrevistem el sommelier del Celler de Can Roca, un personatge amb una sensibilitat afinada, uns valors i uns coneixements envejables, que el fan un home respectat internacionalment en l'àmbit vinícola i el duen a l'avantguarda del vi

TEXT: MONTSERRAT SERRA

**J**osep Roca (Girona, 1966) és un dels tres germans que han fet possible el Celler de Can Roca, el restaurant que s'ha enfilat al capdamunt de la gastronomia mundial. Responsable de la sala, és també el sommelier que ha bastit un dels cellers més impressionants de la restauració mundial. Personatge inquiet, inspirat, amb un discurs construït a còpia d'uns valors de sostenibilitat, de respecte a la

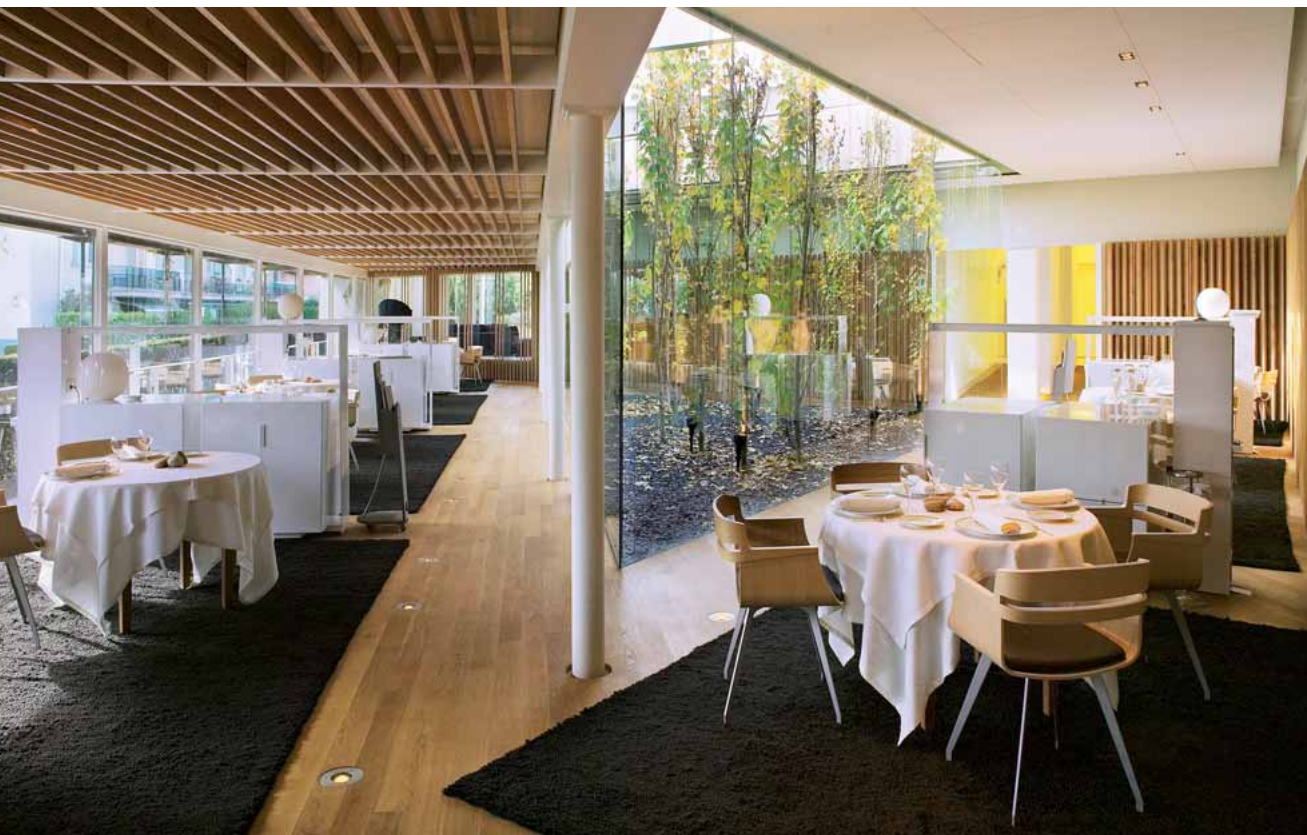
terra i a la gent que fa els vins. En bona part autodidacte, ha seguit un itinerari tan poc convencional i tan prematur que ha esdevingut un personatge del tot singular. Una bona part de la seva visió sobre el vi i la història del vi, l'ha condensada al volum *Rere les vinyes*, publicat a final del 2016 per Rosa dels Vents.

Josep Roca s'explica així: 'Vull mostrar-me amb els vins com els meus germans ho fan amb els plats. Poder compartir

aquesta passió, sentir-me ambaixador de la gent que fa vi, poder mostrar un diàleg fascinant per mi d'home i natura, però també amb la intenció de fer-ho amb una estètica austera.' I explica com ha volgut que sigui el celler del restaurant, que és també una manera de mostrar-se ell mateix: 'És la imatge d'un magatzem, sense cap mena d'incorporació de noblesa, ni amb els prestatges ni amb el lluïment d'etiquetes. Als interioristes, els vaig dir

que no calia que ho fessin bonic, que res no podria millorar allò que jo veia dins de cada ampolla i que ja m'estava bé un magatzem.'

Precisament fem l'entrevista dins aquest celler austere on Josep Roca s'ha volgut sentir retratat, ell i la seva manera d'entendre el món del vi, que va de la copa al territori fins a arribar a la gent que el fa. Sense conèixer el gest de l'home, no es pot arribar al fons d'un vi. Per això ja fa anys que viu



EL CELLER DE CAN ROCA

Sales del menjador del restaurant el Celler de Can Roca.

el món del vi des de més enllà de la cultura del gust, com una aventura que conté patrimoni i també avantguarda, risc, natura, respecte, idees, valors i gests que fan els homes. Una poètica. Un món que viu amb la passió i amb la rauxa, com un fet de cultura. Per això Josep Roca és tan fi en el relat, defuig la convenció, els estereotips, els espais de confort. No us hi avorrireu mai, en els seus tasts, tan plens d'ideologia com són.

**Quan tastem un vi, en podem analitzar elements tècnics que en valorin l'equilibri o els defectes, però també ens hi podem aproximar d'una manera emocional, invocant els records, la memòria acumulada, elements de gust i d'olor que ens tornen a la infantesa. Aquesta segona manera fa el tast intransferible, dóna una gran llibertat, però obliga el tastador a deixar-se anar. Com a sommelier, t'has destacat justament per la capacitat de transmetre tant les raons tècniques com les emocionals. Com vas fer aquest aprenentatge? Quan et vas adonar que calia anar més enllà de la tècnica?**

Vaig començar fent cursos de vins que m'encarregaven en

centres cívics i més espais. Il·lustrava els tasts amb la diapositiva i la transparència i no anava gaire més enllà. Però va arribar un dia que això em va començar a cansar. No m'hi sentia còmode, ja ho havia fet moltes vegades i em vaig adonar que volia explicar les coses d'una manera diferent. Aleshores vaig conèixer un violinista, Vladímir Kunça, amb qui ens vam fer molt amics. Un dia el vaig convidar a tocar en un tast que vaig fer al centre Isaac el Cec de Girona [avui centre Bonastruc ça Porta]. Era una manera de tastar no pas analítica, sinó experiencial. Aquell primer tast d'aquesta mena, el vaig fer amb el quartet de corda d'en Vladímir. I em va

*“Quan tasto un vi intento veure-hi les veritats, l'honestedat, l'orgull, el creixement de qui l'ha fet, com l'ha condicionat les circumstàncies de l'anyada, la duresa, els dubtes...”*

cridar l'atenció que hi hagués gent que es posés a plorar. En un fet així et demanes: 'Carai, què passa aquí?' En tot cas, vaig entendre que havia anat bé, que tenia un sentit, que agradava, que el lloc tenia unes condicions de recés i de sonoritat fantàstiques. Fou la primera vegada que vaig fer el tast 'Sis vins sentits'. Devia ser el 2004 o 2005, no ho recordo. Vaig fer tastar vins que tenien molt de sentit per a mi en aquell moment i que els podia relacionar amb una música. Per això en Vladímir va ser important, perquè em va ajudar a triar les peces, que són les que ara es poden escoltar aquí, al celler, en cadascun dels cinc àmbits que he destacat: la Xampanya, Riesling, la Borgonya, el Priorat, Xerès. Són músiques que sonen set o vuit vegades cada dia, abans de cada servei i després.

**Com va ser el procés per triar les músiques que s'adiguessin amb els vins?**

Jo li aportava paraules que pensava que definien aquests vins: efervescent, bombolla, moviment continu... Intentava explicar-li com sentia els vins triats i anàvem provant músiques i ens anàvem trobant.

**Entenem que la passió pel vi primer arriba per raons emocionals i després es fa l'aprenentatge de la tècnica. Però hi ha una tercera fase, la de recuperar les emocions, que no és tan senzilla, si ens fixem en la majoria de sommeliers, que es limiten al diagnòstic tècnic i queden coixos a l'hora de construir relats i imaginaris propis, a partir d'allò que un vi els fa sentir.**

Fa molt de temps que no m'interessa el vi com a concepte gust, com a matèria només. M'interessen els processos previs i relacionats, que coexisteixen en una realitat: el raïm, la conducció, el gest i el temps que es dinamitza l'ampolla. I, de tot això, cada vegada me n'interessa més el perquè. Què han fet al vi, què hi ha a dins i per què és com és. Aquesta idea d'intuir, d'interpretar, de buscar camins més enllà de la cultura del gust m'atrapa, m'atrau i m'interessa. I cada vegada més. Per això quan tasto un vi intento veure-hi les veritats, l'honestedat, l'orgull, el creixement de qui l'ha fet, com l'ha condicionat les circumstàncies de l'anyada, la duresa, els dubtes... I, a partir d'aquí, adonar-me que a vegades les condicions d'un vi tenen a veure amb els estats vitals de la gent que l'ha fet, de canvis radicals. A vegades només és costumisme, a vegades és deixadesa i a vegades és descriure una actitud descarada al raïm, una actitud descarada a qui el fa, una actitud desprecupada de qui el fa, un cicle excessivament sobtat d'un any radicalment càustic, d'una actitud precisa en una situació d'un clima molt allargassat o d'una anyada amb temperatures molt baixes. I tot això ho vas veient i t'imagines tot el cicle. I notes si allò és buscat, si allò és ben conduït, si allò és fruit de la casualitat o de la causalitat. I en aquest món, entre la casualitat i la causalitat intento jugar, entre línies, interpretant tot allò que hi ha a la copa, tot fent un viatge retrospectiu i també amb la idea de poder anar més enllà. Perquè un mateix element en alguns paisatges és radical i en uns altres paisatges és tradició. Perquè la idea de la cruïra d'un raïm adolescent collit i fet no serà la mateixa en una zona

calenta que en una zona freda. En una zona calenta serà molt radical i en una zona freda serà normal. El mateix paràmetre d'acidesa d'un vi, en un lloc pot ser tradició d'anys i en un altre és una actitud irreverent d'algú que necessita cridar perquè se l'escoltin.

**Això que m'acabes d'explicar és el relat d'un home de cinquanta anys que ha fet un camí, que ha pensat i madurat un munt d'idees sobre el vi, que les ha viscudes. Però fem un salt: trenta anys abans, què va fer que t'atrapés aquest món?**

Ve de molt lluny, això, de quan tenia cinc o sis anys. Tinc consciència de petit d'estar molt proper a l'olor del vi. A casa els pares, a sota de la cuina del restaurant, hi ha una trapa per on es baixava al celler antic. Hi havia bocois que cada setmana es reomplien de vi a doll. I aquell vi de les bótes, el posàvem en ampolles de vi normals per al menú. I jo des de molt petit era l'encarregat d'omplir aquelles ampolles de vi, perquè m'agradava. I de ben petit ja bevia vi amb sífó. Vivíem l'anhel de beure vi amb les neurones mirall dels meus oncles Pere i Esteve (així ho dic jo), que eren els parents a qui veia gaudir del vi. El meu pare, no, perquè era conductor d'autobús i no bevia vi, no bevia alcohol (fins i tot la cervesa, la barrejava amb aigua). De manera que no és una influència directa de casa, però...

**La mare tampoc?**

No, no. Però sempre recordo que volia anar a pescar amb l'oncle Pere a la cala que hi ha al costat de la cala Monjoi, la Rostella. I no era per pescar-hi peixos, sinó per esmorzar amb una bóta d'un vi de Calonge, de Santa Cristina d'Aro, on els oncles tenien família. I també recordo la bóta d'un vi que s'enrancia, a Sant Martí de Llémena, d'on els meus pares són originaris; per la festa major sempre demanava que em deixessin tastar aquella bóta de vi ranci del racó. I probablement això és dins meu i això queda, i d'aquí ve el gust que tinc pels blancs evolucionats, pels blancs oxidats i els rancis. És possible que això vagi vinculat amb una infantesa on feia coses que no eren normals per a l'edat com és anhelar un vi,

un vi amb una certa condició extrema. Mentre els meus germans i cosins no hi veien res, jo hi veia alguna cosa. A l'adolescència, en lloc d'anar a la discoteca portava els meus amics al Museu del Vi, un bar de Girona que encara funciona, on anava molt sovint. Bevíem vi de missa en aquell moment, vins dolços i generosos. Era curiós.

**A l'època de l'adolescència a vegades es perden coses. Però veig que no va ser el teu cas amb el vi.**

No. Era l'època en què estudiava a l'institut, on vaig quedar blocat perquè em van fer triar entre ciències o lletres. I jo no ho entenia, no em podia decidir. Ho volia fer tot. M'agradava molt la biologia, la química, però no m'agradava la matemàtica, i m'agradava molt l'ètica i alguna part de lletres... I com que veia que el meu germà Joan estava molt emocionat a l'escola d'hostaleria, m'hi vaig

restaurant feia moltes bromes a tothom i pensava que no serviria per a l'escola d'hostaleria. Però el primer dia que hi vaig entrar em vaig adonar que qui era estratosfèric era en Joan i que els altres estudiants eren normals i que, amb ells, jo també hi podia competir. I tot allò del món del vi que m'agradava d'una manera intuïtiva, vaig comprendre que allà es podia estudiar. I aquell va ser el gran canvi: allò que havia fet tota la vida em donava avantatge. Des dels dotze anys que ja servia al restaurant dels pares. Portava més bé la safata que els altres alumnes, perquè ho havia fet tota la vida, i tot i ser esquerrà, que semblava que jugava a la contra. A casa portava dotze plats amb les dues mans amb menjar, per jugar. És clar, portar-ne només tres era fàcil. En fi, que em vaig trobar molt realitzat i que allò que no vaig poder triar a COU entre ciències i lletres, vaig descobrir



**Josep Roca, va fundar el 1990 l'Associació de Sommeliers.**

apuntar. Tot i que tenia una certa por d'entrar-hi, perquè veia en Joan que era molt endreçat, impecable amb els gests, que tenia una capacitat de precisió aclaparadora, i jo era el destraler, el sapastre, el juganer de casa. Feia de germà petit en aquell moment, perquè entre en Jordi i jo hi ha dotze anys de diferència. Jo al

que es trobava en el vi. I que hi havia un camp per córrer immens.

**Sovint recordes un mestre de l'escola d'hostaleria, el senyor Vicenç Andreu, i li dones les gràcies.**

Ell havia estudiat a fora, havia treballat a Londres, tenia una visió oberta del món. Anava

més enllà d'un bar de menús. I això féu que probablement el veies amb un cert respecte. I que t'ensenyés a servir com es feia en un restaurant de luxe, per a un nano que no havia sortit del barri, era estratosfèric. El veia com una eminència.

**Però ell no venia del vi, no era sommelier ni enòleg...**

No. En l'àmbit del vi, qui considero mestre és Josep Lluís Pérez [Mas Martinet], que a partir de l'any 1991 es va començar a aturar al bar de casa i va començar a explicar-me coses i vaig començar a viure el moviment del Priorat des de la vivència d'un senyor que és professor per sobre de tot.

**Com hi va venir a parar, Josep Lluís Pérez, al Celler de Can Roca a la primeria dels noranta?**

El 1990 vaig fundar l'Associació de Sommeliers amb Juan Muñoz Ramos i Joan Carles Parra. Ens vam conèixer arran d'un concurs de Ruinart de l'any 1988-1989 i d'un altre l'any 1990, que Sopexa va organitzar de promoció de vins francesos. És a partir d'aquell moment que em van començar a conèixer uns altres sommeliers i gent del vi. És clar, no era dins el circuit de les escoles de sommeliers de Barcelona, tot i que des del 1986 que es fa un curs de sommeliers a Girona. L'escola d'hostaleria de Girona va ser la primera escola que va començar a formar sommeliers. Però a Barcelona no ho sabia ningú, perquè ja se sap que allò que no passa a Barcelona no existeix. A Barcelona es fan cursos de sommelier des del 1989. Bé, jo era una cosa rara, però en el concurs de Sopexa vaig quedar primer de Catalunya. No m'he presentat a cap més concurs.

**Per què?**

A la final a Madrid vaig quedar segon, potser perquè no sabia que el concurs es basava en un llibre, no m'ho havien dit, i el sommelier que va guanyar sí que ho sabia i també era molt amic de qui ho organitzava. Bé, tant hi fa, el fet és que allà ens vam conèixer i vam fundar l'Associació de Sommeliers. A Josep Lluís Pérez, li vaig demanar que fes algun tast a casa, perquè el 1990 vaig començar a organitzar cursos per

a col·legues de restaurants del voltant. Cada setmana o cada quinze dies tenia gent de diferents cellers a qui demanava que ens fessin tasts. I durant molts anys he fet una activitat intensa, però callada, de formació de sommeliers de Girona.

**I amb Josep Lluís Pérez, hi va haver sintonia.**

I tant! Ens aportava coneixement i l'experimentació constant i en directe d'un moviment nou que sorgia. Ens va fer copsar tot allò i ens va fer entendre què representava en aquell moment: d'immensitat, de solitud, penúria, oblit, deixadesa i de com tot allò va revifar i rebrotar a partir d'uns il·luminats. I sobretot a partir del seu cas concret de reflexió constant, amb mètode. I aquesta part científica a mi m'interessava molt, en aquell moment que volia saber el perquè exactament de tot. Aquella exactitud, aquella idea de ciència, ell me l'oferia. Et donava opcions del perquè de les coses. Després arribes a un altre estat, que pot ser més transcendent o més íntim o més ple de maduresa. Però abans, per mi era imprescindible de saber per què una aroma es troba en una bóta i una altra aroma es troba en una altra bóta, per exemple. M'inquietava tot això i necessitava saber tota aquesta part analítica. Tot això va ocupar una part important de la meua vida, d'intentar entendre els llibres des de la química, des de la física, des dels moviments d'un vi... Va ser una experiència molt maca en la qual no feia vi, però compartia amb algú que sí que en feia tots els canvis que implicava cada gest, i veia clarament que els gests condicionaven absolutament el territori i continuen condicionant-lo constantment.

**És clar, això et devia dur a entendre que el vi no es pot quedar a la copa, que cal conèixer el territori, la vinya, la gent que el fa.**

Saber què hi ha al darrere i per què en cadascun dels casos. I això és així. Però realment, aquell moment per mi va ser important, perquè jo que no vaig poder anar a la Universitat Rovira i Virgili, perquè ja

tenia el restaurant obert (vam obrir-lo amb en Joan l'any 1986)...

**Entenc que en aquest sentit ets autodidacte, però vas rebre la formació dels grans i de l'experiència. Segurament no hi ha cap universitat que pugui igualar-ho, això.**

Penso que l'acadèmia és important, perquè et dona un equipatge, et dona un pes de seguretat, també d'orgull, de necessitat d'explicar l'experiència, una experiència a vegades excessivament condicionada, però important, i que pots després cal desaprendre. Però hi ha gent que com que ha estudiat i ha dedicat un temps de la vida a aquest estudi, allò ho tindrà per sempre. Així doncs,

*“Sempre he tingut la sensació que el que em defineix en el vi es troba en aquesta part entre el cos i l'ànima”*

*“No vull renunciar ni l'una ni l'altra, perquè sóc totes dues, però cada vegada m'interessa més el vessant de transparència des d'un punt de vista filosòfic i del perquè”*

t'adones que tots hem de rebre i després despullar-nos una mica. Perquè sinó et quedes descontextualitzat de les realitats, que són mutants, i que no domines. Perquè allò que era interessant i et va ensenyar un professor l'any 1995, avui pots ja no té vigència. I això a vegades passa. Ho veus, de vegades, quan visites cellers i coneixes gent, t'adones que s'han quedat vint anys enrere. També ho veiem a la cuina. La universitat és una gran oportunitat per continuar creixent, però l'aprenentatge ha de ser constant.

**Aquest itinerari teu tan particular, tan poc convencional, tan prematur també, fa que potser en el teu cas no hagis hagut de reaprendre, que la vivència emocional del vi, no l'hagis perduda de vista en cap moment.**

Sempre he tingut la sensació que el que em defineix en el vi es troba en aquesta part entre el cos i l'ànima. Tinc una foto que em vaig fer fer, que té una meitat clara i una meitat fosca. Vol contenir la idea següent: la part clara és la del coneixement, de la ciència, de la part pragmàtica, d'estudi, de reflexió sobre el perquè, de tot allò més tangible; i l'altra, la part enfosquida, però que per mi és més clara, més transparent, té a veure amb la part de misticisme, d'arrels, de llegat, de transmissió, de valors, d'intangibles. No vull renunciar ni l'una ni l'altra, perquè sóc totes dues, però cada vegada m'interessa més el vessant de transparència des d'un punt de vista filosòfic i del perquè, més que del que concret.

**Aquesta idea de transparència m'ha fet recordar la darrera vegada que vas dur a terme el tast 'Sis vins sentits', al Fòrum Gastronòmic de Girona, l'any 2015, on vas fer una mena de preàmbul molt ideològic, parlant de què era transparència en un vi i recordant que l'aparència enganya.**

Era una reivindicació: arriba un moment en què t'adones que la transmissió de les realitats d'avui del món a través de les denominacions d'origen s'ha perdut en una burocràcia que no ajuda a crear uns estats de complicitat, de convivència, des de la consciència real que ha de tenir el contacte amb la terra i el consumidor. I que els consells reguladors valorin la transparència dels filtres que s'ho emporten tot, encara que hi afegeixis de tot, i que el vi només quedi transparent des d'un punt de vista de limpidesa, i en canvi puguin rebutjar un vi que tingui tota la transparència filosòfica, amb tot el risc i tota la bellesa interior d'una feina de gran aproximació a la terra, al diàleg i al respecte, em sembla insultant. I ho volia reivindicar amb un exemple. En aquest cas, amb la casualitat (i causalitat) que l'amic

discjòquei que vaig portar per acompanyar-nos al tast fes vi i que fes vuit ampolles d'un vi que era fet amb les mans i no amb els peus. Què podia ser millor que això. Mirava de posar a debat la realitat d'avui de les anàlisis als consells reguladors. Crec que hem de fer una reflexió profunda sobre què és la limpidesa i què és la transparència en un vi avui.

**És clar, en aquesta reivindicació hi ha uns valors al darrere.**

Absolutament. Des del vi parlo de la vida. I quan fas gests en el vi expliques realitats de vida, gests d'emotivitat, actituds de compromís i també moments de la teua vida i fins i tot a vegades necessitats de la teua vida i condicionants que hi ha al voltant de la teua feina. Perquè no és igual l'actitud que pots tenir fent un projecte propi de cinc mil ampolles que si dirigeixes un projecte de cent pàgines d'una cooperativa que elabora cent mil d'ampolles. La teua realitat serà diferent en relació amb tot allò que tens encomanat, no sols per l'actitud personal íntima, sinó també per la feina d'equilibri teu i la responsabilitat que tens. I a vegades no és únicament la teua vida vinculada al vi, sinó la vida de molta gent vinculada al vi. Aquí has de cedir una mica més, ja no ets tant tu, sinó també la circumstància que t'envolta.

**Però hi ha certs valors o principis de sostenibilitat, per exemple, que s'haurien de compartir més enllà del volum de cada projecte.**

Sí, però vull dir que, per entendre'ns, no és igual cuinar per a un sol comensal que cuinar per a cinquanta cada dia.

*La conversa s'atura. Es fa tard i Josep Roca ens vol acabar d'ensenyar el celler. Passat l'espai dedicat a la Xampanya, ens trobem un cubicle dedicat al Riesling, una varietat que el fascina, i que l'explica així: 'Aquesta idea de la seda, lliscant, brillant, lluent, altiva; un raïm aparentment descarcat, desimbolt, però que darrere de tot això conté tensió, acidesa i un gran pes mineral.' Després, Roca fa un homenatge a la Borgonya: 'Territori de pagesos savis. Hi ha aquesta netedat de les varietats que no intervenen, només hi ha*



El celler és auster, té una imatge de magatzem, sense cap mena d'incorporació de noblesa, ni amb els prestatges ni amb el lluïment d'etiquetes.

EL CELER DE CAN ROCA

*les ondulacions, els drenatges i el gest de qui treballa la terra. En aquest fer hi ha molta més capacitat de mostrar un territori. Quan és tot tan net des de bon començament, observes millor les petites diferències. I aquesta idea que pam a pam hi hagi un suc diferent és fascinant; i que la gent s'hi guanyi bé la vida encara és més meritori.' I del vi del Priorat diu que és 'fort, ossat, colorat, que és matoll, sotabosc, que es fixa a la pell i traspua directament a la copa. I l'olivera, com un vehicle de conducció d'un territori, mediterrani, de sol roent, zenital, que estreny'. I si en tots aquests espais ha sonat música clàssica, en l'últim Josep Roca ens transporta a la zona de Xerès, a través del cant flamenc de Miguel Poveda dient un poema de Narcís Comadira. I ací l'entrevista repunta:*

Música de Miguel Poveda recitant Narcís Comadira, per poder explicar el vi com a pont de cultura i sobretot el vi com un element que tries des de la teva imperfecció de proximitat, conveniència i convivència amb allò que tens proper. Jo des de l'educació del gust l'he portat a l'extrem. Sabeu el meu gust pels palos cortados i amontillados vells, vins esmolats, an-

gulats, espines de iode que se't claven... Sí, allò que tu tries té a veure amb allò que has fet, que has viscut. I en la meva relació amb Xerès hi ha un cant al barri, a la nostra implicació amb el barri. Al fet que en els dotze primers anys d'infantesa el bar no va tancar mai la porta, de créixer en una casa sempre oberta, de no tenir una casa normal, només llits a sobre, de conviure en una casa feliç, sempre plena de gent, un nucli social d'una gent desarrelada i bevent i vivint com al sud. Sempre que he begut xerès he pensat que era prop de casa, que era a casa.

**Quantes referències aculls al celler del Celler de Can Roca?**

Hi ha 3.360 referències, amb 60.000 ampolles en estoc, entre aquest celler i l'antic, on tinc vins molt abrivats o que vull que vagin cuidant-se molt lentament. I la intenció és que la gent que entri al celler, en surti sabent millor què representa el vi a casa nostra.

**És una brutalitat, oi?**

No, és una intenció que radica en el fet que ens agrada el vi i que ens sentim a prop de la gent que treballa la terra. Si

tenim això aquí no és perquè ens sobrin els diners, sinó perquè estem completament enamorats del nostre ofici, del respecte a la gent vinculada a l'ofici del vi. I que això no té cap mena d'aproximació a la raó sinó a la passió i a la rauxa. Probablement des de la passió també es mouen coses. Però no és una qüestió d'oferta ni del fet que necessiti aquests vins, sinó que aquests vins són aquí perquè ens han conduït a la gent de la terra i podem explicar això a la gent que ve al restaurant. En definitiva, tot això va carregant un projecte d'una veritat concreta: fer de la nostra passió la nostra professió.

**Has construït un celler d'estètica austera. L'ostentació t'incomoda?**

No m'incomoda, però no la necessito. La puc entendre en els altres, perquè cadascú és fet d'una pasta diferent, cadascú té uns condicionants diferents, cadascú té una manera de relacionar-se amb l'èxit diferent, sobre la necessitat de demostrar l'èxit diferent. Una infantesa difícil pot causar una ostentació més gran si pots fer el salt. Tothom té realitats

i comprensions diferents. No saltres no l'hem necessitada ni ens cal.

**No t'ofèn, per tant.**

No, perquè a vegades veus aquesta necessitat sobtada de lluïment, que és un estirabot exagerat, però veus que és un moment concret que ja passarà, són febrades d'ego que es poden entendre. Tot depèn. Cada cas i cada objecte que es mostra té un perquè, i aquest mostrar-ho tampoc ha de ser menyspreable. Tot depèn d'una realitat i d'una personalitat i d'un context. En el nostre cas, no calia fer un celler ostentós. Ja està. És clar que el celler, el podria tenir ple de daurats, però no volia mostrar això, perquè això ho pot els diners, però el que hi ha aquí no ho pot els diners. I jo volia fer una reivindicació dels intangibles. Volia mostrar més el ser que no el tenir. I no volia ensenyar les ampolles, sinó mostrar per què hi ha aquestes ampolles i explicar-me des de la justificació del sentiment, no dels diners. No volia que es tingués la sensació d'algú que s'ha dedicat a invertir, diguem-ho així. O a tenir les etiquetes que no té ningú al món.

**Hi ha cap element o fet sobre el qual siguis radicalment intransigent? Que diguis: per aquí no hi passo?**

Home, hi ha coses que em molesten, és clar, però com moltes coses a la vida. Sí, és clar, hi ha coses que em poden semblar insultants. Però bé, totes les accions són vinculades a una condició humana. Sí que hi ha coses que penses que no toquen, que són inadmissibles, que s'escapen d'allò que és necessari, de la normalitat. Et poden molestar, però intento relativitzar-ho tot, sincerament. Em trobo bastant obert a comprendre, és a dir, intento desxifrar què hi ha al darrere d'aquell beneit o aquella beneita. Però també pots pensar que som molt lluny. Intento ser comprensiu amb la gent. Probablement aquesta vocació de servei i de ser davant del públic des de tan petit, d'haver jugat i haver fet broma amb els clients quan era nano, fins a la gent que ve avui al restaurant, que també hi ve per ser escoltada, tenim un coixí molt ample. I també entenem que la gent que ve aquí ens regala temps, els costa diners, tot i que ens sembla que no és car, i nosaltres hem d'estar molt oberts a comprendre realitats diverses. Aquí tant pot venir una colla de sis nois que han estalviat cada dia un euro durant un any, que ens ha passat, a les fortunes més importants que hi ha al món. I tots tenen les seves realitats que han de ser escoltades i tots tenen uns condicionants que hem d'entendre i comprendre.

**Aquesta història dels estudiants deu gratificar d'una manera especial.**

Oi tant, molt! Súper! Fa moltíssima il·lusió veure nanos

joves aquí fent un gran esforç, és molt bonic. Perquè veus que venir a casa, dins el ritual del luxe, és un luxe possible per a tota la societat. I no és gens fàcil que coses excel·lents que anhela gent que ve amb avió privat, tu també hi puguis tenir accés. I, tot i que val diners, ofereix una possibilitat

*“Aquí tant pot venir una colla de sis nois que han estalviat cada dia un euro durant un any, fins a les fortunes més importants”*

*“Hi ha coses que em molesten, és clar, però intento relativitzar-ho tot”*

d'experiència per a tothom. I això a nosaltres també ens acosta. Quan a vegades hi ha gent que diu 'com és possible que un restaurant de luxe faci una acció a favor de...' és que no som tan lluny de la realitat del dia a dia de la gent, tampoc. Sí que hi ha una sensació de luxe des de la distància, però ens hi ve gent jove. I probablement aquest restaurant és dels que ve més gent jove a menjar.

*La conversa continua, però ara fora del celler. Ja no ens envolten les ampolles ni la penombra. Amb tot, el to, la cordialitat i l'interès d'allò que*

*explica Josep Roca continuen intactes.*

*El 2016 Josep Roca va publicar un llibre important, juntament amb la psicòloga Imma Puig, Rere les vinyes. Es tracta d'un recorregut pel món del vi actual a través de l'entrevista a tretze personatges vinícoles internacionals, la visita al seu celler i a les seves vinyes. Alguns d'aquests elaboradors són molt coneguts i reconeguts, uns altres no tant, però tots tenen una visió i un projecte vinícola determinant, i la suma confeïx un retrat privilegiat del vi. A més, al final d'any, Josep Roca va aconseguir que tots aquests elaboradors escampats per mig món s'apleguessin a l'Espai Mas Marroch del Cellar de Can Roca, al costat de Girona, com a protagonistes de 'La festa de les persones del vi 2016' (llegiu-ne la crònica a Papers de vi núm. 44). Fou un tast excepcional.*

*Els protagonistes del llibre són: William Harlan (Harlan Estate, Califòrnia); Christian Moueix (La Fleur-Pétrus, Bordeus); Lalou Bize-Leroy (Domaine Leroy, Borgonya); Álvaro Palacios (Álvaro Palacios, Priorat) i Ricardo Pérez-Palacios (Descendientes de J. Palacios, Villafranca del Bierzo); Reinhard Löwenstein (Heymann-Löwenstein, Alemanya); Raül Bobet (Castell d'Encús, Costers del Segre); Matías Michelini (del Cellar Passionate Wine, Argentina); Sara Pérez (Mas Martinet, Priorat); Pierre Overnoy (Emmanuel Houillon-Pierre Overnoy, França); María José López de Heredia (R. López de Heredia, la Rioja); Elisabetta Foradori (Foradori, Itàlia); i John Wurdeman (Pheasant's Tears, Geòrgia).*

*Josep Roca explica:*

A Rere les vinyes hi ha lectures diferents. Una lectura és la de com es fa el vi en diferents llocs del món, en relació amb la planta, les tècniques d'elaboració (vas veient diferents maneres de conducció de la vinya i diferents maneres d'elaboració del vi). Una altra lectura: l'educació en el vi. Com t'incies com a consumidor de vi i les normes que l'envolten: els rituals del luxe, la recerca de l'excel·lència, conèixer allò que és bo sobretot, de no perdre el temps i anar en una línia recta cap a allò. Sovint la gent es refugia en les normes, en els rànquings, que et diuen què és bo, les referències per tothom en el món. En aquest cas són els punts Parker, i les marques establertes com Petrus. Per això el llibre comença parlant de William Harlan, que és l'excel·lència, el «premium», l'elaborador que busca l'exclusivitat màxima, fer el millor vi del món. I a partir d'aquí vas veient elaboradors que tenen mirades i projectes diferents, fins a arribar a John Wurdeman, elaborador de vi a Geòrgia, que és el territori originari del vi, que avui és tendència. Allò que no s'ha mogut, avui també pot ser escoltat. O sigui: el llibre parteix de la màxima excel·lència i pulcritud per anar cap a la gent del vi que es va desempallegant de coneixement, d'actituds, i anem veient com cadascú va fent coses diferents. I veus que a un personatge li pesa el llegat i és creatiu, en Christian Moueix, que ha fet quaranta-set veremes de Petrus, però necessita trobar llibertat en un altre lloc, a l'altre cantó de món, a Califòrnia, on el seu pare no va



**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





Josep Roca amb unes ampolles de vidre que contenen aiguardents elaborats a la Masia, l'espai de recerca i creativitat del Celler de Can Roca.

ÒSCAR PALLARÈS

voler posar mai els peus. Cada personatge explica un què.

**Pensava que havies començat per Harlan i Califòrnia, per parlar de la dècada dels 70 i 80, l'arribada del nou món al vi i la importància de la Universitat de Davis en la tendència cap a la tecnificació del vi, que es va imposar durant dècades.**

La tecnologia aplicada a la ciència pura és la Universitat de Davis. És la investigació i la recerca. I a partir d'aquí, al llibre es mostra com tot això es va desaprenent fins a arribar a Geòrgia. I això s'explica des de les persones.

**També t'expliques a través dels altres en aquest llibre. I això et dóna més llibertat. Perquè la tria és completament intencionada. I partir de la Califòrnia de William Harlan fins a arribar a l'avi Pierre Overnoy, icona del vi natural, és un gran recorregut.** Precisament, ahir va venir un senyor a dinar que em comentava: «Me'n recordo un dia que vam tastar un vi plegats, que

va ser el millor vi que he tastat mai a la vida.» I jo: «Sí, era un vi que vas prendre amb mi, un Pierre Overnoy del 1989, i el vàrem beure al restaurant Jean Luc Figueras al carrer Santa Teresa, no sé si era l'any 1994 o 1995. En aquell moment ningú no coneixia Overnoy. I aquella ampolla... Tornant al llibre, sí, hi ha el binomi tecnificació-naturalitat, explicat en diferents contextos. Cada personatge s'expressa per ell i en ell trobo una part de la meua educació desapresa. I amb tots connecto d'alguna manera en algun moment. En tots ells sóc una mica jo.

**Hi ha moltes capes al llibre. Ens mostres uns personatges del món del vi que tenen uns altres vides i que tenen família. Hi ha moments en què es fa evident que la història vinícola del pare s'acaba amb ell, que la nova generació ha perdut el que és essencial del projecte. I en uns altres és tot el contrari.** Fent aquest llibre amb l'Imma Puig hem tingut unes vivències

brutals. Darrere d'aquest llibre n'hi ha un altre, un llibre callat, ple d'intimitats molt potents. Però, en tot cas, al llibre hi ha diferents estrats sobre què és per mi el vi, què he gaudit del vi, com marca la gent... De Harlan, què en trec, per exemple? Doncs em reafirmo en el fet que la perfecció no existeix, que busco la imperfecció. Ara, hi ha algun moment en què la perfecció et destrona els arguments des de l'excel·lència més pura, neta i brillant. Això passa molt poques vegades, molt poques, però a vegades passa.

**Amb el seu vi passa?**

Amb un Harlan del 2002 em va passar. I ara quan aquest any vaig anar a Califòrnia, vaig gaudir molt amb els vins naturals de Hardy Wallace, amb els vins de Duncan Arnot, vins molt verticals, estirats, desiguals, especiats... Però vaig anar a veure un elaborador hongarès que fa un vi de merlot a Napa, que em va deixar mort i sense arguments. Era boníssim: un vi opulent, però

fresc, que es mastegava, però sense trobar-hi defectes pastosos, viscosos, sense gràcia. Hi senties terra d'argila amb un equilibri de raïm que... estava tan ben fet que t'ho desmuntava tot. I era una lliçó, perquè tenia 99 punts Parker. De tant en tant, no sempre, hi ha coses que estan ben fetes. La perfecció alguna vegada existeix i està bé. I renunciar això em sembla renunciar l'evolució. Per això ho hem de tenir en compte, perquè pot fer evolucionar per exemple la idea dels clons, la reflexió genètica. És a dir, està bé fer els vins com fa mil anys, però sense renunciar l'evolució del coneixement, del coneixement genètic de les plantes per exemple. Una altra cosa és intervenir. Crec que no hem de renunciar ni el coneixement ni la ciència, però s'ha de mesurar. I ho dic tot i que mi m'agrada la part més alliberada de tot el coneixement del vi, per arribar a buscar coses més íntimes. Per això el llibre acaba amb una certa intimitat despullada.

**Tot i no oblidar la ciència i la recerca en el vi, a Rere les vinyes predominen els projectes marcats pels altres valors que encarnen la gent que fa els vins naturals i biodinàmics. En aquest moment de la teva trajectòria, és aquest món el que representa més els valors amb els quals s'ha d'anar endavant en el vi?**

Són els valors amb els quals em sento identificat, amb la manera com visc el món del vi, que és el vi de petit productor. Em sento més proper a Overnoy, probablement ara mateix, però vaig obrir l'altre dia un vi de la madame Leroy i em queien les llàgrimes. Vaig obrir un 1964 que em va portar ella que va ser...

**Però ella, la madame de la Borgonya, també és radical.**

Aquesta dona que té un caràcter tan dur i té una energia que sorprèn, fa uns vins! Cadascun dels personatges que apareixen al llibre té coses que m'interessen moltíssim. Del Raül Bobet, el que realment m'interessa és ell, més que no els seus vins. La seva actitud, la seva competitivitat i capacitat de sacrifici, la veig en mi. M'hi veig reflectit amb moltes de les seves actituds. I els seus coneixements i la seva intel·lectualitat a mi també em fascinen, aquella ciència que jo no he pogut estudiar i que ell estudia i que reinterpreta constantment. M'identifico amb aquesta barreja que té de fill de pagesos i de la cultura de l'esforç. I també en el fet de buscar una certa idea sobre el temps de recés, repòs o espiritualitat, i el temps en constant evolució del coneixement. I en relació amb els vins, és com fer el millor Spätlese fora d'Alemanya, com fer el millor vi de Volnay fora de la Borgonya, com fer un syrah molt interessant fora de Côte-Rôtie, com fer un bordeus amb una textura que no ha fet mai ningú. Això és pura creativitat, entosudiment de fer l'impossible en un lloc on fer-ho possible, des dels límits, jugant amb la natura al límit. Això és en Raül Bobet i el que m'interessa és la suma de tot això.

**No trobes que el vi viu un moment interessantíssim? L'altre dia, al Priorat, vaig coincidir**

**amb Joan Asens [DO Montant] i vaig poder tastar les Tallades de Cal Nicolau, el picapoll negre perfil-loxèric. Li preguntava pels vins naturals i aquesta manera de fer, i em deia que el seu camí era un altre, que cercava l'envelliment en el vi. I aquest camí també és molt de veritat.**

Està bé, sí! Jo als Rieslings alemanys ara els demano un temps d'envelliment perquè perdin sulfurós, per exemple, però no defenso a ultrança el vi sense sulfurós. El que dic és que hem de fer costat a la gent que opta pels vins naturals i biodinàmics, perquè es moguin els vins que són a dalt de tot. Has d'apostar per un extrem perquè tot es mogui una mica. I probablement on cal situar-nos és en l'harmonia, l'equilibri, en les dosis. La idea és que el món del vi es mogui una miqueta, perquè quan t'acostumes a beure sense sulfurós cada vegada costa més beure amb sulfurós.

*El 2016 Josep Roca va publicar un llibre important, juntament amb la psicòloga Imma Puig, Rere les vinyes*

*“El llibre parteix de la màxima excel·lència i pulcritud per anar cap a la gent del vi que es va desempallegant de coneixement, d'actituds”*

**Aprenem a beure vi sense sulfurós.**

Aleshores, crec que és bo que es mesuri el sulfurós i que es tingui en compte que s'ha de fer d'una altra manera. Abans s'usava com un antibiòtic, per si de cas. Però només s'hauria d'utilitzar en cas de necessitat, per protecció. I probablement, la part assenyada és la que et diu en Joan Asens: és clar, per a l'envelliment és lògic que posis sulfurós. Ara, si fas vins joves amb maceració

carbònica, no caldrà que n'hi posis. Però si vull fer vins gran reserva, caldrà posar-n'hi. No passa res. I hi ha gent que envelleix vins sense sulfurós i envelleixen bé també. Depèn dels pH. No tot val per a tot.

**Aquest valor de l'envelliment...?**

A mi m'agrada, és una manera de persistir en el temps, d'evolucionar i millorar amb el temps. A mi m'agrada la serenor. És clar que m'agrada l'efervescència refrescant, però també m'agrada un repòs. Aquest 1964 de la madame Leroy o un 1955 que em va obrir a casa seva... Uf, emocionen. I fa poc vaig obrir un Cos d'Estournel 1898, de Bordeus, que va sortir meravellós. I encara, dissabte passat vaig obrir un 1948 Marqués de Murrieta, que era una brutalitat. És l'encantament de la vellesa.

**La idea de l'envelliment m'ha portat a pensar en un tema també estimulador del vi, que és la seva extemporaneïtat. En el sentit que el món d'avui, la societat contemporània, és dominada per la immediatesa. En canvi, fer vi és tot el contrari: imaginar una vinya és un projecte a deu anys a venir. El món del vi es regeix per un temps diferent, oposat al que regeix la nostra societat actual.**

Fa la gent especial. I genera el que en dic 'la frustració de l'ego'. En un tast de vins de Porto vaig preguntar a un elaborador què sentia en el moment de tastar el seu vi. I em va respondre: 'Que jo no tastaré aquest vi que faig ara en la seva màxima plenitud.' És la frustració de l'ego. Primer havíem tastat un 1920 o un 1905, que es trobava en un moment pletòric, brutal, i després el seu, un 2007 o 2008.

**I en uns altres aspectes?**

Aquest viure el temps diferent permet veure el recorregut que es fa. Quan tasses un vi també tasses un moment concret d'un elaborador, una il·lusió, una inexperiència, una idea, l'idealisme, l'educació... I després, els altres elements externs que condicionen les decisions: l'anyada, la sequera o no, el cicle curt o llarg, la influència de la pluviometria en

la verema, i també el tipus de bóta, la decisió de fermentar o no, en un lloc o en un altre...

**S'ha d'anar a veure la vinya, el celler i parlar amb la gent que fa el vi per viure el vi a la copa amb plenitud, suposo.**

És indispensable visitar el lloc per poder conèixer i comprendre. Escoltar la terra, mirar, permetre's aquella mirada més contemplativa del que hi ha al voltant del vi. Visitar el lloc et dona més informació i més estímuls per ser-ne ambaixador. Això segur. La copa és un glop, un moment, una càmera aturada, que dona molts missatges, que permet diferents lectures dins la mateixa copa i que, depenent de l'hàbit cultural que cadascú té al darrere, podrà interpretar unes coses o unes altres. També depèn del moment en què beus el vi, la distracció, la concentració dels sentits, l'estabilitat personal, les hores de son, el cansament o no. Diuen que la realitat, la tenim al cervell, oi?

**I la lluna?**

Segur que hi afecta, és una realitat. El condiciona segur. Passa que hi ha coses que condicionen més que no la lluna, com el fet de si has dormit poc o no o si ets en un lloc molt sorollós. Hi ha coses que afecten els sentits mateixos, de percepció sensorial, que són més immediats que un fet extern a tu. Si tens gana o no tens gana, si tens set o no tens set, si tens temps o no..., el prelude, la feina, la recerca, l'estudi, el desig, un anhel... hi ha coses que condicionen més que no la lluna, tot i que la influència de la lluna és certa.

**Ho pregunto perquè hi ha persones que només tasten en dies concrets.**

Sí, però els diria: tasteu sobretot quan tingueu temps. És a dir, primer dedica't a trobar el temps, a estar bé, a tastar en un espai on no hi hagi gaires distraccions. Perquè si aquell dia amb la lluna adequada estàs refredat, el problema no és la lluna, ets tu.

*En aquest moment, el fotògraf ens adverteix de l'hora. S'ha fet tard de veritat. Josep Roca ha d'anar a atendre els clients del restaurant. Ho deixem aquí. ●*



ENOTURISME PERSONALITZAT  
VISITA'NS!



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



enoturisme  
SENSACIONS  
**bouquet**

*Ens agrada compartir la nostra experiència en el món del vi així com el nostre entorn privilegiat.  
Vine i gaudeix de les nostres activitats enoturístiques.*

*Viu la tradició, experimenta la innovació*



# Alta Alella ven la marca Privat al grup Peralada

El celler continuarà fent cava, però amb una producció més continguda i amb la marca Mirgin

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



**F**eia setmanes que el sector en parlava en veu baixa, però al final del mes de març i just quan aquest número de la revista entrava a màquines es va fer pública la notícia: Alta Alella ha venut la marca Privat (com també els estocs de producte i els acords comercials establerts fins ara) al grup Peralada.

L'empresa empordanesa pretén, d'aquesta manera, entrar amb força al mercat com a productor de cava ecològic, i Alta Alella pot centrar l'esforç a continuar essent una iniciativa familiar, de dimensions controlades. Josep Maria Pujol-Busquets ho explicava així a la revista: "Aquest canvi

ens permet continuar centrats en el raïm propi, el terrer i la família."

## L'AA Mirgin Gran Reserva passarà a dir-se AA Mirgin Vallcirera i serà cava de paratge

### Caves de gamma alta

Amb l'operació el celler es desfà de les gammes més senzilles de cava i passarà a tenir una gamma de sis productes que ells mateixos denominen *premium*: dos reserves i qua-

tre grans reserva (tot i que preveuen, a curt termini, que tots els caves de la casa siguin gran reserva, és a dir, un mínim de trenta mesos de criança): AA Mirgin Reserva (novetat), AA Mirgin Rosé Reserva (novetat), AA Mirgin Laietà, AA Mirgin Laietà Rosé, AA Mirgin Opus Evolutium i AA Mirgin Gran Reserva. Aquest darrer entrarà a curt termini a la nova categoria creada per l'Institut del Cava, esdevindrà Cava de Paratge Qualificat i canviarà de nom per dir-se AA Mirgin Vallcirera. Pujol-Busquets ho explica: "Hem apostat amb força pels caves de paratge. És la primera vegada que el Consell Regulador de la DO Cava permet lligar un cava a un territori determinat. La vall Cirera és un dels deu paratges escollits. Això, per nosaltres, significa un posicionament molt important a escala de marca." "Acollir-se a aquesta qualificació", continua, "exigeix que tota la producció del celler es faci amb raïm 100% propi. Nosaltres teníem un increment de vendes molt gran al nord d'Europa i no l'hauríem pogut continuar assumint. Per això ens ha anat molt bé aprofitar l'oportunitat." A més, Pujol-Busquets explica que ja compten amb entre 25 i 26 hectàrees de vinya pròpia i que busquen vinyes velles per portar. "Ara plantem dues hectàrees de pansa blanca al costat del Bosquet d'Alella i una i escaig al pla que hi ha sota la nostra finca, que s'havia dedicat a l'horta. I l'any passat ja vam adquirir també una hectàrea i escaig a la vall de Rials, també de pansa blanca." ●



Josep Maria Pujol-Busquets.

### Celler familiar

Des de sempre Alta Alella ha volgut transmetre que el seu projecte és familiar. Un dels primers fullets promocionals de l'empresa ja mostrava Josep Maria Pujol-Busquets a la vinya, amb la seva dona (Cristina Guillén) i filles, Mireia i Georgina. El primer cava de gamma alta que va fer servir la característica ampolla que recorda la Rhin va ser el Mirgin (foto). I Mirgin és una nomenclatura que surt d'unir els noms de les dues filles Pujol-Busquets. És tan significativa com lògica, doncs, l'elecció de la marca Mirgin per denominar la gamma de caves d'Alta Alella.



Slow Food Catalunya reuneix anualment els seus membres per lliurar-los els distintius que els acrediten com a paladins del producte de proximitat i de temporada. La trobada d'enguany ha estat organitzada per Slow Food Maresme.

# El Maresme acull el lliurament de plaques anual de Slow Food Catalunya

La Fonda Marina esdevé el tercer restaurant de la comarca a obtenir la placa que l'acredita com a restaurant Slow Food

TEXT: DAVID ROMAN



Luca Marongiu i Gonzalo Rivière, a la porta dels Garrofers. Pep Parés i Núria Coll amb Carlos Lusbaum (Lasal del Varador) i Jordi Forés (La Fonda Marina)

ÒSCAR PALLARÈS

**T**othom qui tingui interès en l'alimentació, la gastronomia i els seus derivats deu haver sentit a parlar de Slow Food, el moviment d'abast mundial nascut a Itàlia la dècada del 1980 que empra la gastronomia com a eina de transformació social i promou la pràctica d'una qualitat de vida diferent basada en el respecte del temps i els ritmes naturals.

La cara més popular i visible d'aquest corrent de pensament, la trobem en les plaques que llueixen els restaurants que en formen part, un indicador que als fogons de la cuina de l'establiment hi ha un xef adscrit al moviment que gestiona la cuina en conseqüència. Aquests distintius s'atorguen o es renoven anualment en una trobada que organitza un dels convíviums, que és com

s'anomena cadascuna de les delegacions territorials de Slow Food. El convívium del Maresme, impulsat des del 2014 per Lluís Vidal i Núria F. Llobet, s'ha encarregat de l'organització de la trobada del 2017, que va tenir lloc el 13 de març i que ocupà gairebé tota una jornada amb actes amarats del to festiu, reflexiu, calmat i una mica reivindicatiu que desprèn el fenomen *slow*.

## Entre Montgat i Alella

La reunió va tenir tres epicentres prou representatius del moviment: la Fonda Marina de Montgat (que va rebre per primer cop la placa que l'acredita com a establiment adscrit a Slow Food), el celler Alta Alella (sobradament conegut per la seva opció decidida pels vins ecològics i naturals) i el restaurant els Garrofers (adscrit a Slow Food des del 2016). El

sucós programa d'actes, l'obrí el Mercat de la Terra, que aplegà productors de tot el Principat amb mostres de les matèries primeres i materials emprats pels restaurants de la convocatòria. En paral·lel al mercat, cuiners i restaurants de Slow Food Catalunya van reunir-se en l'assemblea anual, acte precedit pel lliurament de plaques al Centre d'Enoturisme d'Alta Alella i acompanyat de l'àmplia gamma de vins d'aquest celler.

Dos personatges populars vinculats al Maresme van lliurar les plaques: la periodista Núria Coll, directora de la revista digital Ets el que Menges, i Pep Parés, actor compromès amb la defensa del medi. Un a un, i ordenats segons els onze convíviums catalans, seixanta-set representants del Principat i de Catalunya Nord van recollir la placa que els identifica com a adscrits al moviment. Nou restaurants van rebre per primer cop la placa i la resta van renovar el distintiu. Acabat el lliurament, la foto de família va immortalitzar els cuiners reunits a l'acte i, sense presses (com no podia ser d'una altra manera!) els participants van fer cap al restaurant els Garrofers, on l'organització els va convidar a passar comptes amb un sucós menú, preparat especialment per a l'ocasió pels xefs Gonzalo Rivière i Luca Marongiu, maridat amb vins d'Alta Alella.

### Tres cargols (que en són quatre), cap al Maresme

Dos xefs d'establiments maresmencs van renovar el distintiu que els acredita com a membres de Slow Food Catalunya: Carlos Lusbaum, de Lasal del Varador, a Mataró, i Gonzalo Rivière, dels Garrofers, a Alella. La novetat d'enguany ha estat el

### Plaques "extra"

La filosofia *slow* va més enllà de la restauració. I per demostrar aquesta voluntat transversal Slow Food Catalunya enguany ha lliurat, per segon any consecutiu, tres plaques a productors compromesos amb el km 0. En aquesta edició el reconeixement a la trajectòria va anar a parar a Josep Pàmies, el pagès i activista lleidatà fundador de la Dolça Revolució, conegut per la lluita que protagonitza mirant de popularitzar l'ús de l'estèvia. El reconeixement a la recuperació de tradicions ha correspost al Mas Marcè, de Siurana d'Empordà, especialitzat en l'elaboració de productes làctics.

Finalment, el reconeixement a la innovació i acció social va anar a mans d'una iniciativa maresmenca amb seu a Mataró: els Ous la Klosca, un centre especial de treball que, mitjançant la producció agroalimentària ecològica, vetlla pels interessos de les persones més desfavorides en el moment d'acostar-se al mercat laboral. Una lloable tasca que uneix agricultura, avicultura, ecologia i compromís social, i que és a punt de fer deu anys.



Els presentadors de l'acte amb els responsables d'Ous la Klosca.

cargol atorgat a Jordi Forés de la Fonda Marina, de Montgat, tercer restaurant amb placa Slow Food a la comarca, i el reconeixement a la tasca del centre especial de treball Ous la Klosca (vegeu el requadre).

Ricard Jornet, propietari de Lasal del Varador, és activista i practicant de la sostenibilitat i proximitat. Al seu restaurant del passeig Marítim de Mataró posa en pràctica la causa *slow* des dels fogons en un edifici bioclimàtic on es consumeix llum que generen les plaques fotovoltaïques instal·lades a la

coberta. "Si començar a consumir producte ecològic ja va ser un canvi de xip –ens explica convençut–, centrar-nos en el producte de proximitat o de km 0 va ser un canvi de mentalitat profund i que ens ha connectat més amb el territori."

El restaurant els Garrofers d'Alella ha renovat la placa que va obtenir el 2016. "En el nostre cas –explica Gonzalo Rivière, propietari i xef– l'obtenció del distintiu va ser un fet natural, perquè per principis i per manera de fer ja complíem tots els requisits de feia anys.

Entusiasta de la proximitat i de l'ecologia en el sentit més ampli de l'expressió, en Gonzalo destaca l'avantatge que representa formar part de Slow Food en el moment de fer recerca i trobar producte de proximitat: "Hi ha molta xarxa, sempre ets a un missatge de distància de trobar el que busques." El dinar que van assaborir els convidats a l'acte de lliurament, preparat al seu restaurant, és tota una mostra de proximitat maresmenca amb plats com la coca de calçots confitats amb romesco i formatge de Vilassar fumats a casa, i els ous de la Klosca cuits amb puré de coliflor de Rials i bacallà.

La novetat d'enguany en relació amb el Maresme ens situa al límit sud de la comarca: la Fonda Marina, a Montgat. Aquest establiment, en actiu des dels anys 1930, certifica l'aposta pel producte de proximitat i de temporada amb l'obtenció de la placa aquest 2017. El seu propietari, Dario Pin, està molt il·lusionat amb el distintiu: "És un al·licient més dins la nostra filosofia d'empresa, que tradicionalment ha cuidat sempre el producte i els productors locals, i ha tingut en compte les tradicions culinàries de la terra en les receptes. Considerem que la gastronomia és cultura i formar part de Slow Food Catalunya és, per tant, un fet lògic que ens enorgulleix. En Dario subratlla els avantatges de formar part de la comunitat: "Reps informació sobre productes i professionals, comparteixes experiències i coneixements... Aquí al Maresme, on tan sols som tres restaurants amb distintiu, potser ens donarà un punt més de visibilitat. Segur que tot plegat serà un èxit!". ●

TERRITORI PANSA BLANCA

630 905 083 • ORIOLARTIGAS@GMAIL.COM



# Can Roda

## Penjat d'un Fil

### Una dolça sorpresa

Eva Vicens

PVP  
16 €

#### FITXA DE TAST

##### VISTA

El servim a copa i hi veiem un vi net, viu, amb uns tocs daurats que sorprenen positivament perquè essent un dolç, tot i que jove, ens n'esperàvem un color més evolucionat.

##### NAS

A copa parada hi descobrim unes primeres aromes florals i uns certs tocs cítrics; però amb els primers moviments ja s'hi deixen veure, primer tímidament i després sense vergonya, unes notes balsàmiques que ens fan pensar en la mel. A poc a poc hi reconeixem el raïm, les notes de fruita ben madura i, finalment –sense que ens arribi a molestar gens–, els prop de cent grams de sucre residual que conté l'ampolla.

##### BOCA

Servit a temperatura idònia aquest vi és francament lleuger malgrat la quantitat de sucre que té. Hi deu tenir molt a veure l'acidesa, que es fa notar, però sense excés, i que l'equilibra tot reduint la sensació d'embaifat que podria donar un vi així. El pas per boca és àgil i té un postgust llarg, que perdura. La graduació alcohòlica de 12 graus està ben integrada i no es comença a insinuar fins que el vi va agafant temperatura.

#### ELABORACIÓ

El nom del vi dóna pistes sobre el sistema que el celler utilitza per elaborar-lo. El gotim "es penja d'un fil" per tal que els grans del raïm es vagin deshidratant i s'assequin; l'elaboració del vi comença quan aquest ja ha perdut la major part de l'aigua i conserva un nivell elevat de sucre.

Abans, a la vinya, el raïm es cull sobremadurat i es classifica en caixes amb quantitats petites per evitar que els grans s'aixafin. Durant uns tres dies, l'equip del celler es dedica a penjar els gotims, un a un, fins que queden tots estesos. Tres mesos després –el procés dura entre final de setembre i final de desembre–, els gotims passen per la premsa i comença el procés d'elaboració del vi. Arrenca la fermentació, però s'atura mitjançant fred quan arriba al 12% del volum. En aquest moment queda un vi dolç amb una graduació baixa i amb uns 155-157 grams residuals de sucre per litre.

#### FITXA TÈCNICA

**Anyada:** 2016  
**Varietat:** pansa blanca  
**Grau alcohòlic:** 12% vol  
**Ampolles elaborades:** 600  
**Sucre residual:** 155 g/l  
**Primera anyada:** 2015  
**Ampolla de 50 cl**



## Celler Can Roda

Can Roda és la casa pairal que la família Bonaplata, de Barcelona, es va fer a Santa Maria de Martorelles cap al 1864. Són quaranta hectàrees, de les quals set es dediquen al cultiu de la vinya. Hi treballen pansa blanca, moscatell, merlot i cabernet i hi elaboren, a més del dolç, vins blancs, negres, un rosat, un escumós i el vi d'aperitiu que anomenen Clarea. Des de l'any 2010 el celler és sota el paraigües de la DO Alella. Segons la seva propietària, Rosa Milà, Can Roda és "la suma d'incomptables detalls d'amistat i de companyia i de la posada en comú d'allò que es va aprenent amb el pas del temps".



## MÉS VINS BLANCS DOLÇOS DE FINS A 150 GRAMS DE SUCRE PER LITRE



**Bouquet d'Alella Dolç**  
Bouquet d'Alella  
Garnatxa blanca  
80 g/l  
PVP: 17 €



**AA Blanc de Neu**  
Alta Alella  
Pansa blanca i més varietats  
110 g/l  
PVP: 15,95 €

## LA PROPOSTA DE MARIDATGE

### Pastís de mousse de mandarina amb gingebre

Elaboració a càrrec de **Marc Dalmau** (patisserie La Petite Mallorquina, Alella)

El Penjat d'un Fil 2016 és un dolç versàtil que tant acompanyaria un aperitiu com unes postres a base de fruita seca. En aquest cas, amb tot, ens decidim per un pastís de mandarina amb gingebre, que aporta uns tocs cítrics i agre-dolços amb les notes especiades i un pèl picants del gingebre i que equilibren perfectament bé aquest vi dolç. Que vagi de gust!

## L'ENÒLEG ENS EN PARLA

**Enric Gil**, enòleg de Can Roda



"Feia temps que anàvem darrere d'un dolç i finalment ens vam animar a elaborar-lo: el primer any vam deixar que el raïm sobremadurés a la vinya i se'ns va fer malbé. El segon en vam deixar sobremadurar una partida, vam collir el raïm i vam buscar el millor lloc on penjar-lo perquè s'assequés.

Els vam col·locar en un espai semicobert on tenim la premsa i els vam tapar amb una xarxa perquè no se'ls mengessin les abelles ni els porcs senglars." Volíem un dolç que expressés al màxim la pansa blanca fent la mínima intervenció possible (sense alcohol ni concentrats) al procés d'elaboració.

Els rendiments que s'obtenen seguint aquest mètode d'elaboració són baixos. El primer any, d'un miler de quilos de raïm vam embotellar prop de cinc-centes ampolles; la verema passada en vam reservar 1.700 quilos, enguany volem embotellar-ne alguna més.

És cert que últimament ha baixat el consum de vi dolç, però potser perquè aquest nostre no és gaire alcohòlic ni massa dolç, de moment sorprèn i agrada força al consumidor."



# OFICINA DE TURISME D'ALELLA **WINE TASTING**

our  
second  
wine  
tasting in  
English!

**We will be sampling Quim Batlle, D.O. Alella white wines (Foranell Pansa Blanca and Foranell Picapoll) and we will pair them with a showcooking**

**The tasting will be conducted by the sommelier Arnau Marco**

**May 27, 2017 at 13.00 at the Tourism Office - Price: 7 € per person**

Oficina de Turisme d'Alella: Riera Fosca, 2 d'Alella · 93 555 46 50 · alella.ofiturisme@alella.cat · www.alella.cat/turisme



AJUNTAMENT D'ALELLA



# Tres panses

El nou vi  
de Papers  
de vi

12 €



Papers de vi

ALELLA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

[www.papersdevi.cat](http://www.papersdevi.cat)

Podeu trobar-lo a:

ALELLA  
Ca l'Estrany  
Celler Jordana  
Companyia d'Alella  
La DO Tastets d'Alella  
Restaurant Antiga Fusteria  
Restaurant Can Cabús  
Restaurant Els Garrofers  
Restaurant Les Terrasses  
Xarel·lo

BARCELONA  
La Cuina del Guinardó

CABRILS  
Restaurant Xeflis

EL MASNOU  
El Celler del Mar  
El Rebost dels Sentits  
Restaurant La Cuina dels Capitans  
Restaurant Pati La Morera

MATARÓ  
Restaurant La Morera

SANTA COLOMA DE GRAMENET  
Les Taninnes

TIANA  
Pastisseria Aixelà  
Restaurant L'Avi Mingo



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@joaquimbatlle.com](mailto:celler@joaquimbatlle.com)

# Tasts d'història i de vins de la DO a Vallmora

El celler romà de Teià torna a engegar amb força. Després de romandre uns mesos tancat al públic, Tanit torna a fer-se càrrec de l'equipament.

TEXT: MARTÍ CRESPO



OSCAR PALLARÉS

El cub de l'edifici ha rebut una nova retolació amb el nom i imatge actuals.

**A** la cruïlla entre Alella, el Masnou i Teià, dins el terme municipal d'aquest últim poble, hi ha un jaciment arqueològic de primer ordre: la Cella Vinària, les restes d'un celler romà del segle II dC de gran extensió i productor de vi laietà per a tota la Mediterrània, amb la particularitat afegida que se sap el nom de l'encarregat de la implantació vitivinícola i també de la família propietària de l'explotació:

l'esclau Epictet, que es va guanyar la llibertat treballant aquí, i Luci Pedani Clement, de la Bàrcino romana que s'albira, a la llunyania, des d'aquest indret maresmenc a poca distància de la mar.

#### El projecte CAT

Pel caràcter singular del jaciment i per la museïtzació de l'espai arqueològic amb la reproducció de dues grans premses de l'època, Turisme de la Generalitat va proposar d'establir una prova pilot dels

anomenats Centres d'Acollida Turística (CAT) a Teià el 2009. Al costat de la Cella Vinària es va desplegar, doncs, un centre d'interpretació que seria replicat més endavant, conceptualment i arquitectònicament, en una desena d'indrets d'interès turístic més de tot Catalunya. Tot això ens ho explica amb orgull Andreu Bosch, batlle de Teià i actual vicepresident de la Mancomunitat de Serveis d'Alella, el Masnou i Teià. Però canvia de cara quan recorda què va passar des d'aleshores:

després d'una arrencada molt prometedora de la mà de la jove empresa Tanit Didàctica i Difusió Cultural de Vilassar de Dalt, el 2010 va sortir de nou la licitació del contracte i el va guanyar Magma Cultura. El canvi d'empresa gestora va coincidir amb la crisi i la retirada d'ajudes de la Generalitat a la incipient xarxa CAT, cosa que "va desestabilitzar moltíssim perquè es comptava amb uns recursos del govern que no van arribar i la concessió se'n va ressentir", detalla Bosch. "Va

començar un procés de crisi en què cada vegada hi havia menys activitat i menys visitants.” La situació va acabar desembocant en la dissolució de la mateixa marca CAT, el 2016, i la reconversió dels usos i les funcions de cadascun dels centres d’acollida turística escampats per tot el país. La Mancomunitat d’Alella, el Masnou i Teià, responsable final de l’equipament del Maresme, tenia molt clar que calia continuar creient en el projecte i potenciar-lo amb una nova concessió i unes noves bases a fi de convertir-lo en un centre arqueològic i enoturístic, on es mantingués encara la funció de lloc d’informació turística dels tres municipis i també de la xarxa romana del Maresme i, ahora, funcionés com un centre d’activitats vinculades amb el vi i la Denominació d’Origen Alella. “Des de les institucions públiques enteníem que teníem la sort de disposar d’un jaciment romà museïtzat, de ser dins el territori de la DO i de comptar amb aquestes instal·lacions: el que faltava era trobar una empresa que rutllés i que hi sapigués treure rendiment per a tothom, a més d’afavorir la promoció turística, econòmica i cultural de la zona”, resumeix Bosch.

## Andreu Bosch: “enteníem que teníem la sort de disposar d’un jaciment romà, de ser dins el territori de la DO i de comptar amb aquestes instal·lacions”

### Tanit altre cop al capdavant

I sembla que amb el nou concurs es pot haver trobat la solució de l’atzucac: des de l’any passat Tanit ha tornat a fer-se càrrec del jaciment, rebatejat formalment com a Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora precisament jugant amb els dos elements clau del nou projecte. L’antropòloga Paula Lloret, membre de

l’empresa cultural, recorda molt positivament la primera i efímera etapa de gestió del centre, malgrat tenir directius de funcionament molt marcades per Turisme de la Generalitat i, sobretot, que en aquell moment “el que era el Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella tot just començava a caminar, políticament tot just s’hi començava a creure i encara no hi havia tots els municipis implicats defensant amb una sola veu el discurs de l’enoturisme”. “Nosaltres anàvem a un ritme, obríem camí en aquesta direcció, però a escala política, institucional i dels mateixos restaurants, comerços, allotjaments i cellers no hi havia una estratègia conjunta i única”, rememora. Han passat uns quants anys des d’aquella primera experiència i ara Lloret assegura que es nota molt la feina feta a escala de polítics i de consorci respecte a l’enoturisme a la DO Alella, on ja és una realitat i s’ha anat eixamplant la taca per tot el Maresme i fins i tot el Vallès. “Agafem l’equipament de nou amb moltes ganes i ens hi trobem molt còmodes perquè ara el discurs que teníem és el que s’ha establert. És un bon moment, doncs, per tornar-hi a ser i per tornar a donar una empenta a les instal·lacions.”

### Més oferta, més visitants

L’estratègia marcada per aconseguir-ho passa per millorar les xifres de visitants i, en paral·lel, fer créixer l’oferta d’activitats. Lloret explica que l’esforç principal se centra a buscar tres tipus de públic: el de proximitat provinent de Barcelona i rodalia; el públic local, “que és el millor ambaixador i ha d’anar passant pel centre, conèixer-lo i creure-hi”; i també l’estranger, tot un desafiament, “perquè arriba amb molta força al Maresme buscant més activitats que no sols platja i es detecta que l’enoturisme l’atrau moltíssim”. Hi ha molt camí per recórrer en aquest sentit, com també s’obre una finestra enorme a Tanit amb dos tipus de públic molt concrets: l’escolar i el familiar. De fet, l’empresa ja elabora ara mateix un programa específic per facilitar



Andreu Bosch.



Paula Lloret.

que les escoles puguin venir a visitar el jaciment, i ha engegat una programació d’activitats per fer en família els caps de setmana. “El públic familiar és la primera línia estratègica que hem començat amb força per anar-lo captant i fidelitzant a través de tallers específics i variats al llarg de l’any, perquè les famílies es mouen molt i encaixen perfectament amb un jaciment arqueològic del món romà, immens en temes atractius sobretot per als infants, i del món del vi, interessant tant per als adults com per als nens si es vincula al treball del camp i la vinya.”

### Vi romà

Justament una de les activitats estrella que es posa en marxa al final de març té molt a veure amb el conreu del vi i la participació activa del públic de totes les edats. Es tracta del projecte de vinya

experimental a l’entorn de les premses reconstruïdes, en conveni amb el celler Alella Vinícola, encarregat de mantenir-la i de vinificar-ne els fruits. “La idea de la vinya va quedar aturada en l’etapa anterior i ara l’agafem amb força perquè pensem que és un dels reclams que pot tenir Vallmora en línia amb la tendència actual dels visitants de buscar experiències més enllà de les visites guiades”, explica Lloret. Amb la voluntat d’aportar “quelcom més a la gent”, la proposta ofereix al públic de poder seguir aquesta vinya al llarg de l’any i treballar-hi periòdicament (ja sigui netejant-la l’època que toqui, podant-la, empeltant-la, veremant-la...) per acabar-ne fent vi. És clar, un vi “a la romana”, perquè es farà seguint els criteris de l’arqueòleg del centre i empeltant-lo amb una varietat semblant a la que hi podia haver en aquella època, el moscatell d’Alexandria: “I com que no és DO Alella, ens permet de vinificar amb una certa llibertat i podem experimentar i jugar per intentar recuperar els sabors romans. És un projecte molt engrescador i que es completa amb la mateixa experiència del jaciment, que ja de per si ens trasllada al passat romà i a la tradició vinícola de la zona amb més de dos mil anys d’història”, detalla Lloret.

### Un punt d’inflexió definitiu

Les arrels de la vinya són una bona metàfora de les ganes que es tenen que el nou centre de Vallmora arrelli al territori, sobretot amb activitats en col·laboració amb entitats i institucions del Maresme i amb el públic. Bosch destaca aquesta voluntat d’arrelament: “Estic contentíssim que Tanit hagi guanyat el concurs perquè creiem que pot establir les bases per dinamitzar l’espai i perquè agafi al territori i sigui atractiu per a tots els públics: infantil, escolar, adult, el turisme cultural vingui d’on vingui...” En realitat, diu convençut, ens trobem en un punt d’inflexió de l’equipament i el jaciment: “El que desitjo com a alcalde de Teià i també ho desitgem com a mancomunitat és que sigui el punt d’inflexió definitiu.” ●

**On hi ha gent  
passen coses  
increïbles.**

**Com una  
declaració  
d'amor  
en una  
floristeria.**

**Surt al carrer,  
viu el comerç**

**#comerçincreïble**



**Generalitat  
de Catalunya**



# Can Roda es dóna a conèixer

El celler de Santa Maria de Martorelles organitza una jornada per a restauradors, amics i distribuïdors

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

L'enòleg del celler, Enric Gil, fa una explicació del projecte de Can Roda als assistents.

ÒSCAR PALLARÈS

**E**l celler Can Roda va acollir el 27 de març una jornada de gaudi a la seva finca amb un grup de clients, amics i distribuïdors. Alguns dels convidats, tot i ser bons coneixedors de les referències del celler, encara no coneixien la finca ni l'hospitalitat dels seus propietaris. El matí va començar amb una petita xerrada d'Enric Gil, l'enòleg de la casa, que va explicar als assistents la iniciativa de Can Roda i va fer un resum de les característiques de la finca i de cadascuna de les vinyes que hi ha plantades. També va aprofitar l'ocasió per anunciar que s'han destinat sis hectàrees de les quaranta de la finca per plantar-hi nova vinya: "Pansa blanca i alguna altra varietat que encara no hem decidit." Però fins al mes de juliol no se sabrà si Brussel·les aprova el projecte.

## Passejada i esmorzar

Enllestida la presentació es va fer una passejada entre les vinyes que va culminar amb un esmorzar sota unes alzines amb vistes a la casa. Allà va entrar en escena per primer cop un dels convidats especials del dia, Joan Lluís Gómez, som-

melier del restaurant Sant Pau de Carme Ruscaleda. Gómez va justificar el primer maridatge de la jornada, tot un clàssic: escumós Gran Minguet amb pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric.

El tomb va continuar fins al tendal que Can Roda té habilitat per a esdeveniments diversos. Allà va tenir lloc un tast maridat que va dirigir novament Joan Lluís Gómez. El sommelier va ser agosarat i va sorprendre tothom amb la primera harmonia: patates xip amb pebre vermell fumat i mel, amb el dolç Penjat d'un Fil. Tot seguit, una delícia: torradeta amb tomàquet i ventresca de tonyina de Maguru World, amb escumós Gran Minguet. Els assistents van valorar molt positivament l'oportunitat de

comparar dues peces diferents: l'una amb la tonyina crua (més gustosa) i l'altra amb un discret punt de cocció (més melosa).

El tercer tast del maridatge va harmonitzar la pansa blanca criada en fusta de Can Roda, el Sauló, amb una cassoleta de conill. Per a molta gent va ser la millor harmonia de la jornada. Finalment, el tast es va acabar amb la combinació del nou So de Masia Can Roda Garnatxa Syrah amb un pa de pessic amb xocolata i taronja.

## Un paradís per als tonyinaires

Després de la primera i espectacular aproximació a la tonyina de Maguru World, els propietaris d'aquesta empresa distribuïdora de tonyina per a la restauració van posar a l'abast dels assistents un im-

pressionant bufet de tonyina crua on es podien degustar un tàrtar de tonyina, sashimi de llom i de ventresca de *bluefin* i llom de *yellowfin*. Tot plegat, en l'ambient rústic de l'antic celler de la casa.

I per si algú encara tenia gana, la família va preparar un dinar que es va servir en una taula tan llarga com curosament parada. El menú: mongetes del ganxet de Can Roda amb botifarra i cansalada, fricandó i lioneses. I, naturalment, totes les referències del celler.

Pepi Milà, cap visible de Can Roda, explicava a aquesta revista que "la intenció era organitzar una jornada diferent, fer que la gent s'ho passés bé, que conegués el celler i, alhora, que aprofundís una mica en la cultura del vi, però des d'un punt de vista potser menys seriós o menys solemne del que és habitual". "Per això ho hem fet amb poca gent, amb diversos tasts en diferents racons i amb propostes atrevides com la de les patates xip amb mel i vi dolç", afegia. I es mostrava molt satisfeta: "N'estem molt contents. El nostre únic objectiu era que la gent s'ho passés bé i tenim la sensació que ha estat així." ●



Un moment del tast que va dirigir Joan Lluís Gómez.

ÒSCAR PALLARÈS

# Enotast: nova vida sense Rosa Vila

Les sessions de tast impulsades per l'Oficina de Turisme d'Alella prenen un nou rumb

TEXT: MARTÍ CRESTO

**A**l desembre, després de quasi cinc anys al capdavant dels Enotasts al pati de Can Lleonart (Alella), la sommelier Rosa Vila va anunciar que ho deixava. “La veritat és que va ser un final d’any complicat, però hem començat el 2017 molt bé”, afirma la regidora Isabel Nonell, que juntament amb Vila va fer possible la principal iniciativa lligada a l’entorn turístic de l’Oficina de Turisme d’Alella, poc després d’haver-se creat aquest ens el 2010. “Va ser gràcies a una conversa entre la Rosa Vila i jo mateixa que va començar tot. Ens vam dir: ‘Tenim Oficina de Turisme, tenim els vins de la Denominació d’Origen Alella i també tenim ganes de fer coses. Com podem, doncs, dinamitzar l’oficina perquè la gent ens hi vingui?’ D’aquesta manera va sorgir la idea de fer un dissabte al matí de cada mes el Club dels Vins, el primer nom que va rebre la iniciativa, perquè es trobés la gent amb un vi o dos diferents i amb una harmonia pensada per la Rosa.” Al cap

d’un any el club es va convertir en l’Enotast i el 2015, amb la incorporació del Mostast, l’activitat es va obrir al públic familiar.

**Elisabet Vidal i Arnau Marco**  
Amb la decisió irrevocable de Rosa Vila d’optar per “una vida més tranquil·la”, Nonell no va patir per la continuïtat d’una iniciativa “ja consolidada” i que ha passat amb el canvi d’any a mans de la jove alellenca Elisabet Vidal, encarregada fins ara del Mostast i formada en el món del vi a parts iguals per Oriol Artigas, la mateixa Rosa Vila i els seus estudis de sumilleria, i del sommelier i consultor vinícola barceloní Arnau Marco. “Ara tenim una sommelier d’Alella, deixeble de Vila, i un sommelier de Barcelona, l’Arnau, que ens pot aportar una visió interessant dels nostres vins des de fora del territori”, comenta il·lusionada Nonell, que en aquesta “època nova” aposta per la continuïtat de l’Enotast tal com el va concebre Vila, però evidentment amb l’accent i la personalitat que hi acabi aportant cada



Arnau Marco i Elisabet Vidal, a l'oficina de turisme d'Alella.

CEDIDA

sommelier. Quin era, per cert, l’accent de Rosa Vila? “Els seus tasts eren molt didàctics i feia les harmonies amb molta simpatia, amb aquell punt de divertiment que té la Rosa. A més, s’hi aprenia molt perquè aportava tota la seva saviesa a l’Enotast, un aspecte molt ben valorat per tothom.”

L’Arnau, que es va estrenar a Alella al febrer acompanyat d’Oriol Artigas, Nonell el descriu com “un professional molt dinàmic i amb molta força, que engresca la gent”. “I de l’Eli Vidal”, continua, “te’n puc dir que quan ha fet

**Rosa Vila, responsable fins ara dels tastos de l’Enotast, ha deixat pas a dos joves sommeliers**

els tasts ella, com al gener, la veritat és que ha anat molt bé perquè és molt formada i té molta simpatia.” “Per mi és tot un honor ser una de les

sommeliers perquè és una activitat que he vist néixer des del començament”, afirma des de la seva banda Vidal. I és que de servir vins rere el taulell quan conduïa els primers tasts Rosa Vila (“Sempre em deia: ‘Surt a fora i vine a escoltar com ho faig, vull que ho vegis, participa-hi, posa’t una copa de vi...’”, recorda), quan es va parlar d’ampliar l’Enotast cap a un públic més familiar va passar a encarregar-se del Mostast (“Ho farà l’Eli, que és mestra i sommelier, just el perfil que necessitem”, va decidir Vila). Des d’aleshores també va substituir la conductora titular del tast d’adults els pocs mesos que no va poder assistir a les sessions matinals a Can Lleonart, i la nova responsabilitat que té des del gener com a “amfitriona de la DO Alella” se la pren amb moltes ganes i força respecte: “Hi ha nervis al principi, per si vindrà massa gent o no, per si has calculat bé les quantitats, per si estaràs a l’altura de les expectatives... Al primer minut sempre costa començar, una vegada veus tothom allà. El primer

glop sempre costa, però quan veus les cares de la gent que gaudeixen, que els agrada el vi i l'acompanyament, que t'escolten i et somriuen, t'oblides de tots els nervis previs i comences a gaudir i a enriquir-te de l'experiència", se sincera.

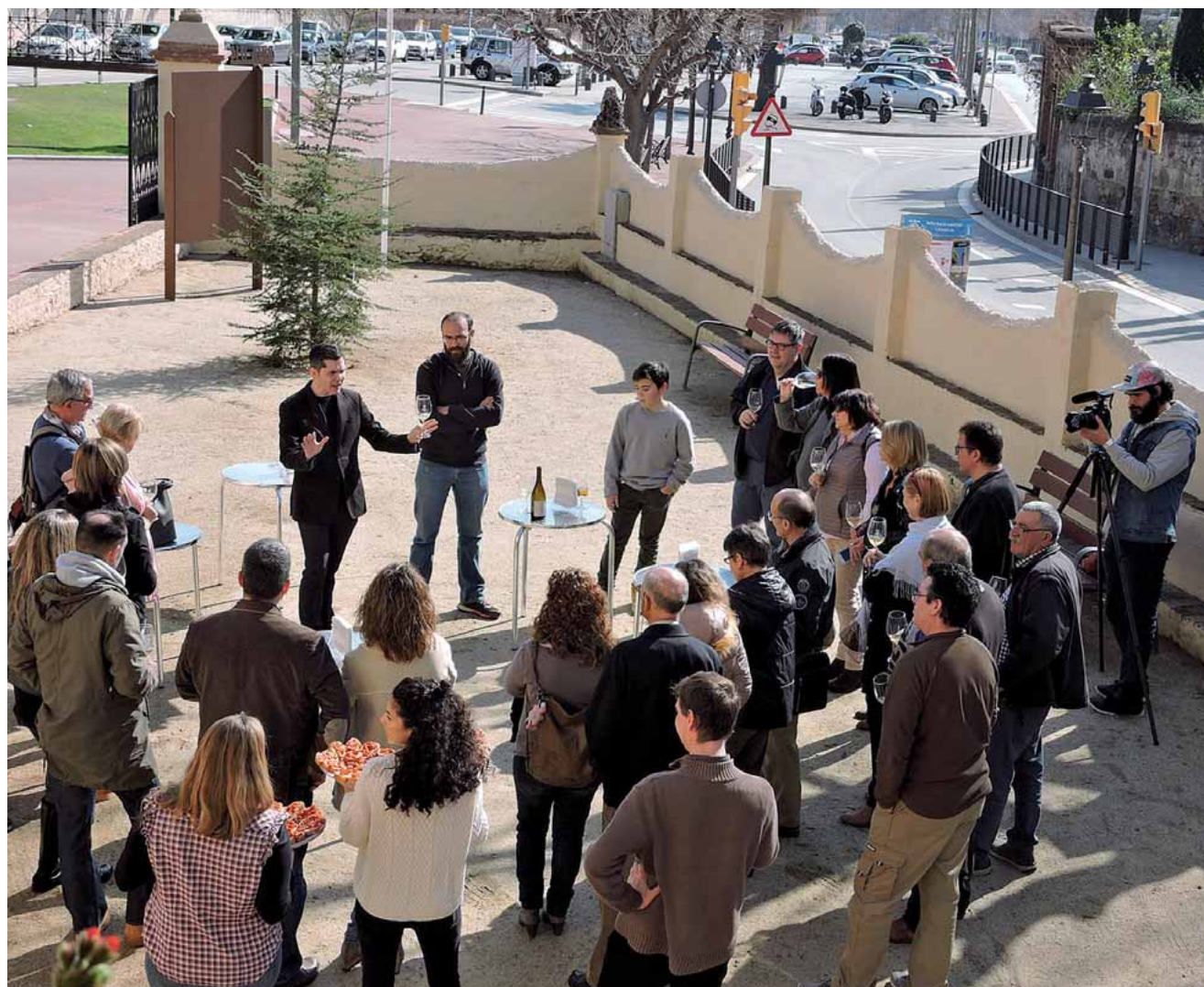
### Tasts en anglès

En aquesta nova etapa, a més a més de repartir-se l'Enotast amb l'Arnau i el Mostast amb una altra persona ("No me'n vull desvincular, és una activitat que m'agrada molt perquè els nens, a diferència dels adults, no solen tenir vergonya a l'hora de donar-te l'opinió del que beuen i t'ho comenten tot"), l'Elisabet ha rebut un encàrrec nou i inno-

## Segons la regidora de Turisme, Isabel Nonell, a les sessions d'Enotast hi assisteix més gent de fora que no pas d'Alella

vador: els tasts en anglès. La intenció primordial dels Wine Tasting, segons que explica Nonell, és captar el públic de parla anglesa que viu a Alella: "Hi ha més residents anglòfons que no sembla al municipi i volem que surtin de casa i vinguin a l'Oficina de Turisme a vincular-se amb les activitats culturals del poble i, sobretot, a conèixer els nostres vins, perquè després ells poden ser-ne uns bons ambaiadors allà on vagin o bé amb les visites que rebin."

L'objectiu d'enguany, doncs, és sumar tot aquest nou públic potencial a la munió de fidels de l'Enotast i del Mostast aconseguida sessió a sessió. Un públic, val a dir, que no sempre és el més pròxim: "Em quedo parada que en conjunt vingui una mica més de gent de fora que no pas d'Alella a aquests tasts matinals", explica Nonell. "A més d'alguns veïns d'Alella, hi assisteix gent de tots els indrets del Maresme (Vilassar, Cabrils, Tiana,



Un moment del primer Enotast d'Arnau Marco.

AJUNTAMENT D'ALELLA

Montgat...) i amb molts ens hem anat coneixent durant tots aquests anys", afegeix la sommelier Elisabet Vidal, que fila més prim sobre el tipus de públic assistent: "Hi vénen famílies multiculturals, gru-

pets d'amigues, gent del cicle formatiu de grau superior de l'Institut d'Alella..." I no sols això: al Mostast, continua, també s'han fidelitzat nens d'entre tres anys i tretze, que hi han vingut cada mes des

del primer dia: "Enguany, fins i tot, una nena de Montgat va voler celebrar el seu setè aniversari amb tota una colla d'amics a la sessió mensual del Mostast. Són detalls que com a professional fan molta il·lusió."

Per a adults o infants, en català o en anglès, per a residents locals o visitants forans, els concorreguts tasts mensuals d'Alella han demostrat fins ara que funcionen i també que tenen futur, es mostra ben convençuda Nonell: "És un plantejament singular i com que ha donat resultat, paga la pena de posar-hi tot l'esforç per continuar-lo fent i cuidant, mantenint-ne això sí la qualitat, la frescor i l'espontaneïtat de sempre." I conclou: "És, en definitiva, una activitat en la qual pots aprendre molt i també gaudir molt, perquè et prens el vi i la teva tapeta i en surts content per set euros, o tres en el cas dels nens." ●



Els més menuts tenen la seva versió de l'Enotast: el Mostast.

AJUNTAMENT D'ALELLA

# Biblioteques amb DO: La cultura del vi com a denominador comú

Una desena de municipis de la DO Alella organitzen activitats sobre el vi tot el mes de març

TEXT: BETTY DOÑATE



Lluís Tolosa durant la xerrada que va oferir a la biblioteca de Vilassar de Dalt.

**E**xplicar la cultura del vi a través de la literatura, l'art i la gastronomia per dinamitzar les biblioteques dels municipis catalans de les onze denominacions d'origen (DO) vinícoles de Catalunya, però també per conscienciar d'aquest aspecte en comú i fer territori. És l'objectiu principal de Biblioteques amb DO, un programa anual de la Generalitat que ja va per la cinquena edició i que ha arribat aquest mes de març

a les biblioteques públiques d'onze dels divuit municipis inclosos a la DO Alella amb una resposta més que positiva. Al llarg d'aquest mes, les biblioteques públiques d'onze poblacions del Maresme i el Vallès Oriental de la DO Alella han ofert activitats culturals relacionades amb la vinya i la seva tradició vinícola, algunes de les quals d'organitzades per organismes de la Generalitat i unes altres pels mateixos centres bibliotecaris amb el suport de cellers, sommeliers i

agents implicats en la producció i el tast de vins. Hi ha hagut exposicions, conferències, narracions de contes i tallers infantils, tastets sensorials i passejades entre vinyes, per posar-ne alguns exemples.

Els onze municipis que hi han participat aquest any han estat Alella, Cabrils, el Masnou, Teià, Tiana i Vilassar de Dalt, per la banda del Maresme, i Granollers, Llinars del Vallès, Martorelles, Sant Fost de Campsentelles i Vilanova del Vallès, per la del Vallès

Oriental. Les biblioteques públiques d'aquestes poblacions han ofert activitats comunes, com per exemple el taller infantil de reciclatge i recuperació a partir d'ampolles de vi "La corba camina i recull" o la lectura del conte *La verema*. En

## Biblioteques amb DO és un programa vertebrador de cultura i territori

*Ciscu de Can Garnatxa*, però també hi ha hagut activitats pròpies i úniques de cada biblioteca.

### Activitats pròpies

En el cas d'Alella, per exemple, la Biblioteca Ferrer i Guàrdia ha organitzat enguany per segona vegada un espectacle sobre la cultura del vi per a adults i adreçat a tots els públics. És a dir, adaptat i inclúsiu. L'espectacle, que es va fer el 3 de març, va anar a càrrec d'Elisabeth Ulibarri. Una altra de les activitats destacades ha estat un tast narrat, ideat i conduït per la periodista Montserrat Serra, que relacionava unes pintures de "borratxets" exposades al Museu Nacional d'Art de Catalunya (MNAC) amb l'històric Celler de les Galeries Laietanes de Barcelona i la Cooperativa Vinícola d'Alella, en ambdós casos fundats al principi del segle XX.

CEDIDA

“Per nosaltres és molt enriquidor veure com persones amb discapacitat poden participar també en aquest ambient de festa i de reconeixement”, afirma la directora de la biblioteca d’Alella Rosa Casas, que valora molt positivament la iniciativa Biblioteques amb DO. I és que, segons Casas, el programa és un “vertebrador de cultura i de territori”: “Des de les biblioteques donem a conèixer els nostres vins, els de la DO Alella, a través de les nostres propostes culturals, però sobretot donem visibilitat als municipis que representem.”

Alella no ha estat l’únic municipi que ha innovat el programa d’aquest any amb propostes o activitats pròpies. La Biblioteca Pública Joan Coromines del Masnou ha organitzat durant tot el mes de març una original exposició de còmics que, amb el títol “Entre vinyetes”, ha relacionat aquesta modalitat literària amb el vi i la cultura vinícola. La mostra, realitzada amb exemplars de la mateixa biblioteca, ha tingut tan bona resposta que s’ha previst que es pugui veure els mesos vinents en uns altres municipis inclosos en alguna de les onze DO, com Pla de Bages i Priorat.

#### Tasts amb llista d’espera

No obstant això, les activitats que en general han tingut més bona resposta han estat els tasts de vins. Al Masnou, precisament, es va organitzar el 10 de març un tast amb el títol “L’elogi del vi” que va deixar algunes persones en llista d’espera. La proposta (que combinava el tast de vins de la DO Alella a cegues i amb poesia de fons) va anar a càrrec



La Poesia del vi i l’Elogi del Vi, dues de les activitats que va acollir la biblioteca del Masnou.

de l’actor alellenc Mark Ullod i les sommeliers Eli Vidal i Rosa Vila.

“Estem sorpresos de la resposta que han tingut les activitats d’aquest any”, assegura la directora de la biblioteca del Masnou Anna Fincias. Tant és així que “les activitats que s’havien programat amb inscripció, com el tast de vins, han generat llista d’espera”, afegeix. Les activitats infantils també han tingut “molt bona acollida”, sobretot el taller de reciclatge, que ha estat comú a la majoria de municipis de la DO.

Vilassar de Dalt, per la seva banda, és un dels altres municipis que ha optat per la innovació i ha organitzat un aparador amb una bóta de vi molt visual i un concurs de microrelats, entre més activitats. Anna Bedoya, directora de la Biblioteca Can Manyer, fa una valoració molt positiva de l’edició d’enguany, tot i que s’esperaven que participaria més gent en el concurs de microrelats, perquè era “atractiu” quant al format i als premis i perquè n’havien fet difusió a través de les xarxes socials. “Però n’estem contents i ja pensem en l’any vinent i en la manera de poder donar-hi més difusió”, assegura.

En el cas dels municipis vallesans, Llinars del Vallès ha programat l’exposició “En

clau de vi”, una mostra sobre el món vinícola: el raïm, la verema, les tècniques i els estris, els cellers, la DO Alella i les manifestacions culturals i artístiques que giren al voltant seu. L’exposició ha estat organitzada per Josep Lluís Monte Galiano i Gemma Saurina Rosell.

Activitats com aquesta ajuden a donar visibilitat als vins de la DO, però també als municipis. “És el tercer any que participem en el programa Biblioteques amb DO”, explica la directora de la biblioteca de Llinars del Vallès Marta Fernández. “Tenim un únic productor de vi de la DO, Oriol Artigas, que encara és força desconegut al municipi”, afirma: “Per això ens vam afegir a la iniciativa de la Generalitat.”

Per aquesta raó, precisament, Llinars del Vallès i més municipis de la DO Alella com Martorelles han aprofitat el programa Biblioteques amb DO i la seva referència al vi per donar visibilitat a algunes activitats.

En el cas de Martorelles, el 2 de març va tenir lloc a la biblioteca un homenatge a l’escriptora Montserrat Roig en forma de brindis literari. Aquell mateix dia es va presentar el llibre *Amb uns altres ulls. La biografia de Montserrat Roig*, a càrrec de l’autora Betsabé Garcia, i es va fer una

visita comentada a l’exposició “Montserrat Roig, cronista d’un temps i un país”, amb la seva comissària Marta Corcoy i Neus Ràfols, de l’Associació de Dones Periodistes de Catalunya. El brindis literari va acabar amb una lectura de fragments d’obres de l’escriptora i de les darreres guanyadores del Premi de Narrativa Montserrat Roig, a càrrec de l’Escola de Poesia de Martorelles. ●



CEDIDES



Aparador DO Alella de la biblioteca de Vilassar de Dalt.

CEDIDA

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

# 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



# L'essència que amaga la pompositat d'un nom

Els participants del tast passegen per la finca de Can Matons, de la mà de Ramon Raventós.

---

## Tast vertical de les anyades 2011, 2003, 1993 i 1987 de Marquès d'Alella Pansa Blanca

---

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: JORDI DOMINGO

**M**'agraden els dilluns. Estrany, oi? Avui és dilluns i és relativament d'hora. Els dilluns al matí són sempre especials per a la gent que es dedica al vi i la restauració. És un dia en què la majoria de professionals d'aquests dos sectors tenen festa i això fa que sigui ideal per fer visites a cellers, programar fires i presentacions de les denominacions o que, com avui, et proposin de fer un tast organitzat per *Papers de vi*. Si és així, queda clar

que la cita serà a la DO Alella i aquesta vegada en un dels cellers que durant anys va tenir el nom més projectat de la DO, Marquès d'Alella. Ara el nom ha canviat per Raventós d'Alella, però entre les seves referències encara sona, i molt, el nom del Marquès. I avui aquest nom serà un dels elements principals perquè la proposta és única i especial: un tast vertical de la Pansa Blanca de Marquès d'Alella, amb cinc ampolles que ens hauran d'explicar si el pas del temps agrada tant com ens pensem a la varietat.

### **Per trencar el gel, una passejada per la vinya**

Un sol fantàstic ens posa fàcil el començament de la sessió: passejarem una estona per la vinya, per conèixer millor l'entorn, l'orografia i el sòl d'on neix la protagonista del tast. L'encarregat de guiar-nos en la passejada és el mateix Ramon Raventós, propietari del celler. "Hem de parlar de dues característiques que fan diferent la zona on és situat aquest celler: per una banda, la diferència de temperatura respecte a les altres valls de la DO, perquè aquí hi ha més

frescor, uns cinc graus de diferència, que s'accentua a la nit; i, per una altra, la variabilitat del sòl, amb franges de llicorella, sauló i també argila." És justament aquesta variabilitat, la que ha empès des de fa anys Raventós a separar per tines totes les parcel·les de vinya que treballen, a més de centrar-se únicament i exclusivament (a excepció d'un trosset anecdòtic) a elaborar pansa blanca per fer vi tranquil. "La riquesa i varietat del sòl faria que poguéssim elaborar quaranta vins diferents", subratlla Raventós, però avui

no toca tastar-ne tants. Avui hi hem vingut amb un sol objectiu: tastar un dels vins emblemàtics de la DO Alella, un dels vins que més ha ajudat a projectar el nom de la denominació i de la seva varietat estrella.

**Un cop asseguts a taula...**

Abans de començar, Raventós ens avisa que el vi que tastarem avui no es va elaborar pensant que es guardaria: "Això és el que se'n diu una criança 'maltractativa'." Carai, d'entrada aquesta afirmació fa una mica de por, però als sommeliers presents al tast no els espanta ni això, estan disposats a posar a prova els sentits i la pansa blanca. I els valents són Sarai Tengo del restaurant Can Major (Montmeló) i Demos Bertran d'Elvi.net. A la taula també ens acompanya l'enòloga del celler Teresa Soler. Som-hi! Justament per preparar els sentits, el primer vi que tastem és el que actualment es comercialitza, el de l'anyada 2015. Un encaix de totes les panses blanques de la finca on ens trobem i que mos-

**"Per preparar els sentits, tastem el vi que actualment es comercialitza, el de l'anyada 2015"**

tra una fruita vibrant, amb bona acidesa i una entrada un punt dolcenca molt agradable. El 2015 ha estat l'encarregat de trencar el gel, però el primer que entra en escena és el Pansa Blanca 2011. "Té pas per bóta?", demana en Demos. L'observació, la hi suscita el tast i l'accentuada sensació de cremositat. "No. Ho dona la varietat", s'afanya a respondre-li Raventós, "tot i que la majoria de la gent que el tasta acaba fent aquesta mateixa pregunta". En Demos acaba la seva nota destacant-ne la gran diferència entre nas i boca: "Primer et dona tocs al nas de fruita madura, però en canvi a la boca es transforma i és tot frescor, canvia de perfil completament. És un vi molt llaminer i molt agradable, amb



**Decantadors que contenen un Marquès d'Alella de cada dècada.**

bona amplitud i ben contingut." La Sarai el segueix: "Són cinc anys d'ampolla, però hi ha una fruita molt present, més madura que el que hem tastat al començament com

a referència, albercoc, fruita de pinyol i també poma al forn... Tot això amb una acidesa molt viva i una frescor que embolcalla. Un postgust llarg, un pèl assecant, però

que convida a beure." I la pregunta de la Sarai és si aquesta amargor evolucionarà. Un toc amargant que tots coincidim a elogiar com a gran característica per convertir aquest vi en gastronòmic. "És una característica que anirem trobant en totes les anyades, el 2015 també la té, però el temps li va fantàsticament bé, fa anys que ho sabem... Però hi ha un tema financer: si em toqués la loteria no vendria cap vi jove. M'esperaria en tots un mínim de tres anys i m'encantaria poder-m'ho permetre", respon Raventós. Aquest vi ha guanyat en textura i cremositat, "però també en profunditat", afegeix. I això és, segons Raventós, el que fa que un blanc es converteixi en un gran blanc. "Hi insisteixo, això és el vi jove que es va posar al mercat el 2011, en tenim de guardat en millors condicions (no en ampolla petita) que comercialitzarem d'aquí a alguns anys, però no és aquest i, en canvi, aquí comprovem el miracle de la varietat." La Teresa ens aporta un apunt interessant, el de l'anyada. El 2011 va ser un any excepcional a la DO Alella, amb pluja ben repartida i un estiu fresc amb bons contrastos de temperatura entre el dia i la nit que van afavorir molt la maduració del raïm. Tot això serveix per avisar-nos també que el següent a sortir a l'escenari, el Pansa Blanca del 2003, no va tenir tanta sort climatològica. Parlem de l'any de la tan anunciada "onada de calor"



que va ocupar moltes pàgines de premsa... I, de moment, el que canvia radicalment és el color a la copa. Augmentem el to, amb un color que ens denota l'oxidació evident dels anys. Però, què passarà en nas i boca? Al meu parer, també s'hi fa evident el canvi, amb notes aromàtiques pròpies d'una bona oxidació, sobretot fruita seca, però sembla que manté la fruita. "Carai! I això és només el 2003!", s'afanya a exclamar emocionat en Demos. "I sembla que l'acidesa també hi perdura, i de quina manera", hi afegeixo. La Sarai, concentradíssima en la seva copa, després de manifestar que hi continua notant una acidesa molt viva en destapa un nou element: "Els trobo una mica salins, una salinitat que em parla molt del territori

## Sarai Tengo: "Els trobo una mica salins, una salinitat que em parla molt del territori i hi dóna singularitat"

i hi dóna singularitat." Raventós hi està d'acord, però també puntualitza que és en els vins que miren més a mar on aquesta salinitat s'accentua, tot i que això vol dir normalment perdre-hi una part de fruita: "Als vins que tastem, més de la part de muntanya, la salinitat hi és, però l'amaga la fruita, l'estructura i aquesta acidesa profunda. La hi trobeu els qui esteu més acostumats a tastar." En Demos s'hi

afegeix amb la seva nota de tast: "Continua en la línia del 2011, un nas madur, de pruna groga, i en boca és fresc, no diria que és un 2003. No està tan evolucionat com sembla en nas." Una observació a què Raventós respon: "Crec que no encertariem mai l'anyada a cegues..." Però en Demos ja no l'escolta, està absorbt en un pensament d'entusiasta del vi: "I només penso, com serà el 1993? No puc deixar de pensar en el que encara queda per venir."

### La prova de foc, canviem de dècada

"Mataria per poder comparar anyades diferents, però amb el mateix estat d'evolució, una màquina del temps, vaja! Prometo que em deixaria tallar una cama. Amb deu anys més, com seria això?" Així, entre rialles i projeccions de futur impossibles, Ramon Raventós serveix el 1993. Saltem de dècada i de segle! I el primer comentari unànime és respecte a l'acidesa: "Com pot ser? Sembla que continuï pujant!" Un comentari a què Raventós respon de pressa: "Grans elaboradors de blancs del món, sobretot del nou món, corregeixen acideses com una cosa normal. Aquí això no es fa. L'acidesa natural, ben conservada, es fa a la vinya." És taxatiu. I amb això aclarit, ens disposem a tastar aquest trosset del segle XX.

En Demos és el primer a pronunciar-s'hi: "Té un perfil molt gastronòmic, aquest vi és boca, per mi el nas ja és més limitat. A la boca el trobo fantàstic, amb bona estructura i una textura untuosa, ampli. A mi m'agrada molt fixar-me en



això, en les amplituds, i aquest ho és i passa molt bé, és plaent i et fa oblidar el nas." Raventós surt al rescat d'aquest 1993, perquè per ell gastronòmicament és fàcil de maridar i d'aconseguir així gaudir-ne plenament. Una observació que aprofita per elogiar la feina dels professionals del vi als restaurants, els sommeliers: "Descriure un vi amb detall no és la nostra feina i és aquí on la figura del sommelier és absolutament imprescindible. Nosaltres ens fixem en l'estructura, l'equilibri, en la filosofia del celler i que tot surti com nosaltres entenem, però en molts dels nostres vins, sobretot els que pretenem guardar durant més temps, és importantíssima la feina dels sommeliers i els qui venen el vi al consumidor final." La Sarai sembla haver-se donat per

al·ludida i després de la seva nota de tast posa en pràctica la feina d'un bon sommelier i n'apunta un maridatge: "Per mi la fruita ja queda molt en segon pla i es fan molt evidents les notes d'oxidació, la fruita seca, pela de llimona i taronja. Hi continua havent l'acidesa, hi ha l'amargor, però tot comença a anar ja diferent aquí... A mi m'agrada molt aquest estil de vins, però com a sommelier ja em costa més vendre'ls." I afegeix que se'l beuria acompanyat d'un bon pernilet o amb un arròs de marisc. La Sarai explica que al seu restaurant li agrada tenir vins d'aquest perfil, però pocs, perquè només els pot oferir als clients que ja sap que els sabran valorar. Precisament és un dels obstacles amb què topen aquesta mena de vins, envellits al celler, una tendèn-



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.hotelportadalella.es



Sarai Tengo, Demos Bertran, Sílvia Culell i Ramon Raventós, durant el tast.

cia del mercat que durant el tast Ramon Raventós ha explicat que esperen anar canviant de mica en mica.

I queda encara l'últim vi del tast, el 1987. En Ramon s'afanya a tastar-lo perquè ens ha de deixar, l'espera un client a Barcelona. I és que tot i tenir només cinc vins a taula, fa més d'una hora que tastem. No se'n va, amb tot, sense abans donar-nos la seva impressió del 1987: "Tot i que no ho sé del cert, diria que aquesta anyada no devia ser tan bona com la del 1993. Continua mantenint-se, malgrat que el noto molt més primet. Però hi ha també una cosa d'estil important a tenir en compte: us heu fixat en el grau alcohòlic d'aquests vins? 11,5º." "Ara ens trobem entre els 12,5º i 13º", s'afanya a puntualitzar la Teresa. És probablement aquest un dels motius que fa notar-lo molt més prim, sense tanta estructura: "Si tingués aquesta part, la cremositat

que aconseguim ara en tots els nostres vins seria increïble." Raventós vol deixar clar que aquest estil, que ara pocs conserven, era un estil lleuger, però fet de manera impecable, i afegeix que un bon exemple actual n'és el celler Huguet

### Demos Bertran: "Alella és una de les poques denominacions que, tot i les influències, ha sabut mantenir la seva varietat autòctona"

de Can Feixes (Penedès). La Sarai comenta que tot i no haver pogut conèixer aquest estil, "és el més diferent dels tastats", i quant a conservació tothom coincideix que és segu-

rament el que ha evolucionat millor. La Teresa apunta que l'anyada 1987 va ser millor que la del 1993, un factor que evidentment juga a favor d'aquest testimoni històric. I tot fa pensar que així va ser, perquè malgrat parlar de set anys de diferència, el nivell d'oxidació d'aquest supervivent del 1987 sembla inferior que el del 1993. Però sí, són dos estils diferents... "I que parlem d'un vi fet fa trenta anys!", exclama en Demos: "A Catalunya no estem acostumats a tastar aquests blancs, és una cosa més pròpia dels vins de la Rioja."

Ara sí, vull saber la impressió final amb què ens quedem del tast vertical. Per la Sarai és clar que la pansa blanca, l'ha sorprès: "No havia tastat mai unes panses tan antigues i n'he pogut comprovar l'enorme potencial. M'ha sorprès veure aquest fil conductor que ha anat des del principi al final amb diferents matisos. L'amargor, l'acidesa i la tensió

que crec que és la base perquè avui hàgim pogut tastar així aquests vins." En Demos se suma a aquesta opinió i hi afegeix que la part que més li agrada "és la singularitat mateixa que té la pansa blanca i la necessitat -demostrada avui- de confiar-hi. Alella és una de les poques denominacions que, tot i les influències, ha sabut mantenir la pansa blanca." Una opció valenta i decidida que tots esperem que rebi aviat recompensa.

És el moment d'acabar la sessió i en Ramon ens convida a tastar algunes ampolles de la resta de referències que fa el celler. Tots els presents ens mostrem entusiasmats amb la proposta, però el clam és unànime: "Sisplau, no ens retireu els culets de copa!" Sembla que la pansa blanca ha superat l'examen amb nota. Toca tastar el present: "Del 1987 tornem al 2015", diu en Demos. "Em sento una mica com el de *Retorn al futur*." ●



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

*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.CASTILLODESAJAZARRA.COM



# Cristina Guillén

**Responsable de la reconeguda vinateria de Badalona que porta el seu nom**

**"A Badalona hi tenim una tradició històrica i una cultura que hem de donar a conèixer"**

Ens trobem amb Cristina Guillén a la botiga de vins que té des de final dels vuitanta a la ciutat de Badalona, integrada ara a la DO Alella. Parlem amb ella sobre aquests anys, que són una suma de creixement personal, d'experiència adquirida i d'evolució en positiu en el sector vitícola.

TEXT: SIGRID GUILLEM / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

**C**ristina Guillén Soldevila (Badalona, 1955) és l'ànima de la botiga de vins que duu el seu nom a Badalona, municipi que recentment ha entrat a formar part de la DO Alella. La Cristina és una dona amb perfil d'empresària, que trepitja fort. Tenaç i amb empena, aconseguix allò que es proposa: "Sóc molt perseverant. No em deixo vèncer fàcilment." I així, i amb mà dreta i instint, ha dirigit el negoci i l'ha sabut adaptar a les incerteses del mercat: "Sempre he estat al peu del canó, dedicant-me a la part comercial i a la botiga en si."

Formada en infermeria, va dedicar els seus primers anys professionals al sector hospitalari abans de passar al sector vitivinícola al costat del seu company de vida, el també badaloní Josep Maria Pujol Busquets. Junts van obrir a final dels vuitanta Cristina Guillén Selecció de Vins a Badalona, botiga i distribuïdora, i poc després van sembrar el projecte Alta Alella, el que, actualment, és potser el celler amb més projecció de la DO Alella. Una botiga de vins com la seva a Badalona en aquell temps era innovar, perquè "va ser la primera d'especialitzada que hi havia al municipi: va representar un boom molt fort", recorda, en una època en què "el desconeixement -en vins- portava a no entrar a la botiga".

#### Una dona feta a si mateixa

Veig en ella la força i seguretat d'una dona instruïda, inquieta i de món, feta a si mateixa i en l'entorn d'un nucli familiar unit. És la tercera de cinc germans (tres dones), mare de dues noies i àvia. En el seu discurs, emès amb parla decidida i correcció, hi perviu l'esperit de l'esforç i del treball en equip, tant en la família com en el pla professional. "Ens vam ajuntar dues persones a qui ens encanta treballar. Sempre hem treballat en equip i ens hem format molt junts", comenta referint-se a Josep Maria Pujol Busquets:

"Sempre hem volgut crear vincle i que la gent se senti part de l'empresa."

La decisió de muntar la botiga, el 1989, va fer-la decidir a deixar la infermeria i bolcar-se plenament en el sector vitícola: "Va ser tota una nova experiència per mi, perquè d'aquest món, no en sabia res. N'he anat aprenent al seu costat: ell és el tècnic, el químic, l'enòleg. Vam viatjar i ens vam assessorar molt abans d'obrir-la." Així, d'aquesta etapa inicial recorda el suport de l'amic Antoni Falgueras del Celler de Gelida, i de Mestres Cellers de Catalunya, un vincle associatiu que va tenir un paper fonamental en la promoció de les botigues locals especialitzades a oferir vins catalans, esmena.

"La meua vocació era ser metge", afirma segura i revelant un bri de nostàlgia, tot i que sempre li ha agradat el vi i poder-s'hi dedicar "és fantàstic"; i avui, "el vincle és molt fort". La del vi, diu, és una cultura que ha viscut sempre: "Els pares eren carnisers, però el meu avi vivia a sota i sempre pujava una ampolla de vi de la seva bóta. A casa meua sempre hi ha hagut una ampolla de vi sobre la taula a tots els àpats. Se celebrava tot amb vi i champagne, com diem llavors." (somriu)

Tots aquests anys d'experiència al capdavant de la botiga i participant activament en el projecte del celler li donen autoritat crítica per afirmar: "Aquí -Catalunya- no hem tingut cultura del vi respecte al producte propi. Ara sembla que hi ha més interès, el client pregunta molt." I aquest creixent delit, tant pel producte local com pel vi en general, es constata en les tendències de consum i la necessària adaptació de l'oferta a la demanda del client: "Abans predominaven els de Rioja i de Ribera per sobre d'algun vi català. Ara tenim vins de totes les denominacions d'origen catalanes i molts caves; en som una botiga especialitzada. També tenim vins de tot el món. Vam començar amb

un petit racó dedicat als vins de fora, francesos i portos principalment, i l'hem anat ampliant a partir de la demanda. Molta gent torna de vacances i ens pregunta i demana per vins que han tastat a l'estranger." Per una altra banda, "el consum de destil·lats ha baixat molt, excepte els whiskies, que no s'han deixat mai de vendre", indica.

**"A casa meua sempre hi ha hagut una ampolla de vi sobre la taula a tots els àpats"**

**"Molta gent torna de vacances i ens pregunta i demana per vins que han tastat a l'estranger"**

#### Visió de negoci

La Cristina té visió de negoci i sap que adaptar-se a un incert mercat de consum, a les tendències i als efectes de la recessió econòmica passa per una gestió eficaç de la política del producte, per innovar i ser capaç d'oferir un servei de valor afegit al client. "T'adaptes amb la compra de productes que puguis oferir a un preu competitiu, que et donin marge; ben presentats, i amb molta rotació, per evitar estoc en emmagatzematge i poder encabir més elaboradors. I tenim en compte oferir la bona relació qualitat-preu que el client busca, i això es troba en vins de deu euros de mitjana. La feina de distribució durant l'any també ens hi ha ajudat."

A Cristina Guillén Selecció de Vins aposten també per les activitats per fidelitzar els clients i incentivar el consum de vins: organitzen tastats temàtics i per donar a conèixer vins de la mà de l'elaborador; tallers d'inici-

ació al tast; presentacions de vins, i obren l'espai a la creació amb exposicions temporals. Aquestes accions, les comuniquen a través d'un butlletí mensual, en el qual també informen sobre les novetats en vins. Les activitats, junt amb "l'especialització, la rotació del producte, l'assessorament i el bon tracte, i l'aposta pels productes innovadors com ara els ecològics", són el valor afegit que donen als clients.

#### Tendències de consum

El creixent interès pels vins ecològics marca precisament una de les tendències del consum: "La gent cada vegada en sap més i està més interessada a conèixer; es deixa assessorar. En canvi, a principi dels noranta 'ecològic' no s'entenia: et preguntaven si era un producte sense alcohol o per a malalts."

"Tenim una clientela molt bona, fixa, que és de Badalona de tota la vida, i un públic molt vinculat al centre. No hi ha ni estrangers i la gent de Barcelona no ve aquí a comprar." En aquest sentit, apunta que en el seu cas la proximitat amb Barcelona no ha estat mai un punt a favor: "Des de Badalona, el que més podem oferir és ajudar a donar a conèixer els cellers i l'oferta enoturística de la Denominació d'Origen Alella. Per la proximitat amb Alella, aconsellem fer enoturisme. Abans Badalona era tot vinya, i això no es recuperarà. Però tenim una tradició històrica i una cultura que hem de donar a conèixer."

Ho té clar: els espais físics de venda estan destinats a desaparèixer: "El comerç petit desapareixerà. Hi haurà grans superfícies. I el centre de Badalona està destinat a ser habitatge. Les botigues de grans grups hi donaven vida, però han optat per deixar-lo i anar als centres comercials. Les botigues tradicionals de tota la vida aguanten perquè tenen clients fixos badalonins. Funciona la botiga especialitzada, les franquícies no aguanten." ●

# 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](http://www.roura.es)

# Pròxima estació: creació i venda d'experiències

Desenvolupar i liderar un projecte de territori és complex perquè obliga a treballar amb visió multifocal i en contacte permanent amb actors de tota mena

**LAURA NADEU**

Gerent del Consorci DO Alella



**J**a fa un parell anys que sóc al capdavant del consorci. Vaig dir que sí perquè creia que era un repte apassionant i amb un gran potencial per davant.

Desenvolupar i liderar un projecte de territori és una missió complexa perquè obliga a treballar sempre amb visió multifocal i en contacte i coordinació permanent amb actors de tota mena, tant públics com privats. En el cas de la Denominació d'Origen Alella, a més, hi influeixen factors limitadors respecte a unes altres zones vitivinícoles, com ara la macrocefàlia de Barcelona, la pèrdua del paisatge agrari i el caràcter testimonial de la vinya –en alguns municipis va desaparèixer fa més de trenta anys– o la divisió territorial en tres comarques: el Maresme, el Vallès Oriental i el Barcelonès Nord. Tot plegat repercuteix en una manca més o menys generalitzada de sentiment d'identitat o de pertinença.

Si, a tot plegat, hi afegim les dinàmiques internes pròpies d'un sector productiu petit i poc cohesionat, podem dir que segurament partíem d'una posició que se situava alguns esglaons per sota d'unes altres iniciatives semblants a la nostra. Del 2010 al 2015 s'havia picat pedra, perquè qualsevol feina de planificació requereix temps i constància abans no se'n cullen els fruits.

Per això estava decidida a anar a totes i canviar la dinàmica. A banda de molta empena i il·lusió, quan vaig agafar-ne les regnes tenia clar que havíem de conjugar el vi i la vinya amb més recursos turístics, culturals i gastronòmics, i presentar-los plegats com a experiències i productes complementaris. Així va néixer, l'any 2016, la Ruta del Vi de la DO Alella.

Enguany hi tornem. El nombre d'establiments i agents que hi participen és el mateix, però la identificació i l'exigència amb els principis rectoris de qualitat i proximitat han augmentat. La prova és que hi ha qui no s'ha vist amb cor de renovar el compromís, i qui n'ha sol·licitat l'ingrés perquè reconeix la serietat de la proposta.

No tan sols hi creuen els particulars. També hi aposten les administracions. Els canvis registrats el 2015 a escala municipal s'han traduït en una aproximació al consorci de molts municipis, que comparteixen la filosofia i els objectius del seu pla d'accions. En poc més d'un any, el nombre d'ajuntaments que l'integren ha augmentat de 15 a 23. També hi col·laboren els consells comarcals, la Diputació de Barcelona i la Generalitat a través de les respectives oficines i marques turístiques: Barcelona és molt més i Catalunya Experience.

Tot això ens ha fet guanyar visibilitat com a territori i com a destinació, ja sigui mitjançant la programació d'activitats conjuntes o bé a través de la nostra presència en fires de turisme i jornades culturals i gastronòmiques. Un altre dels vectors que treballem a consciència és el de la formació, la sensibilització i l'intercanvi

d'experiències entre els operadors públics i privats que formen part de la Ruta del Vi, a través de l'organització de sessions, trobades i sortides específiques.

En conseqüència, i per tal d'atendre totes les sol·licituds de suport i col·laboració que rep, el consorci ha agafat múscul: treballa colze a colze amb el Consell Regulador i ara, a més de la gerència, compta també amb dues persones i una periodista a temps parcial.

Per últim, i en paral·lel a l'activitat del consorci, val a dir que durant aquest temps s'han produït dues notícies excel·lents al sector del vi: d'una banda, l'aparició de

nous viticultors i, d'una altra, el pas d'alguns a la condició d'elaboradors amb celler propi. Si a la producció i comercialització de nous vins d'autor sumem l'aposta inequívoca per l'enoturisme que ja fan gairebé tots els cellers de la DO Alella, podem concloure que vivim un moment d'efervescència que ens situa en la millor de les disposicions per fer un salt qualitatiu.

Si en el passat cadascú feia la guerra pel seu compte i tothom basava les accions de promoció únicament en l'entorn del seu producte, ara tenim l'oportunitat d'anar-hi plegats i d'associar els nostres vins a un catàleg d'emocions i experiències vitals basat en les manifestacions artístiques, les festes populars, la gastronomia, el *wellness*, l'esport, el paisatge, els valors ambientals i el patrimoni històric i arquitectònic. Per aquest motiu, les pròximes accions del consorci s'inscriuen en la creació d'experiències i la seva comercialització. ●



OSCAR PALLARÉS

**HOTELS**



Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes  
Tel. 93 572 95 91 · [www.cangalvany.com](http://www.cangalvany.com)



Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57  
[www.hotelportadalella.es](http://www.hotelportadalella.es)



C/ Charles Rivel, 6 - Alella - Tel. 937 37 97 87  
[www.hotelarreyalella.com](http://www.hotelarreyalella.com)



Sant Josep de Calassanç 10 · Alella  
Tels. 93 540 77 73 · 93 555 28 84  
[www.cancabus.es](http://www.cancabus.es)



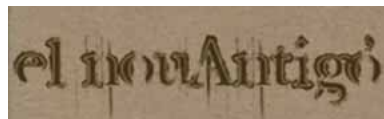
Rbla. Àngel Guimerà, 62 · Alella  
Tel. 93 540 46 61 · [www.alellavinicola.com](http://www.alellavinicola.com)



Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57  
[www.hotelportadalella.es](http://www.hotelportadalella.es)



Riera Principal, 58-60 · Alella  
Tel. 93 555 23 18



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



C/ Roger de Flor, 43 · El Masnou  
Tel. 93 555 01 88 · [www.restauranteorfila.es](http://www.restauranteorfila.es)

**MENJAR PER EMPORTAR**



Rbla. Àngel Guimerà, 23 · Alella  
Tel. 93 555 97 68 · [www.lacuina111.cat](http://www.lacuina111.cat)



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



Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes  
Tel. 93 572 95 91 · [www.cangalvany.com](http://www.cangalvany.com)

**FLEQUES I PASTISSERIES**



Rbla. Àngel Guimerà, 40 · Alella  
Tel. 93 555 68 67 · [www.lapetitamallorquina.cat](http://www.lapetitamallorquina.cat)



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



Av. del Maresme, 21 · El Masnou  
Tel. 93 540 92 66 · [www.tresmacarrons.com](http://www.tresmacarrons.com)

**RESTAURANTS**



C/ Charles Rivel, 6 - Alella - Tel. 937 37 97 87  
[www.hotelarreyalella.com](http://www.hotelarreyalella.com)



Carrer Gran, 28 · Argentona  
Tel. 93 707 40 78 · [www.lafondadelcasal.cat](http://www.lafondadelcasal.cat)

**VINATERIES / ENOTEQUES**



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



**celler  
jordana**

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

**Espai Di.Vi**

ENOTECA - CELLER

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



**VINS J. CARRERAS, S.C.P.**  
*La seva botiga del vi i el cava*

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



**el celler del mar**  
Selecció de vins

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



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

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



**Xarel·lo**

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



**Companyia d'Alella**  
CELLER I TAVERNA

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

**EMOCIONS**  
SORLI

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

**Vols anunciar  
el teu negoci  
en aquesta secció?**

**Truca'ns al 654 40 40 43**



# Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Fes efectiva la teva subscripció  
a [www.papersdevi.cat/subscripcio](http://www.papersdevi.cat/subscripcio)

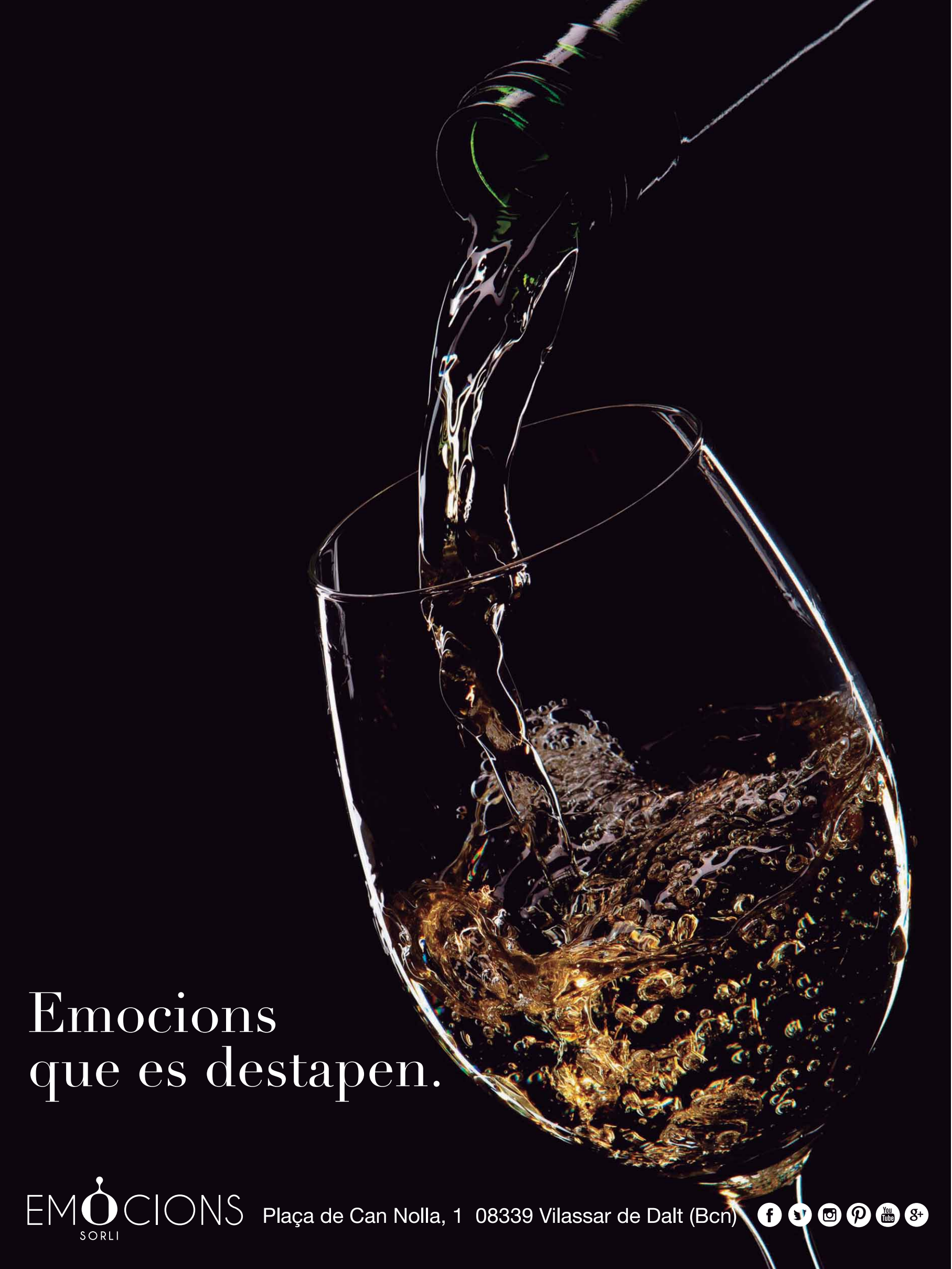
PROMOCIÓ VÀLIDA FINS  
A EXHAURIR EXISTÈNCIES



**SUBSCRIU-TE!**

per només 18€  
a *Papers de vi* per  
dos anys i et regalem  
la *Guia d'Enoturisme  
de la DO Alella*  
(PVP: 19€).

[www.papersdevi.cat](http://www.papersdevi.cat)  



Emocions  
que es destapen.

EMOCIONS  
SORLI

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

