

Papers de vi

Núm. 46 · Juny 2017

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Tiana, a punt de tast!

Del 9 a l'11 de juny, Tiana tornarà a esdevenir el centre d'atenció pel que fa a la gastronomia i el vi amb DO Alella amb la novena edició del Tast Tiana



Badalona recupera la vinya de Sant Jeroni de la Murtra

S'ha mort Ismael Manaut, fundador de Marquès d'Alella

Entrevista amb Manuel Arrey, propietari de l'hotel Arrey Alella

Ruta del vi DO Alella

Barcelona's vineyard



Enoturisme
DO Alella

www.enoturismedoalella.cat

#rutavidoalella

#barcelonasvineyard

 enoturismedoalella

 turismeDOAlella

 enoturismedoalella



ENOTURISME PERSONALITZAT
VISITA'NS!



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





Marfil, els vins de Barcelona

QUALITAT I ORIGEN
ELABORATS AMB PASSIÓ



MARFIL
MAYLA

IVORI
Vallmora





Imatge de l'edició 2016 del Tast Tiana, amb la plaça de l'Ajuntament començant-se a omplir de visitants. Foto: Òscar Pallarès

- 05** GLOPS
- 10** REPORTATGE
Francesc Tartera, l'instal·lador de vinya
- 12** ACTUALITAT
Tiana, a punt de tast!
- 14** ACTUALITAT
Protagonistes del Tast Tiana
- 20** ACTUALITAT
Recuperen la vinya a Sant Jeroni de la Murtra
- 22** VINOGRAFIA
Bouquet d'Alella. Bouquet d'A Blanc
- 26** ACTUALITAT
Les últimes excavacions reforcen la importància de la viticultura de Baetulo
- 29** ACTUALITAT
S'ha mort Ismael Manaut, fundador de Marquès d'Alella
- 30** REPORTATGE
Trekking entre vinyes i boscos de la DO, nova proposta de la Ruta del Vi
- 34** ENTREVISTA
Conversam amb Manuel Arrey, promotor i propietari de l'Hotel Arrey Alella
- 38** PERSONATGE DO ALELLA
Josep Marín, pagès de Santa Maria de Martorelles
- 41** OPINIÓ
L'alcalde de Tiana fa la seva valoració sobre el moment en què es troba el Tast Tiana

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: **Jordi Albaladejo,**
Martí Crespo, Xavier Galbany, Sigrid Guillem,
Lluís Pujol, Mimi Rosa, Montse Serra,
Elisabet Solsona 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

Gilbert & Gaillard premia els vins de Quim Batlle i Can Roda

El grup multimèdia francès Gilbert & Gaillard, que edita la revista del mateix nom i unes quantes guies de vins d'abast internacional, ha premiat dos vins de Quim Batlle (Foranell Pansa Blanca -Or +90 punts- i Foranell Garnatxa Blanca -Or) i un de Can Roda (Sauló -Or). Gilbert i Gaillard, arran d'un acord amb l'Inca- vi, l'any passat va tastar més de tres-cents vins i caves catalans, va atorgar premis als que va considerar millors (entre els quals un Quim Batlle) i va presentar-ne els resultats a Alimentària. A partir d'aquella experiència, aquest any han incorporat més de set-cents vins catalans al concurs que organitzen a escala internacional; d'aquests, 249 han rebut algun reconeixement.

El Consorci DO Alella fa promoció a Barcelona

El Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella ha participat recentment en dues fires a la capital catalana per fer promoció dels valors enoturístics d'aquest territori. El mes d'abril, a través de l'estand de la Diputació de Barcelona, van ser a l'apartat B-Delicious (dedicat al vi i la gastronomia) del saló de turisme, anomenat ara B-Travel. Laura Nadeu, gerent del consorci, explica: "Ja érem presents al B-Travel als estands de turisme del Maresme, del Vallès Oriental i de Badalona, i ser al B-Delicious era una oportunitat per presentar a la fira el producte de la DO Alella."

A més, el consorci també va participar en el Mercat d'Escapades, que va tenir lloc al final de maig al passeig de Lluís Companys. Nadeu explicava: "La fira té per objectiu donar a conèixer les experiències turístiques al client final, però nosaltres ens ho vam prendre com l'ocasió per llançar la plataforma de venda d'experiències que ja és disponible i funcionant al nostre web."

Bouquet d'Alella presenta un vi de pansa rosada

La pansa rosada és una de les joies de la nostra denominació d'origen. Es tracta d'una mutació somàtica de la pansa blanca que dona lloc a un raïm d'un bonic color rosat i que aporta al vi una mica més d'estructura que la pansa blanca. Els ceps de pansa rosada acostumen a trobar-se solts entre les vinyes de Bouquet d'Alella. Durant la verema 2016, el celler alellenc va fer una acurada tria dels raïms de pansa rosada de totes les seves vinyes i, del resultat de vinificar-los, n'ha sortit el primer vi de la nova sèrie Edicions Limitades; un vi singular del qual s'han elaborat només dues-centes quaranta ampelles. És previst que al setembre la sèrie s'ampliï a un segon vi, elaborat amb la varietat mataró.



Oriol Artigas renova tota la gamma de vins

El celler Oriol Artigas ha reestructurat tota la gamma de vins els darrers mesos i ara mateix en té onze al mercat. El mateix Artigas explica: “La Canya és un blanc de pansa, garnatxa i godello de dues vinyes joves, les de Mas Pellisser (Llinars i Tiana).” “La Rumbera aquest any no porta garnatxa i és un cupatge de tres panses: de la vinya de Llaveig (Alella) i les d'en Mundu i d'en Costa (Sant Fost).” I per fer parella de la Rumbera ha nascut el Rumbero: “És el vi negre lleuger de les vinyes joves de Mas Pellisser de syrah, merlot i garnatxa.” I també hi ha la Bella i la Bèstia. “La Bella és pansa de la Vinya d'en Costa. La Bèstia és pansa de la Vinya d'en Mundu.”

Aquest any la Peça d'en Blanch s'ha convertit en un únic vi (en compres de tres) que inclou tot el raïm de la vinya sencera (pansa blanca, pansa rosada, pansa negra i malvasia). La Prats manté nom i filosofia i enguany neix també la Família: “Un vi especial, de syrah, del qual hem fet només màgnums i amb una etiqueta on surt la cara de totes les persones que van collir i trepitjar part del raïm l'11 de setembre passat.” Ment inquieta, Artigas també ha elaborat un vi de pansa blanca i cabernet (el Brutal) aollint-se a un projecte que té l'origen a França i per al qual uns quants viticultors creen vins naturals i poc convencionals i els etiqueten tots amb la mateixa imatge. A més, ha fet els Tres Porcs amb tres cellers amics, que porta pansa d'Alella, parellada del celler Tuets (Penedès) i garnatxa del celler Frisach (Terra Alta).



Anouk Boitiere, del celler Oriol Artigas, a la fira Indigènes (Perpinyà) amb la nova gamma de vins.

L'AA Mirgin Opus Evolutium, medalla d'or a l'International Wine Challenge

Després de recollir el mateix guardó pel Privat Laietà l'any passat, enguany Alta Alella ha obtingut una nova medalla d'or de l'International Wine Challenge (IWC) per un dels seus caves, l'Opus Evolutium. Al concurs de l'IWC –i per 34è any consecutiu– es reconeixen les qualitats de cada referència en un tast a cegues i es qualifiquen amb un jurat format per més de tres-cents experts internacionals del sector (entre Masters of Wine, sommeliers, distribuïdors, enòlegs i periodistes especialitzats). En aquesta edició han entrat més de quinze mil referències de totes les regions vitícoles del món.

Els Amics de les Arts llancen un vi elaborat pel Celler de les Aus

Es diu la Taula Petita, com la cançó que dona títol a l'EP del disc anterior dels Amics, i és el primer cava 100% macabeu sense sulfits que s'ha elaborat mai. Un dels membres de la banda, Joan Enric Barceló, deia: “Els Amics de les Arts no volíem tenir un vi, volíem fer vi.” És per aquesta raó que van acordar amb Alta Alella de participar en tots els processos d'elaboració (despampolar, veremar, premsar, embotellar i, fins i tot, muntar les rimes). La Taula Petita és una producció limitada de poc més de tres mil ampolles, elaborades segons el mètode ancestral, té un PVP de 19,50 € i es pot comprar, exclusivament, a través de la plataforma Wineissocial.



CEDIDA

Neix Ale Ale, el vi dels estudiants de l'INS Alella

El 24 de maig va tenir lloc a l'INS Alella la presentació del vi que han elaborat els alumnes del Cicle de Grau Superior de Gestió Comercial i Màrqueting Enològic. L'acte, al qual van assistir un centenar de persones, va comptar amb la presència del director general de l'Incavi Salvador Puig. Autoritats a part, els protagonistes van ser els alumnes, que van prendre la paraula per explicar els processos a partir dels quals van crear el vi (estratègia, disseny, màrqueting, viticultura, enologia...). El periodista i també alumne Lluís Pujol va presentar l'acte, Rosa Vila va obrir-ne la primera ampolla i Gonzalo Rivière i Luca Marongiu, del restaurant els Garrofers, van delectar els presents amb una tapa feta a mida del vi. Ale Ale, vi amb empenta, s'ha elaborat al celler Oriol Artigas (Artigas és el professor d'enologia del grau) i se n'han fet noranta-set ampolles numerades amb un 50% de pansa blanca i un 50% de cabernet sauvignon. Un dels trets originals d'Ale Ale és l'etiqueta, que va enrotllada al coll de l'ampolla a manera de càpsula.



CEDIDA

L'Escola d'Enoturisme de Catalunya organitza tres formacions a la DO Alella

Amb la marca Maridatges Enoturístics, l'Escola d'Enoturisme de Catalunya ha creat un programa per facilitar la formació dels actors que intervenen en l'enoturisme i la seva promoció a la província de Barcelona. Dins seu han programat tres activitats al territori DO Alella destinades als integrants de la Ruta del Vi DO Alella.

Fa algunes setmanes Lluís Tolosa va oferir una conferència per a responsables d'establiments badalonins. Alguns dies més tard, Damià Serrano va fer-ne una altra a Can Roda amb el títol "Introducció a l'enoturisme". La darrera, la tornarà a fer Tolosa al celler Quim Batlle. Laura Nadeu, gerent del Consorci DO Alella, explica que "aquestes jornades són molt positives perquè, més enllà de tot el que es pot aprendre dels ponents, faciliten la trobada entre els cellers, restaurants, botigues i allotjaments i això afavoreix la creació de productes en comú".

Bouquet d'Alella i Alta Alella continuen optant per la música

El Festival d'Estiu d'Alella, amb més d'una dècada d'història, ja s'ha convertit en el referent entre els festivals musicals que tenen lloc al baix Maresme. Bouquet d'Alella incorpora a l'esdeveniment, per quart any consecutiu, el seu propi festival, el Festival Bouquet d'Alella. L'edició d'enguany comptarà amb quatre actes que tindran lloc el mateix dia, el dissabte 15 de juliol: un taller de música per a infants, un concert per a nadons i dos concerts nocturns (Ferran Savall & Meritxell Neddermann i Rusó Sala). Com és habitual, els actes comptaran amb el servei gastronòmic del restaurant el Nou Antigó (Teià).

Alta Alella, que es va incorporar al Festival d'Estiu l'any passat amb un concert del grup manresà Gossos, proposa enguany l'actuació de Marion Harper el 14 de juliol al Celler de les Aus. Abans del concert es podran tastar vins del celler i gaudir de les propostes culinàries d'un *food truck*. A més, Alta Alella ha programat per a l'ocasió una nova sessió de la teatralització del conte *El raïm inquiet*.



Imatge de l'edició passada del Festival Bouquet d'Alella.

CEDIDA



Masferrer parlant amb Pepi Milà, responsable de Can Roda, durant l'espectacle.

CRISTINA FORÉS

Quim Masferrer triomfa a Can Roda

El popular actor i presentador del programa *El foraster* de TV3, Quim Masferrer, va actuar el 13 de maig a Can Roda. L'espai per a dues-centes persones feia setmanes que s'havia omplert i el públic va gaudir d'allò més amb un xou de més d'una hora de duració on Masferrer va improvisar tot xerrant amb els assistents, de la mateixa manera que ho fa al programa de televisió. Tot plegat tenia una raó: la presentació de la gran novetat dels vins del celler de Santa Maria de Martorelles, el So de Masia Can Roda Garnatxa Syrah. Enllestit l'espectacle, els participants van poder gaudir d'un excel·lent sopar a peu dret maridat amb vins de Can Roda al jardí de la casa.

El Consell Regulador estrena nova web

El Consell Regulador de la DO Alella ha estrenat nova web a internet (www.doalella.org). L'antiga havia quedat obsoleta, tant estèticament com informativament. El nou espai web és força més visual i usable i conté molta informació sobre els cellers, els vins i el territori. Disposa, fins i tot, d'una secció de notícies d'actualitat.

Robert Poch fa una cançó que parla del vi d'Alella

El cantant de Vilassar de Dalt acaba de llançar la seva darrera cançó (i el corresponent videoclip, que ja ha rebut milers de visites), "Lliure i tropical". Es tracta d'una cançó alegre i enganxosa que explica, amb sentit de l'humor, les virtuts del Maresme i esmenta un parell de vegades el vi d'Alella. Poch ho explica: "La idea de fer una cançó sobre la comarca, me la va donar un amic. I vaig fer-li cas i ha estat una bogeria. El vídeo ja ha rebut prop de quinze mil visualitzacions!" I sobre la referència del vi, assegura: "Sóc consumidor habitual de vi i valoro molt els vins d'Alella. Penso que és un dels trets més característics d'aquesta comarca, i la cançó n'havia de parlar." "Lliure i tropical" forma part del disc *Tot anirà bé*, publicat el 2016.



Fotograma del videoclip, amb ampelles d'Alella Vinícola i Bouquet d'Alella.

CEDIDA

Festival bouquet d'alella

Dissabte 15 de Juliol de 2017

Et proposem una manera diferent i estimulant d'aproximar-te a la cultura del vi. Una jornada inoblidable on el vi, la música i la gastronomia van de la mà. Un taller musical per a passar el matí en família, un espectacle de tarda per als més petits i, ja al vespre, un doble concert. Relaxa't en un entorn de somni. Brinda al cor de les vinyes tot veient pondre's el sol. Sopa sota els estels, a la fresca i gaudint d'una experiència per als cinc sentits.

a les 11:00h/8€

TALLER DE
MÚSICA
En FAMÍLIA

Petit bouquet d'alella
Música per a
Nadons
0-3 Anys

a les 18:00h/8€

AIRE
ESPECTACLE

a les 22:00h / 15€

FERRAN SAVALL &
MERITXELL NEDDERMANN

+
RUSÓ SALA

Més informació a:
www.festivalalella.org

www.bouquetdalella.com

Venda d'entrades a:
www.codetickets.com



Restaurant
el nouAntigo

AJUNTAMENT D'ALELLA

ALELLA 2017
FESTIVAL
D'ESTIU

TR3SC

bouquet d'alella
CELLER

GARDEN ARENAS

Programen un nou curs dels Julols de la UB a Alella

L'Ajuntament d'Alella i la Universitat de Barcelona han programat un nou curs dels Julols de la UB dedicat al vi i la vinya. El curs, que porta per títol "La Catalunya vitivinícola avui: redescobrint la identitat", tindrà lloc entre el 10 i el 14 de juliol i les classes s'impartiran a Can Manyé i als cellers Alta Alella i Bouquet d'Alella. Les sessions seran dirigides per especialistes del vi i el territori i tenen per objectiu d'oferir una visió global del mapa vitivinícola català incidint en la situació actual i les tendències del sector; a càrrec de professionals especialitzats.

La DO Alella es vesteix de llarg al Palau Robert

Més de dues-centes cinquanta persones van assistir a la primera jornada professional de la DO Alella a Barcelona, que es va fer al Palau Robert el 15 de maig. Els cellers i productors de la DO participants -Alella Vinícola, Alta Alella, Altrabanda, Bouquet d'Alella, Can Roda, In Vita, Quim Batlle, Pensa, Raventós d'Alella, Roura i Testuan- van presentar-hi més de mig centenar de referències. Amb el lema "Proximitat i caràcter mediterrani", el *showroom* va permetre als assistents de conèixer l'oferta vitivinícola d'aquesta denominació, zona històricament lligada a Barcelona. L'acte, inaugurat pel president del Consell Regulador de la DO Alella Quim Batlle i pel director de l'Incavi Salvador Puig, va comptar amb l'assistència de destacades personalitats del sector.



ò.p.

Granollers ja té el seu primer vi

Fa algunes setmanes es va presentar Beier, el vi de l'associació els Bardissots, capitanejada pel viticultor Pep Pou. L'entitat va acordar amb el viticultor Jaume Vilà fer-se càrrec d'una preciosa vinya vella (setanta anys) de la varietat beier, gairebé desapareguda, a Can Perdiu, a la zona agrícola de Palou (Granollers). L'acte, que va comptar amb la presència de l'alcalde de la ciutat Josep Mayoral, va servir també per reivindicar Palou com a zona de producció de conreus i productes de proximitat de gran qualitat i va incorporar el Beier sota la marca Productes de Palou. El vi, l'elabora a Llinars del Vallès el celler Oriol Artigas.

Els Bardissots és una iniciativa de recuperació de vinyes velles del Vallès Oriental. També han llançat al mercat la Besàvia, vi que prové d'una vinya de Cardedeu amb dotze varietats en coplantació.



ò.p.

Jornades Gastronòmiques de la Maduixa del Maresme 2017

Prop d'una seixantena de productors de maduixa, restaurants, establiments de menjar cuinat i pastisseries de tretze municipis de la comarca del Maresme van participar del 29 d'abril al 5 de juny en les Jornades Gastronòmiques de la Maduixa del Maresme. El Consorci de Turisme i el Consell Comarcal del Maresme, a través del projecte Productes de la Terra Maresme, van editar un opuscle que recull tots els establiments participants i les seves propostes gastronòmiques per a les jornades. L'opuscle també recull la recepta d'una delícia gastronòmica del Rebot del Bisbe de Calella: pastís de maduixa fraisière del Maresme amb planxa vigatà, crema pastissera, crema de mantega, gelatina de maduixa i almívar. Les propostes gastronòmiques dels establiments se servien maridades amb vins de la DO Alella.

HOTEL
FORTA D'ALELLA
RESTAURANT
LES TERRAZAS

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



Restaurant terrassa panoràmica

- Cuina moderna catalano-francesa amb suggeriments de temporada
- Terrassa lounge
- Tapes gourmet amb carta de gintònics i cocktails
- Realitzem tot tipus d'esdeveniments

Consulta el nostre web



Francesc Tartera, l'instal·lador de vinya



Personatge molt popular a Tiana, ha gestionat durant deu anys les vinyes i el celler Mas Pellisser. Avui, als setanta-quatre anys, es dedica únicament a la vinya, que és el que realment li agrada, i ha traslladat la gestió del celler a Oriol Artigas.

TEXT: MARTÍ CRESPO / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

Se sol dir que als pobles, poc o molt, tothom es coneix. Això sí, sempre hi ha algú que realment coneix tothom. A Tiana, aquest algú és en Francesc Tartera, malgrat no ser ben bé fill del poble. La raó? “Vaig néixer a Montgat i als cinc anys vam venir cap aquí dalt. El meu pare era instal·lador i l’any 1949 es va establir a Tiana, però el 1961 va tenir un accident i es va matar i em va tocar d’agafar les regnes del negoci a divuit anys.” Quaranta-cinc anys al capdavant de l’empresa d’instal·lació, és clar, implica molta relació amb la gent del poble, i més si tenim en compte que aleshores Tiana tenia dos mil cinc-cents habitants, i no els més de vuit mil d’ara: “Llavors les feines del poble, les fèiem la gent del poble, fins que va arribar el *boom* i tot això ja s’ha perdut.”

Ara fa una dècada, amb el negoci a ple rendiment, Tartera va proposar als seus dos fills que el portessin ells i s’hi van veure amb cor. “Era el moment de canviar el xip”, afirma convençut. Un canvi que el va dur a l’hort i la vinya: “El camp sempre m’havia agradat perquè al meu avi matern, que també era instal·lador i de fet va tenir el meu pare d’aprenent, dos anys abans de la guerra se li van creuar els cables i va tancar la seva empresa per comprar-se una masia cap a Cunit. Gràcies a això va tenir la sort que durant tot el conflicte no va patir gana perquè tenien camp.” “Tot això sempre m’ho explicava la meua mare, i jo ho tenia al cap com una mena d’il·lusió”, reconeix: “Potser em va influir una mica a provar sort amb l’hort.”

També hi van tenir la seva part important d’influència, en aquest cas per llançar-se a la vinya, els dos gendres que Tartera té a Sort: “Són els qui em van donar una mica d’empenta per plantar vinya en una masia

petita que tenim a Llinars del Vallès, Can Pellisser, que havia estat de ma mare. El primer dia em van ajudar a plantar tots dos, el segon dia ja només n’era un i el tercer, jo sol!” No se’n queixa, sinó tot el contrari, perquè d’aquí va sorgir una

“La vinya és una cosa que enganxa, que hi vas agafant afició”

“El vi, el veníem directament, voltant per fires..., però em vaig adonar que costa molt”

passió, “una cosa que enganxa, que hi vas agafant afició”. Si la vinya de Llinars es va plantar al començament del 2006, l’any següent va ser el torn de la que té a Tiana mateix, a la carretera de la Conreria, de sauló blanc i amb una vista espectacular: “Arribes a veure el port del Masnou i Montjuïc, passa que al mig hi ha el cementiri de Badalona...”

Ja havia estat vinya abans, quan Tiana era terra de vi i no pas de pi com ara. I rememora: “La major part de la gent treballava a les fàbriques i tallers mecànics de Montgat i els caps de setmana i fora d’hores cadascú tenia la seva vinya. A Tiana, a l’època de la verema, hi havia uns quants carrers on feia goig l’olor que se sentia dels cellers!” Qui sap si empès per records com aquests, Tartera es va entestar a recuperar la vinya al poble, tot i l’aparició de dificultats inesperades: “El terreny s’havia emboscacat i la feina que vam tenir, sobretot amb paperassa! S’havia de fer

un projecte, arrencar els pins... Més que facilitats, tot van ser entrebancs.” Tampoc no va ser fàcil mirar de tenir el celler al poble, per la qual cosa al final va optar per vinificar-ho tot a la masia de Llinars.

Entre la plantació d’una vinya i una altra, Tartera va apuntar-se als cursets de l’Incavi sobre viticultura i enologia, a més de demanar consell a dues persones ben conegudes del poble i amb molta experiència vinícola: Quim Batlle i el seu pare, Quico. “Els vaig demanar assessorament, què podia plantar-hi... O sigui que la primera empena, me la van donar ells.” Amb aquell cop de mà, i les ganes i impaciència que tenia, al tercer any (2009) ja va començar a tenir producte embotellat, sempre seguint les indicacions d’un enòleg: “Vam fer un negre i un blanc: el negre a base de garnatxa, merlot i sirà; i el blanc, amb pansa blanca i godello.”

L’acord amb Oriol Artigas

La il·lusió de començar a produir vins amb celler i marca propis (Mas Pellisser) es va tornar de cop i volta una petita llosa a partir del quart any, quan calia vendre la producció: “El vi, el veníem directament, voltant per fires..., però em vaig adonar que costa molt. A més, jo venia del sector de les instal·lacions, on et vénen a buscar, no vas tu a oferir-te. Agafar una ampolla de vi i anar a captar clients se’m feia pesat.” Ara, no se’n penedeix, d’haver tirat endavant la vinya. Però amb setanta-quatre anys, deu dels quals dedicats plenament a Mas Pellisser, potser són prou: “Em començava a pesar també una mica estar al damunt del celler i la vinya, un dia et venia de gust anar-hi i un altre no, havia de treballar tant si feia fred com calor...” I un dia de fa dos anys, casualitats de la vida, va sorgir la solució perfecta: “Vaig assistir dos anys

d’oient al Grau Superior d’Enologia de l’Institut d’Alella i vaig conèixer-hi l’Oriol Artigas; l’últim any vaig donar-li entenedent que n’estava una mica tip. Com que l’Oriol tenia moltes ganes i interès per les meves terres, vam arribar a una entesa.”

L’acord, establert des de fa dues veremes, implica que els dos mil sis-cents ceps de Llinars i la mateixa quantitat a Tiana, els porta Tartera (amb l’única condició de “no tirar-hi verí”, afegeix amb mitja rialla), i ven el raïm a l’Oriol, que el vinifica al seu celler. És l’equilibri perfecte? “Sí, sí, va bé. Jo tenia uns preus baixos i ell ho ha enfocat a uns preus més alts, de cara a l’exportació i tot això, i té bon discurs i ho comercialitza bé. De fet, fa net!” Abans de l’arribada de l’Oriol Artigas, a Mas Pellisser havien fet de tot: “De negres, n’havíem fet tres o quatre, monovarietals, barrejats... I de blancs, també: havíem fet pansa blanca sola... I d’escumosos, sempre brut nature, el blanc a base de pansa, i el rosat amb garnatxa.” Ara s’ha canviat tota la gamma, és “la nit i el dia” segons Tartera. L’any passat Artigas va fer tres o quatre referències amb la marca Mas Pellisser.

Per cert: l’experiència vitivinícola de Tartera no es limita a la Denominació d’Origen Alella. Després de plantar vinya a Llinars el 2006 i de recuperar la de Tiana el 2007, els anys 2008, 2009 i 2010 va pujar força vegades fins al Pallars Sobirà per ajudar a “instal·lar-ne” una de nova: “Els meus gendres de Sort tenien uns terrenys per allà i els hi vaig plantar els dotze mil primers ceps, en una terra pissarrosa, a base de riesling, pinot noir i viognier. Vam muntar un celler, el Batlliu de Sort, que els va molt bé i exporta molt.” I ens confessa, amb un punt d’orgull: “Al Batlliu, per sota d’Olp, feia cent cinquanta anys ja hi havia hagut petites vinyes!”. ●

Tiana, a punt de tast!

Del 9 a l'11 de juny, Tiana tornarà a esdevenir el centre d'atenció pel que fa a la gastronomia i el vi amb Denominació d'Origen Alella amb la novena edició del Tast Tiana

TEXT: MARTÍ CRESPO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÉS



Fina Batlle, del celler Quim Batlle, serveix una copa a una visitant del Tast Tiana 2016.

Amb menys d'una dècada de trajectòria, el Tast Tiana ja n'ha tingut prou per convertir-se en el gran esdeveniment del municipi maresmenc en termes d'assistència de públic. "És el més important que passa a Tiana en tot l'any respecte a aportació de gent de fora. El Tast és pel que s'ha conegut més Tiana, quasi, i sobretot també dona a conèixer els restaurants del poble i els cellers que hi participen." Ens ho diu amb total convenciment Mite Diez, responsable municipal de l'organització del Tast Tiana.

Christian Escribà, pregoner
Li preguntem per les novetats d'aquesta novena edició i ens

respon que, de fet, no n'hi ha gaires. Són més aviat retocs i millores d'algunes activitats i propostes relacionades amb els tasts de menjar i vi d'anys anteriors. I ja és lògic perquè si una cosa funciona, més val no modificar-la excessivament. Diez ens parla de la música, per exemple: "No farem música al jardí de Lola Anglada, perquè no se sentia a la plaça. Per compensar-ho, tindrem ambientació musical a càrrec de la DJ local Irina Flake, que punxarà al mateix espai del tast, i un concert el primer dia, a Can Riera. Un primer dia, cal dir, que tindrà un convidat ben televisiu: el pastisser Christian Escribà, fill del mestre xocolater Antoni Escribà i un dels màxims exponents de la

pastisseria espectacle, serà el pregoner oficial del Tast Tiana d'enguany. "De seguida ens va dir que sí", ens confessa amb un punt de sorpresa Diez.

El popular pastisser Christian Escribà serà l'encarregat de pronunciar el pregó d'obertura de la festa

Una altra novetat, especialment pensada per a la comoditat dels cada any més nombrosos assistents, és l'ampliació de l'espai físic de la mostra. Els restauradors i cellers es repar-

tiran entre la plaça de la Vila i els jardinetes de la Biblioteca; els jardins de Lola Anglada acolliran taules per fer degustacions i la masia de Can Riera tornarà a ésser l'indret neuràlgic i dinamitzador del cap de setmana, seguint l'experiència de l'any passat.

Activitats paral·leles

Can Riera, així, acollirà la segona edició del concurs de cuina TastetXef, tot un èxit el 2016: "Aquest any serà d'un dia només, no tres com l'any passat. Ho farem tot amb una tarda: quatre parelles hauran de preparar un menú en una hora i mitja o dues, i en sortirà un guanyador." El mateix dia a les sis hi haurà la presentació de vins dels cellers i elaboradors

participants d'enguany, que són Quim Batlle, Altrabanda, Bouquet d'Allella, Parxet-Raventós d'Allella, Can Roda, Alta Alella, Talcomraja i Oriol Artigas, a més a més de la cervesa artesana Kusfollin, elaborada a Tiana. "De la presentació, se n'encarregaran els cellers mateix, amb un vi cadascun i més espai i capacitat d'assistents que l'any passat", s'afanya a remarcar Diez.

L'activitat a Can Riera es tancarà diumenge amb els ja clàssics tallers de cuina per a infants i adults del xef Miquel Antoja: "L'any passat ens va fer un taller de xocolata i aquest any, com que serem en ple juny, hem pensat que era millor de fer-ne un de *xuixes* per a nens i un menú exprés de cara a l'estiu, de dos plats i postres refrescants per fer de pressa."

Tot plegat, juntament amb la consolidada passejada guiada per les vinyes DO Alella de Tiana, és el farciment de luxe de la mostra gastronòmica i vinícola de la plaça de la Vila, a la qual assisteixen aquest any els vuit productors i la cervesera esmentats i disset restaurants, la majoria de Tiana i cinc de convidats: "Divendres vénen els Feeding Spain de Barcelona, una iniciativa interessant amb una part solidària; dissabte els de Núvol Kinton Sushi de Montgat i en Mario de Badalona; i diumenge ve una noia d'aquí que fa càterings, la Cuina de la Memé, i un restaurant de Badalona que es diu l'Esfera." Com sempre, cada restaurant (tant locals com de fora) tria els seus plats per al Tast, els tiquets dels quals es posaran a la venda diàriament a partir de quarts de vuit del vespre. Fins passades les dotze (excepte diumenge) es podrà gaudir dels vins i

Un tastet cinèfil

Una setmana abans que comenci el novè Tast Tiana, el divendres 2 de juny tindrà lloc a Can Riera una tarda de cinema, vi i gastronomia per obrir la gana. Per deu euros, l'anomenat Cinema Temàtic inclou la projecció del film *Un viatge de deu metres* (2014), del cineasta suec Lasse Hallström, a més d'un col·loqui posterior i una degustació gastronòmica i de vins dels restauradors i cellers participants enguany al Tast.

Creixement

Malgrat que enguany l'Ajuntament de Tiana ha fet un esforç per donar a conèixer el Tast per la banda de Mataró i el Maresme, Mite Diez té clar que després de nou edicions l'esdeveniment culinari i vinícola ha arribat a un cert sostre que l'impedeix de créixer gaire més que l'any passat, qualificat d'èxit absolut: "Si no sortim de l'espai actual, no podem créixer més", reconeix. Tal com recollim a *Papers de vi* núm. 41, el nombre final de tiquets venuts el 2016 va ser de gairebé 4.200. Entre més xifres, es van cuinar 2.300 canelons, 80 quilos de calamars i 1.900 racions de fideuà.

les especialitats culinàries, però Mite Diez llança un avís a tots els amants del bon menjar i beure que s'hi acostin, ja siguin tianencs, maresmencs o barcelonins: "Les cuines normalment tanquen força abans... perquè acaben la tecla!". ●



Can Riera acollirà una nova edició del concurs de cuina TastetXef.



Pepi Milà (Celler Can Roda).



Pilar Solà (Forn Solà).



Dos nois agafen racions de calamars de l'Avi Mingo.

CAN PALLAROLAS
vi arrelat a la nostra terra.

EL VI D'ARGENTONA

ALELLA D.O. ALELLA

PROTAGONISTES DEL TAST TIANA

Coordina:



Us presentem algunes de les propostes que els restaurants membres de l'ACIST portaran al Tast Tiana



Can Roca, s/n · Tiana
Tels. 93 395 07 47 - 93 395 57 07
www.restaurantcanroca.com

Croquetes de pollastre rostit.



tiratitiriti
bar restaurant pizzeria

Plaça de la Vila, 6 · Tiana
Tel. 93 118 26 75
www.tiriti.es

Espaguetis aglio e olio.





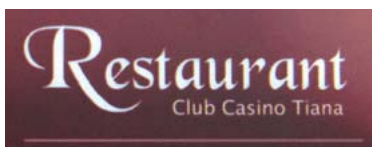
Lola Anglada, 28 · Tiana
Tels. 93 395 22 06 - 696 458 355
www.avimingo.com

Canelons casolans a l'estil tradicional.



Ctra Badalona - Mollet, km 7,6
Sant Fost de Campsentelles
Tels. 93 570 61 28 - 93 593 55 55
www.mascorts.com

Bombó de vedella i bolets a la salsa de ceps i patata palla.



Edith Llaurador 4-18 · Tiana
Tel. 93 395 49 02

Coca d'oli amb xampinyons, pernil dolç, tomàquet i enciam.



PROTAGONISTES DEL TAST TIANA



Camí Dalt d'Alella, 15 · Tiana
Tel. 93 395 38 12

Gemmes d'espàrrecs amb vinagreta de mostassa.



Isaac Albèniz, 8-10 · Tiana
Tels. 93 395 23 03 - 618 326 060
www.casaldetiana.amawebs.com

Bombeta de carbassa amb crema tèbia de gorgonzola.



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



Pâtisserie i Fleca

Aixelà

Isaac Albèiz, 26 · Tiana
Tel. 93 395 27 02

Mousse variades.



Sant Jaume, 6 · Tiana
Tel. 93 395 26 02

Les Tianes.



TERRITORI PANSA BLANCA

630 905 083 · ORIOLARTIGAS@GMAIL.COM



ACTIVITATS ENOTURÍSTIQUES



Tast de brandy, cognac i armagnac 8 de juny
Enotast de la Nit del Comerç 10 de juny
Mostast 10 de juny
Visita Anem de la vinya al celler 17 de juny
Literatures amb sentits 29 de juny
Enotast Esmorzar de forquilla 1 de juliol

Més informació a l'Oficina de Turisme

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

RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA

Raïm
de km. 0



RAVENTÓS D ALELLA

Recuperen la vinya a Sant Jeroni de la Murtra



Amics i col·laboradors de La Sargantana durant la primera jornada de plantació de ceps.

LOLA MARTÍNEZ

La cooperativa La Sargantana, de Badalona, ha impulsat el projecte de recuperació

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

La cooperativa la Sargantana, que gestiona el restaurant homònim de Badalona, ha impulsat un projecte vitivinícola amb un objectiu clar i ambiciós: recuperar les vinyes de les terres del monestir de Sant Jeroni de la Murtra i fer-ne vins emparats sota la DO Alella. A Badalona, la tradició vitivinícola que tan arrelada havia estat a la ciutat s'ha anat perdent amb el temps. Ara la Sargantana vol recuperar els orígens.

Les noves vinyes se situaran en uns terrenys de tres hectàrees situats al voltant del

monestir, a la vall de Betlem del barri del Canyet de Badalona, al bell mig del Parc de la Serralada de Marina. En aquesta zona, que ara la cooperativa badalonina ha llogat per vint-i-cinc anys, sempre hi havia hagut vinya i feia algunes dècades que s'havia perdut. Al final del 2015 la Diputació de Barcelona, amb el suport de la Caixa, va començar a desbrossar i recuperar les terres on ara la Sargantana ha engegat el projecte perquè la vinya hi torni a lluir amb tota la seva esplendor; tal com ho havia fet durant sis-cents anys. "És un projecte per recuperar patrimoni i també

una activitat econòmica que a Badalona havia estat bàsica en època dels ibers i romans, i durant la preindustrialització", explica la sommelier Anna Abellán, ideòloga i ànima de la iniciativa: "A Badalona tenim un petit miracle sense urbanitzar com és la serralada de Marina, i el fet de dur a terme aquesta activitat a la vall de Betlem farà que aquell paisatge que hi havia hagut durant tants anys es pugui recuperar i preservar."

Primera plantada

El 2 d'abril va ser la data escollida per posar les arrels, literalment, d'aquest projecte. Va

ser el dia triat al calendari per plantar oficialment els primers ceps de la nova vinya. La jornada s'havia preparat com una festa, però va quedar aigualida a conseqüència de les tempestes que van caure aquell cap de setmana. Durant la plantada col·lectiva que s'havia previst, només es van poder plantar una vintena de ceps. La setmana abans, amb tot, els promotors del projecte, acompanyats de voluntaris, van culminar la plantació del primer miler de ceps de malvasia. Ara ja han començat a brotar i Abellán explica, satisfeta: "És un projecte que vam començar desitjant-lo

molt, i que vagi avançant és una il·lusió, n'estem molt contents." Tot i aquesta empenta, comenta: "Ho anirem fent tot a poc a poc i assegurant cada pas, perquè volem que arribi a bon port."

De moment la Sargantana ha obtingut drets de plantació de vinya per a 1,25 hectàrees, on aquesta primavera ha plantat un miler de ceps de malvasia. Abellán explica il·lusionada que l'objectiu final de la cooperativa és arribar a recuperar les tres hectàrees

De moment la Sargantana ha obtingut drets de plantació de vinya per a 1,25 hectàrees

de terreny. Ja han demanat els drets de plantació per a les 1,75 hectàrees que encara no s'han pogut plantar i estan pendents que acabi tota la tramitació.

Recuperar l'origen

Anna Abellán argumenta la tria d'aquesta mena de raïm, la malvasia: "A partir de les escriptures del monestir vam deduir que el varietat de raïm que es conreava antigament a la vinya per fer el vi era aquesta." "Com que la voluntat és recuperar el paisatge vitivinícola de la zona i el patrimoni històric del monestir", afegeix, "per això hem començat per plantar-hi malvasia." La sommelier i impulsora del projecte explica que han pogut parlar amb el fill d'un dels últims parcers que va cultivar la vinya, i que els ha assegurat que a la del seu pare

"també hi havia pansa blanca, moscatell i sumoll". És per això que, segons Abellán, el projecte també passa per plantar en un futur aquestes tres varietats, amb les quals elaboraran el vi.

Respecte al temps que caldrà esperar per poder tastar el primer vi, confia que siguin uns quatre anys, moment en què es preveu que els primers ceps que s'han plantat aquesta primavera a la vall de Betlem ja facin un raïm que sigui apte per convertir-lo en vi. Explica que, per la idiosincràsia de la planta, al tercer any ja hi haurà raïm "per fer proves", diu. "Sabem que hi havia plantat antigament per fonts documentals i orals, però no sabem com era el vi que s'hi feia perquè a Badalona l'elaboració tradicional es va interrompre." També explica que fa molts anys que a la vall de Betlem no hi ha vinya i, per tant, no tenen referents per valorar "ni quants quilos es podran recollir per cep, ni quant de vi se'n podrà treure, ni tampoc la qualitat que tindrà".

Més que un vi

Tot i que el projecte de la Sargantana obtindrà els primers resultats en forma de vi cap a l'any 2020, els objectius de la cooperativa badalonina van més enllà de la producció d'aquest nou vi que s'aixoplugarà sota la DO Alella. I és que, segons que explica Abellán, volen "exportar" a aquest projecte la filosofia que sempre ha regnat al seu restaurant: una filosofia basada en l'economia social i col·laborativa, que relligui la vinya de la vall de Betlem amb la cultura, la recerca històrica i el compromís amb el territori. D'aquesta manera la cooperativa pretén promoure



Imatge d'un tractor preparant les feixes per plantar-hi la nova vinya, i una foto de primers del segle XX que mostra que aquest cultiu era present al voltant del monestir.

LOLA MARTÍNEZ

un projecte amb valor afegit, i donar-hi musculatura, tant per a la seva ciutat, Badalona, com també per a la DO Alella.

En aquest sentit, el fet d'organitzar una plantada popular per engegar el projecte ja va ser una mostra de les intencions de la Sargantana: organitzar activitats obertes i relacionades amb la vinya del monestir de Sant Jeroni. D'aquesta manera, compten que es podrà donar a conèixer la iniciativa de recuperació que impulsen i també captar l'atenció de tots aquells qui vulguin col·laborar-hi aportant-hi coneixements i experiència.

Anna Abellán remarca que "és un projecte participatiu que neix del desig i de la il·lusió de poder vinificar i, a la vegada, de la voluntat de recuperar el paisatge que antigament havia estat la vall de Betlem". "Neix,

també, d'una intensa relació amb el món del vi que ens ha portat durant els vint anys de vida de la Sargantana a conèixer, respectar i defensar molts productors de vi catalans i especialment de la DO Alella." Amb aquesta nova iniciativa, doncs, la cooperativa badalonina diversifica l'activitat: "La idea és que arribi el dia en què això funcioni independentment del restaurant", perquè "la vinya és una faceta més de la Sargantana".

Per això no volen fer-ho sols, volen fer tot aquest procés i viure aquest projecte acompanyats de gent que els assessori i que els ajudi: "Gent amb qui compartir el que nosaltres aprenem durant aquest camí." "Aprenem moltes coses i també volem transferir aquest coneixement que anem adquirint", conclou. ●



LOLA MARTÍNEZ

Anna Abellán, sommelier i ànima del projecte.

Bouquet d'Alella

Bouquet d'A Blanc

L'esclat de la primavera

Eva Vicens

PVP
10 €

FITXA DE TAST

VISTA

De color groc palla amb reflexos daurats i verdosos. Viu, lluminós.

NAS

Aromes de fruita blanca, de pera llimonera i meló cantalup, que combinen amb notes florals, recordant les d'ametller. El vi evoca primavera.

BOCA

En atac, un vi fàcil que destaca d'entrada per la frescor que deixa a la boca. Té un pas per la boca llarg i bona acidesa que dóna nervi i equilibra el vi. Deixa un postgust salí que ve per quedar-s'hi. Persistent.

ELABORACIÓ

Verema manual. Macerat amb les pells i amb un premsat suau perquè per a la vinificació aprofiten únicament el most flor. Cada varietat –pansa blanca i garnatxa– fermenta separatament en dipòsits d'acer inoxidable durant unes tres setmanes. Acabada la fermentació fa criança sobre mares durant sis mesos amb *bâtonnage*.

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2016

Varietats: 65% pansa blanca i 35% garnatxa blanca

Grau alcohòlic: 12,5% vol

Ampolles elaborades: 10.000

Primera anyada a la venda: 2010

Exportació: 8% de la producció (Bèlgica, Països Baixos i Anglaterra)

Agricultura ecològica certificada



Bouquet d'Alella

El lema "Viu la tradició, experimenta la innovació" motiva el naixement de l'empresa dels germans Cerdà el 2010, que des del primer moment va tenir un doble vessant de negoci: la venda de vi i l'organització d'activitats enoturístiques.

La finca disposa d'unes tretze hectàrees de vinya de més de vint-i-cinc anys plantades als termes d'Alella, Teià i Vilassar de Dalt, i treballen seguint les pautes de l'agricultura ecològica. En blancs tiren per la pansa blanca i la garnatxa; i en negres, per la syrah, garnatxa negra, cabernet sauvignon, merlot i mataró.



MÉS VINS DE PANSA BLANCA I GARNATXA SENSE PAS PER FUSTA



Marfil Clàssic

Alella Vinícola
60% pansa blanca
i 40% garnatxa
blanca
PVP: 7,90 €



Pensa

Albert Federico
70% pansa blanca
i 30% garnatxa
blanca
PVP: 9,95 €



La Rumbera

Oriol Artigas
80% pansa blanca
i 20% garnatxa
blanca
PVP: 15 €

LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Peus de porc amb salsa biscaïna

Elaboració a càrrec de **Mimi Rosa**
(Restaurant La Nau, Alella)

El Bouquet d'Alella Blanc 2016 és un vi d'aquells que en diem gastronòmic perquè ens farà quedar bé acompanyant tot un àpat sencer: aperitiu, entrant, plat principal... Ens atrevim a servir-lo amb uns peus de porc fets amb salsa biscaïna. Aquest vi, viu, en plena efervescència de joventut i amb aquest toc salí, farà un tàndem perfecte amb un plat consistent, de pes, com uns peus de porc. Busquem un maridatge de contrast i creiem que aquest pot ser un *win-win*, un match perfecte.

L'ENÒLEG ENS EN PARLA

Toni Cerdà,

enòleg de Bouquet d'Alella



L'enòleg de Bouquet d'Alella, Toni Cerdà, està content. Treballen la pansa blanca i la garnatxa en dues finques ben diferents, l'una vora el mar i l'altra a 450 metres d'altitud, al terme de Vilassar, i ens explica:

"Enguany, amb les calors que hi ha hagut, ha estat un any complicat per a la vinya, però la falta d'acidesa i l'alta graduació obtingudes vora mar s'han pogut compensar amb els raïms de la finca de Vilassar, on han tingut una maduració més lenta."

"Vam optar per la garnatxa i la pansa blanca perquè són varietats autòctones i perquè pensem que es complementen molt bé juntes."

"Collim a mà, en caixetes de divuit quilos, i deixem el raïm en fred abans de començar el procés de vinificació. Les dues varietats es treballen separadament i decidim el cupatge segons l'anyada, tot i que sempre hi domina la pansa blanca. Busquem identitat local."

"El resultat, ampolla en mà, és un vi jove, fresc, afruitat i sec."





DISTRIBUÏDORS

WWW.VICALIS.EU
93 540 35 36



RAVENTÓS D ALELLA



TITIANA



SIGNAT



Les nostres vinyes de producció ecològica de pansa blanca, picapoll i garnatxa blanca, varietats autòctones de la DO Alella, estan exposades de manera continuada al foranell, el vent que, des del mar, puja fins la muntanya per ajudar a donar als nostres vins el caràcter que els defineix i que sorprendrà els vostres sentits.

Finca La Sentiu

08391 Tiana · Tel. 699 086 355 · celler@joaquimbattle.com

Tres panses

El nou vi de
'Papers de vi'



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 Rebot dels Sentits
Restaurant La Cuina dels Capitans
Restaurant Pati La Morera

MATARÓ
Restaurant La Morera

SANTA COLOMA DE GRAMENET
Les Taninnes

TIANA
Patisseria Aixelà
Restaurant L'Avi Mingo

12 €

Papers de vi

ALELLA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

www.papersdevi.cat  

Les últimes excavacions reforcen la importància de la viticultura de Baetulo

Una escultura del cap de Bacus i uns mosaics d'època de l'emperador August es destaquen entre les darreres troballes.

TEXT: JORDI ALBALADEJO



Mosaic de l'època d'August aparegut a les obres de la calçada lateral de l'autopista C32.

A la zona de la Laietània romana, el conreu de la vinya i la comercialització del vi que s'hi produïa van esdevenir un dels negocis més pròspers per a propietaris, pagesos, terrissaires, comerciants i *negotiatores*. La viticultura intensiva que s'hi va establir principalment entre els segles I aC i III dC comportà una autèntica revo-

lució sociocultural en tots els àmbits, com explicà al darrer Festival Laietània al Maresme l'arqueòleg Antoni Martín Oliveras. El flux econòmic positiu va contribuir a l'esplendor arquitectònica i artística, com s'ha pogut comprovar en troballes a la ciutat romana de Baetulo (escultures, mosaics, pintures murals...). Al territori d'aquesta ciutat, un indret amb moltes possibilitats agràries,

situat estratègicament a la *regio Laeetana* i ben comunicat per terra i mar, l'exportació del vi ja va començar a partir de mitjan segle I aC.

L'antiga Baetulo és situada al subsòl de l'actual Badalona. És un gran atractiu per als qui trepitgen la ciutat actual i també una peculiaritat que condiciona les intervencions arqueològiques, perquè s'han de preveure d'acord amb la

dinàmica urbanística moderna. Per tal de protegir-ne el patrimoni arqueològic, el jaciment de la ciutat romana de Baetulo s'ha catalogat com a Bé Cultural d'Interès Nacional (BCIN) i s'estén per una àrea urbana dels actuals barris de Dalt de la Vila i Bufalà, a tocar de l'autopista C-31. Això significa que l'activitat constructiva moderna es troba subjecta a la realització d'excavacions prèvies per

tal de conèixer la importància de les possibles restes i quines intervencions requerirà l'espai.

Precisament la construcció prevista de la nova calçada lateral a banda muntanya de l'autopista C-31 per part del Departament de Territori i Sostenibilitat de la Generalitat de Catalunya, que en va encarregar l'execució a l'empresa pública Infraestructures.cat, afecta la part septentrional de l'àrea protegida, al barri de Bufalà. Això va comportar des del setembre del 2016 un conjunt d'excavacions arqueològiques prèvies supervisades per la Direcció General de Patrimoni de la Generalitat i el Museu de Badalona, encarregades a l'empresa Àtics, SL.

El resultat de les excavacions ha estat sorprenent per la seva importància

El resultat ha estat sorprenent per la seva importància. En el treball de camp, com explica la cap d'arqueologia del Museu de Badalona Pepita Padrós, s'ha localitzat una nova part de la trama urbana de Baetulo. Per tant, la hipòtesi dels seus límits coincidint aproximadament amb l'autopista C-31 s'ha vist modificada i ampliada amb una morfologia urbana com a mínim d'una *insulae* (illa de cases) més, i la muralla nord –encara no descoberta– hauria de trobar-se més enfilada al turó d'en Rosés. També s'han documentat dues cases benestants que s'afegeixen a dues més de conegudes uns quants centenars de metres més avall, al carrer Lladó, que indiquen una prosperitat de diferents famílies vinculada de segur amb la producció i l'exportació d'abundant vi, i s'ha trobat fins i tot una zona de vinya d'època romana a tocar de la nova trama urbana descoberta.

Cases benestants i vinya

Situem-nos a la zona on han emergit aquests tresors arqueològics. Ara fa cinquanta anys, el Ministeri d'Obra Pública espanyol va promoure la cons-

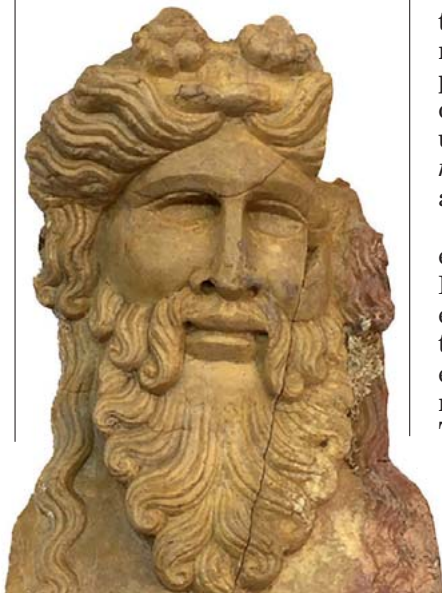


Excavació a la vora de la C32 al seu pas per Badalona.

MUSEU DE BADALONA

trucció de l'autopista de Barcelona a Mataró, la primera de l'estat. La fase inicial va ser el tram entre el barri de la Salut de Badalona i Montgat, el 1968. Diuen que l'autopista “va destruir més vil·les romanes que les invasions bàrbares”. Quan es van remoure les terres, qualsevol troballa arqueològica va quedar arrasada. Tot i així, potser en alguna cota podria aparèixer quelcom. Prioritats del franquisme. La Baetulo romana quedava destruïda i la Badalona contemporània, escapçada en dues parts a banda i banda. La ciutat antiga s'estenia des de la plana, prop de la línia de costa (es trobava uns sis-cents metres més endins que ara), cap amunt en forma de terrasses. La seva existència deixa en evidència el mur de ciment i asfalt que, com una cicatriu física i psicològica, divideix la ciutat actual.

Cap de Bacus.



Les noves troballes arqueològiques per damunt de la C-31 milloren el coneixement de l'espai urbà de la ciutat romana. S'hi han excavat quatre àrees i han aparegut sitges d'emmagatzematge alimentari. Com destaca l'arqueòloga del Museu de Badalona Clara Forn, s'ha pogut constatar una zona agrícola amb prop de dues-centes feixes per al conreu de la vinya d'època romana (fins als anys cinquanta i seixanta del segle XX, vinyes i camps encara predominaven en el paisatge del barri de Bufalà). També dos forns vinculats a una estança destinada al treball artesanal i la claveguera del *cardo maximus* (carrer principal en direcció nord/sud, de mar a muntanya), que arriba a un recorregut fins ara conegut de 470 metres de llargada. I ha emergit la cantonada de dos carrers, un *decumanus minor* i un *cardo minor*, amb pedres i fragments ceràmics lligats amb morter destinats a la circulació de carruatges. Cal destacar-ne també dues *domus* (cases benestants), amb excepcionals paviments de mosaic de gran qualitat i estat de conservació, una de les quals amb uns *balnea* (termes privades) i l'altra amb un *larari* (espai de culte).

Entre les peces trobades es destaca una escultura de Bacus, el déu del vi i la vinya, el conreu predominant a Baetulo, feta de *giallo antico*, una exclusiva pedra calcària mar-mòria procedent de Chintou, a Tunísia. Una mostra, per tant,

de riquesa i comerç relacionats amb el vi, que pren gran importància a Baetulo al llarg del segle I dC.

El cap de Bacus i els mosaics d'època de l'emperador August passen ara a formar part del fons arqueològic del Museu de Badalona i les restes consolidades quedaran protegides sota la nova estructura viària. La Magna Celebratio, festival romà de Badalona realitzat recentment, ha permès conèixer totes aquestes novetats arqueològiques.

La vinya laietana i la contemporània

Coincidint en el temps de fer-se públics els resultats de les excavacions i els importants lligams amb el món del vi, s'acaba d'engegar un nou projecte vitivinícola a Badalona. La cooperativa la Sargantana ha plantat els mil primers ceps destinats a recuperar el conreu de la vinya a l'entorn del monestir de Sant Jeroni de la Murtra, a l'anomenada vall de Betlem. Així Badalona, que forma part del territori de la DO Alella, podrà disposar d'aquí a alguns anys de nova oferta vinícola que s'afegirà a l'actual del vi Orígens del productor Josep Coll, establert a la zona de Canyet. El paisatge de la vinya acompanya els habitants d'època romana de la Laietània com també és present –amb unes altres característiques i magnitud– en el territori de la DO Alella per als contemporanis. ●

CATALUNYA

PAÍS DE GRANS VINS



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi

S'ha mort Ismael Manaut, fundador de Marquès d'Alella

TEXT: MONTSE SERRA

Ismael Manaut (Martorelles, 1936) es va morir l'11 d'abril passat a vuitanta-un anys. Va ser una figura discreta, però determinant en la història recent de la Denominació d'Origen Alella: el 1981 va fundar i va ser el màxim accionista del celler Marquès d'Alella, que després incorporaria el cava Parxet, i s'hi va mantenir fins al 2003. La seva tasca vinícola amb Marquès d'Alella-Parxet li va valdre el reconeixement del sector; i se li va concedir la medalla al mèrit agrícola.

Empresari metal·lúrgic dedicat a la construcció de peces per a motos (el seu pare ja s'hi dedicava), com també de radiadors i calderes, Manaut va ser un industrial destacat al Vallès Oriental: va construir una part del polígon industrial de Martorelles i va ser el president de l'Associació d'Industrials del Baix Vallès entre els anys 1984 i 2006.

Josep Maria Pujol-Busquets, que va iniciar-se com a enòleg a Marquès d'Alella i en fou el primer director tècnic, recorda Ismael Manaut com una persona molt educada, encantadora, amb molta sensibilitat. I quant al món del vi, el considera molt avantguardista: "En aquells començaments, amb ell vam viatjar per França i per Itàlia i vam mirar de treballar amb la tecnologia més moderna."

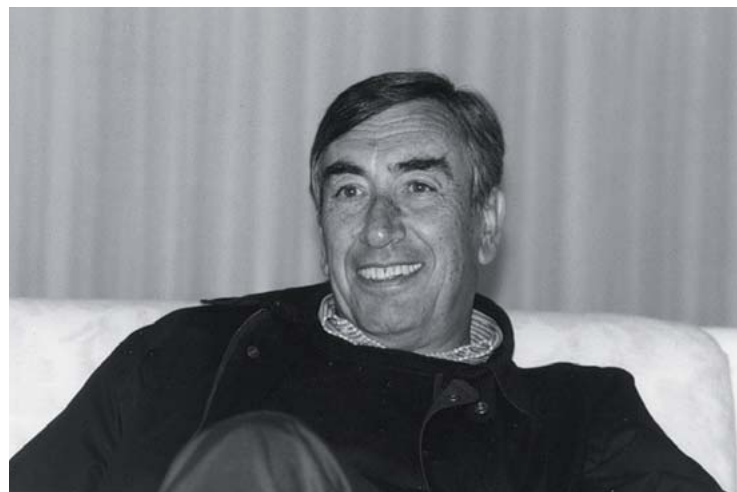
Li preguntem per què creu que Manaut es va decidir a entrar en el sector del vi i apunta: "El meu parer és que era un home molt lligat al seu entorn. Deia que els pagesos li van fer molt de bé quan va construir el polígon industrial de Martorelles. Casa seva era envoltada de vinyes i al final dels anys setanta veia que aquest conreu es perdia. De

cellers a la DO Alella en aquell moment només hi havia Alella Vinícola (i Jaume Serra, però no feia gaires vins dins la denominació d'origen). Crec que ell va fundar el celler Marquès d'Alella per compensar els pagesos davant del polígon. Era una manera de fer alguna cosa pels pagesos. Tots li tenien una estima molt important."

Els orígens

Marquès d'Alella va començar a treballar el 1981, any en què es va fer la primera verema i ja en van sortir les primeres ampolles al mercat d'aquella

de les Quatre Torres, i Juan Peláez, Marquès d'Alella, que van canviar-ne el nom. Alhora, poc després de la creació de Marquès d'Alella va sorgir la possibilitat d'adquirir les caves Parxet de Tiana, de la família Suñol, que es van incorporar al projecte vinícola de Manaut el setembre del 1982. L'empresa va passar a dir-se Parxet SA. Ismael Manaut i la seva germana Carmen en foren els accionistes majoritaris fins al 2003, quan es van vendre les accions als altres socis, l'enòleg Josep Maria Pujol-Busquets i Juan Peláez.



Ismael Manaut.

anyada. Sempre explica Pujol-Busquets que la intenció era fer un vi radicalment diferent del que produïa Alella Vinícola: un vi jove, fresc, marcat per les aromes primàries, de flors i fruita, fugint d'oxidacions, elaborat amb tines d'acer inoxidable, sense pas per barrica, amb la voluntat de connectar amb el nou gust dels consumidors.

La primera anyada no portava el nom de Marquès d'Alella, sinó que es va dir Alta Alella. Fou poc temps després, quan va entrar a l'accionariat Jaume Nadal, propietari

En l'àmbit més personal, Ismael Manaut provenia d'una família pagesa. El seu besavi va construir una casa a Santa Maria de Martorelles el 1883, Can Miqueló, que encara avui és de la família. Manaut va tenir una germana, Carmen, amb la qual es portava set anys. El pare es va morir aviat i ell va haver d'aixecar el negoci i tenir cura de tota la família. No es va casar mai.

Cap al 1977 Ismael Manaut va anar a viure a Can Miqueló, a Santa Maria de Martorelles. En aquella casa el seu avi es feia el vi cada any i, per tant, era un món que li era proper. Per aquella època va comprar Can Matons, la masia a prop de la casa familiar, que a partir del 1981 seria la seu de Marquès d'Alella, la finca on es construiria el celler. En aquell temps també va començar a comprar vinyes del voltant.

Una persona íntegra

Per Carmen Manaut, el seu germà era una persona íntegra, un home sencer en tots els aspectes i alhora senzill. Recorda un vessant del seu germà poc sabut, però important si volem conèixer-lo d'una manera més completa: tenia una sensibilitat afinada per les arts plàstiques i les antiguitats. Els anys seixanta va fer amistat amb un grup d'artistes i intel·lectuals que tenien casa a Sant Fost de Campsentelles, entre els quals hi havia el pintor Modest Cuixart. Amb el galerista René Metras van fer-li de marxants. I es dona el cas que Manaut va produir un documental sobre Cuixart l'any 1963, dirigit per Jean-André Fieschi. Més endavant va fer amistat amb el fotògraf Xavier Miserachs i, amant del ballet com era, també va donar suport a la companyia d'Àngel Corella. ●

CEDIDA

"Si entens l'entorn entens el vi"

Trekking entre vinyes i boscos de la DO, nova proposta de la Ruta del Vi

TEXT: LLUÍS PUJOL

Em calço unes vambes. Fa calor, però trobo excessiu els pantalons curts. Millor uns texans, que som a principis de maig, no cal exagerar. A més m'han avisat que entrariem dins del bosc i no tinc ganes d'esgarinxar-me. Quan em trobo en Cinto, me n'adono que fa temps que no vaig de caminada. Semblo de ciutat. Em saluda vestit amb roba professional i motxilla d'excursionista, suposo que vol marcar terreny perquè ell és el guia i ha de quedar clar. Farem una sortida pel parc de la Serralada Litoral, una nova activitat d'enoturisme inclosa dins de l'ampli catàleg que contempla la DO. De fet, en Cinto -Jacinto del Pozo, però li agrada que li diguin Cinto- ja forma part de la Ruta del Vi de la DO Alella.

Farem la versió curta, una ruta circular de tres hores. En Cinto, escalador professional i guia de muntanya, adapta el trajecte a la voluntat i les capacitats dels seus clients. Només mirar-los els peus -el calçat, vaja-, sap si són caminadors experimentats, i si els haurà de portar per un plàcid passeig per senders amples i senyalitzats o els podrà fer baixar per corriols estrets i amb pendents impossibles. Ens avisa que caminarem

entre vinyes però no només això. Trepitjarem el bosc que les envolta, "descobrirem tot allò que alimenta el vi d'Alella", diu en Cinto. Suposo que vol dir la vegetació, el sol i el sòl -amb accent-. Ell entén el vi com un conjunt de factors: el fruit, la planta, el paisatge, la cultura, la tradició. "No sóc expert en vi, però si entens l'entorn, entens el vi que s'hi fa", comenta.

En Cinto, guia de muntanya, adapta el trajecte a la voluntat i les capacitats dels seus clients

Comencem dalt de tot de la urbanització Mas Coll. Ben d'hora, a les 8.30, per aprofitar la fresca. Només baixar del cotxe, comencem a caminar. Ens endinsem a un bosc d'alzines per un camí força ample. De moment ens toca l'ombra i no fa calor, però em fa l'efecte que no durarà molt. En vint minuts, se'ns obre un nou món. El bosc deixa pas a una vista embriagadora d'onades verdes, d'un verd molt viu, de terrasses de vinyes brotades i a punt per la florida. És un espectacle de colors. El to dels pàmpols

contrasta amb el verd del terra, de la coberta vegetal que encatifa les vinyes. Es nota que no s'hi fan servir herbicides ni pesticides perquè hi creixen tot tipus d'espècies vegetals. Les roselles vermelles, les dents de lleó grogues i les margarides blanques hi despenen mesclades, sense ordre, però configuren junt amb un cel ben blau un tou de colors singular. En Cinto ens fa notar que ens trobem envoltats de les vinyes més altes d'Alella, ceps de pansa blanca, garnatxa negra i syrah orientats cap a l'est. Raïm que servirà per fer alguns dels vins del celler Alella Vinícola. Es van plantar no fa més de quinze anys, recuperant terreny a un bosc que temps abans ja s'havia menjat les vinyes, perquè els pagesos que les conreaven van veure que els era més profitosa l'empenta de la industrialització primer i la urbanització després.

El sauló sorprèn als americans

És entre les parets que sustenten les terrasses que en Cinto ens ensenya el sauló. Nosaltres ja el coneixem, però els turistes, molts cops americans, que l'acompanyen habitualment -no en va en Cinto domina l'anglès i el francès- es sorprenden de la seva textura, de com es desfà a les mans i de com és

possible que doni tanta personalitat al raïm que hi creix. Acostumats a sorres, argiles o terres calcaris, el granit descompost és el gran secret que descobreixen a Alella els turistes del vi. I caminar per la Serralada Litoral és topar un cop i un altre amb murs de sauló. O amb roca de granit, d'aquelles antigues pedreres de les quals els habitants d'Alella i Teià en treien blocs per fer-se les cases. Tot això ho veiem mentre anem muntanya amunt, cap al cim del Turó del Galzeran. 485 metres sobre el nivell del mar i coronat per una torre de guaita que els bombers i els forestals fan servir per preservar del foc aquest ric entorn natural. Des d'aquí, en un dia net i clar, diuen que es pot veure Mallorca. De moment, nosaltres, a ull nu, ens conformem amb veure, en un gir de 360 graus, Sant Mateu, el mar, Barcelona i el Vallès amb el Montseny i Montserrat al fons. Diu en Cinto que Mallorca no l'ha vist mai des d'aquí, però sí les muntanyes del Pirineu. En argot d'escalada se'n diu "veure pati", tenir visió il·limitada, fins a l'horitzó. És el moment que en Cinto aprofita per vendre la marca DO Alella, sobretot als turistes que s'allotgen en un dels grans hotels que dominen l'skyline de Barcelona. Els

Lluís Pujol i Jacinto del Pozo conversen a la vinya del Turó del Galzeran.





RAMON RUIZ

indica, des de dalt del turó, on és el seu hotel i els pregunta si coneixen alguna altra ciutat on puguin trepitjar vinya i alhora veure el lloc on dormiran aquella nit. Això només pot passar a Alella, diu orgullós, ell, que viu a Granollers.

La caminada acaba amb una visita i un tast al celler Alta Alella

Ara que som dalt de la carena fem un salt i passem a la vessant obaga. En un moment hem canviat de comarca, ja trepitgem bosc del Vallès, de Santa Maria de Martorelles. Descobrim la mà de l'home en camins delimitats per murs de pedra seca, trobem balcons on es percep que antigament hi havia hagut vinya. Alguns trams els fem pel GR-92, i si l'excursió és la llarga, d'un dia sencer, en Cinto acompanya els caminants fins a les restes del castell de Sant Miquel, just en el límit entre Vallromanes i Montornès. Construït sobre un assentament íber, aquí ja s'hi van trobar àmfores, i això ens ajuda a entendre, una vegada més, la importància del vi a les muntanyes de la zona

Però com que no som excursionistes experimentats i avui fèiem la versió curta, només arribem fins al dolmen de Can Gurri, que algunes troballes permeten datar al segon mil·lenni abans de Crist. Aquests monuments funeraris són constants a la Serralada de Marina, com també són constants les pujades i baixades que hem de fer tant si ens agrada com si no.

Parada a les fonts d'Alella

Comencem a estar cansats i albirem, ja amb desig, l'esperat tast de vins. Però abans,

i de tornada, ens espera una petita dosi d'aventura. En Cinto ens fa baixar per corriols que no fan més de 50 centímetres d'amplada, plens de pedres, bardisses i arrels de pi blanc. L'objectiu és arribar a algunes de les fonts més ben conservades que ens serveixen l'aigua recollida a la vessant oriental del Galzeran, com la del Safareig, la dels Eucaliptus o la Font de l'Esquerda. En aquesta última hi fem una parada. Se l'anomena així perquè l'aigua goteja per una esquerda interior de la roca i queda recollida en un bassal dins d'una cova. En època de calor s'agraeix l'ombra que proporciona el plàtan de just davant de la font, catalogat per l'Ajuntament d'Alella com a arbre singular. Un cop descansats, encarem ja l'últim tram a peu. Pràcticament sense adonar-nos-en hem caminat vuit quilòmetres, i mentre fem cap cap al cotxe topem amb una imatge que simbolitza com cap altra la història vitícola d'Alella. Una antiga barraca de vinya a peu de bosc, força ben conservada, i a poc més de cinc metres una altra barraca: moderna, tres plantes, garatge, jardí i piscina.

Seiem a la furgoneta de'n Cinto, amb ganes ja de

comprovar si som capaços d'identificar en un vi tot aquest paisatge i aquesta cultura que hem descobert. Baixem fins a la Vall Cirera i ens obrim pas entre les vinyes d'Alta Alella. És un descans ben merescut després de tres hores. També per a en Cinto, a qui ha arribat el moment de passar el relleu al personal del celler. Aprofitem per preguntar-li d'on li ve l'interès per la vinya. En realitat, diu, li apassiona tot el relacionat amb la natura. Se'n va adonar quan treballava en una fàbrica. S'ofegava dins d'aquelles quatre parets i va decidir fer un tomb a la seva vida. Primer va estudiar jardineria, però no li va acabar de convèncer. Necessitava marxar, i per això va endinsar-se en el món de l'escalada esportiva i els guies de muntanya. Va muntar una empresa, Tres Mil Camins, i va començar a organitzar rutes pel Pirineu i a descobrir els camins secrets de Montserrat. El vi i la vinya van venir després, de manera natural i pràcticament sense proposar-s'ho. I com que li agrada, assegura que només és el començament.

A Alta Alella tastem tres vins. Normalment serveixen tres dels més representatius del celler, dels quals sempre hi ha d'haver com a mínim un escumós, un vi de pansa blanca o un dels vins sense sulfits que es fan al Celler de les Aus. Totes tres condicions les reuneix el cava Bruant, un excel·lent exponent del terrer alellenc. Però avui també tastem el Lanius 14, una pansa blanca fermentada en barrica; i l'Extrem 15, un vi negre de la varietat mataró que només s'elabora a les millors anyades que permeten, segons el celler, extreure'n el seu punt més rústic. Amb aquest tast final es vol que els turistes, caminants, trekkinglovers o com se'ls vulgui definir acabin de quadrar el cercle, i tornin a exclamar allò que ja han dit a 485 metres d'alçada amb Alella als seus peus: "Uau". ●



ÒSCAR PALLARÉS

Matilde Rinaldis, sommelier supervisora del Centre d'Enoturisme d'Alta Alella, serveix una copa de Bruant durant la nostra visita.

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

Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



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€).

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

www.papersdevi.cat

facebook

twitter

“Hem vingut a sumar”

Conversem amb **Manuel Arrey**, promotor i propietari de l'Hotel Arrey Alella, quan és a punt de complir-se un any de la inauguració

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS



ÒSCAR PALLARÈS

Manuel Arrey, al jardí del seu hotel allelenc el dia de l'entrevista.

Ara farà un any que va obrir l'Hotel Arrey Alella. Quin balanç en feu?

En fem un balanç excepcional, estem molt contents perquè ens ha anat millor del que havíem previst. Teníem clar que, al restaurant, hi vindria gent d'Alella, el Masnou, etc., però teníem dubtes respecte a quin tipus de client rebríem a l'hotel. Durant aquest primer any no teníem referències prèvies, però n'estem satisfets perquè hem tingut una ocupació mitjana del 45% o 50%. L'estiu va ser extraordinari quant a turisme internacional i, per les reserves que ja tenim, som optimistes respecte a aquest estiu.

Durant la resta de l'any hem constatat que entre novembre i febrer és l'època més difícil. Hi ha hagut empreses que han fet congressos i els esdeveniments també ens han funcionat. Ara al maig, per exemple, tenim moltes comunions.

Fer-se un lloc és difícil?

Sí que ho és. En aquesta zona hi ha hotels que estan força bé. A més, Alella és un poble amb història. Per nosaltres aquesta potser és la part més difícil, aconseguir que no ens vegem amb recel.

Vostè és d'Olot i durant trenta anys ha centrat els seus

negocis al Brasil, on té vuit hotels. Per què va decidir obrir mercat aquí i per què va elegir Alella?

Fa quatre anys vaig decidir tornar a viure a Barcelona.

“Jo buscava un hotel a Barcelona o a la vora i vam trobar aquesta finca a Alella”

Em podia jubilar, però em va la marxa! [riu] El 2014 vam obrir el Palacio Hotel Carvajal-Girón a Plasència, a Càce-

res. És un establiment tipus parador i hi tenim clients de la zona de Castella i Lleó, de Madrid... Entre setmana hi tenim comercials i els caps de setmana, famílies. És un públic diferent del que estàvem acostumats, perquè al Brasil tots els hotels excepte un els tenim en ciutats i, per tant, enfocats a un públic empresarial i comercial.

A Espanya, el turisme és una de les coses que han continuat funcionant malgrat la crisi. I a Plasència ens va sortir aquesta oportunitat, la de tractar un públic diferent del que estàvem acostumats, un públic més exigent i amb més capacitat financera.

Jo buscava un hotel a Barcelona o a la vora i vam trobar aquesta finca a Alella, que havia estat la seu de Caves Signat. I la vam trobar ideal perquè enteníem que s'hi podia fer un projecte de categoria que fugís dels hotels de negocis.

El dia de la inauguració va afirmar que volia que l'Hotel Arrey es convertís en el millor del Maresme. Ho ha aconseguit?

Per mi és clar que ho és! Estem molt ben posicionats a Booking, TripAdvisor, etc. Volem ser el millor, estem forçats a ser el millor. I, per aconseguir-ho, hem de competir amb qualitat, amb comodat... Quan sento i lleigeixo

“Ens agradaria que el restaurant Can Balcells arribés a tenir una estrella Michelin”

la possibilitat que a Alella es faci un hotel de cinc estrelles a l'antiga finca dels Escolapis, ho trobo excepcional. A nosaltres ens fa por la competència barata, no els hotels de cinc estrelles! Si aquests projectes prosperen, és bo per a tothom: la gent porta gent.

Quin és el perfil de client de l'hotel?

Un 50% són turistes estrangers –principalment francesos– i un 50%, variat: familiars i amics d'alellencs, gent de Barcelona... La gent s'ha cansat d'agafar avions i cotxes per fer dos-cents quilòmetres

en un cap de setmana. Ara arriben dissabte al matí i se'n van diumenge a la tarda. Volen estar tranquils, menjar bé, gaudir de la piscina, de la lectura, d'una copa de vi...

L'altre perfil de client és més corporatiu: empreses que fan seminaris de dos dies i que ens allotgen vint o vint-i-cinc persones. És un perfil que també ens interessa molt perquè ocupa el restaurant, utilitza les sales d'esdeveniments...

I després també hi ha el benefici de trobar-nos a la vora de Barcelona. Això es nota i l'hotel també s'omple amb esdeveniments com el Mobile World Congress i la fórmula 1.

Al començament pretenia que l'establiment tingués el nom d'Hotel del Cava. No va ser possible per raons legals, però té l'objectiu que l'Hotel Arrey Alella esdevingui un referent en enoturisme?

Aquest any hem tingut tanta feina a posar les coses en solfa que encara no puc donar-te'n una resposta. Per aconseguir-ho, amb tot, hem d'anar de la mà de l'ajuntament i del Consorci de la DO Alella, que coordina tota aquesta part d'enoturisme. Intentem arribar a acords amb cellers, acords que no són fàcils perquè ningú no vol perdre clients. Però nosaltres difícilment hi podem competir. A vegades també hem trobat a faltar de les empreses d'Alella que no ens donin a conèixer més activitats que fan, perquè estic disposat a oferir-les als nostres clients. Estem oberts que qualsevol empresa o celler del territori pugui “aprofitar-se” de l'hotel, venim a sumar! I clients porten clients!

El cava de la casa es diu Maria Oliver en honor de la seva mare. Té la intenció que aquest producte s'acabi elaborant a les antigues caves de Signat. Quan el podrem tastar?

Per al segon aniversari! Tenim les màquines i les instal·lacions a punt i estem acabant de demanar-ne tots els permisos. Els tres mesos vinents tenim previst d'embotellar el primer cava i, per tant, el tindrem a punt per al segon aniversari. L'espai és petit, però els anys vinents volem arribar a les 150.000 ampolles. Volem fer un gran reserva, que segueixi la mateixa política de l'hotel: competir amb qualitat, amb l'entorn... Alella ha sabut capgirar la seva fama i oferir un vi de qualitat. Nosaltres ens volem afegir a aquest carro.

D'on sortirà el vi base per fer aquest cava?

Del Penedès. La idea és que tot el procés s'acabi fent aquí i que sigui un cava d'Alella, i volem exportar una part d'aquesta producció. Tenim una fàbrica d'anacards al Brasil i una altra a Guinea Bissau. Aquesta fruita seca és un producte relativament car i per això ja som a les millors botigues de les ciutats amb més poder de consum. Ja hi tenim la porta oberta, i també ens acceptaran el cava.

Una de les picades d'ullet que fa l'hotel al món del vi són els noms de les sales de reunions: Merlot, Garnatxa i Cabernet.

Som on som i hem de posar-hi noms que facin referència a on ens trobem nosaltres!

Quina proposta gastronòmica trobem al restaurant Can Balcells?

Hi caben entre trenta i quaranta persones, mig centenar si hi comptem la terrassa. Oferim menús i carta. Menjar mediterrani, postres cuidades... Ens agradaria arribar a tenir una estrella Michelin. Estic segur que serem un restaurant de referència, els clients ens ho diuen. Pots explicar el que vulguis, però un client només torna si li agrada. I tenim gent que en un any ha vingut quinze vegades o vint.

Can Balcells pot convertir Alella en un referent gastronòmic?

Quan deia que m'agradaria que hi hagués un hotel de cinc estrelles, dic el mateix dels restaurants. A Alella hi ha restaurants on es menja molt bé, i al Masnou també. Crec que sí, nosaltres i alguns altres més que sumin ens podem convertir en referència. Per la Festa de la Verema, per exemple: està concentrada al centre del poble i hi vénen deu mil persones. Nosaltres en demanem quaranta o cinquanta només!

Sempre sumar?

Sempre! Vinc del món de la indústria i sempre hem hagut de créixer sumant amb els proveïdors. No pots muntar una fàbrica d'olives si no tens un acord pròxim amb els qui les planten, els qui tenen cura de la qualitat... I amb els serveis d'un hotel i un restaurant passa el mateix. Som a Alella, i el que passa al poble és important per a nosaltres. Venim a sumar, i volem sumar amb un producte que no desmereix res del que ja hi ha. ●

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

Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana

Especialitat en carns a la brasa i productes de temporada



Menú laborables.

Dijous, arròs caldós de marisc.

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

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

Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella · 93 540 77 73 · www.cancabus.es · Dimarts tancat

Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



**Un espai únic,
una atmosfera encisadora**

- Celebracions privades. Esdeveniments exclusius
- Cocktails i presentacions
- Esdeveniments i trobades familiars i d'empresa
- Organització d'esdeveniments relacionats amb el món del vi: tastos, degustacions, maridatges, team-building...
- Sopars amb jazz en directe, sopars maridatge... i tot allò que imagineis!

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

*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

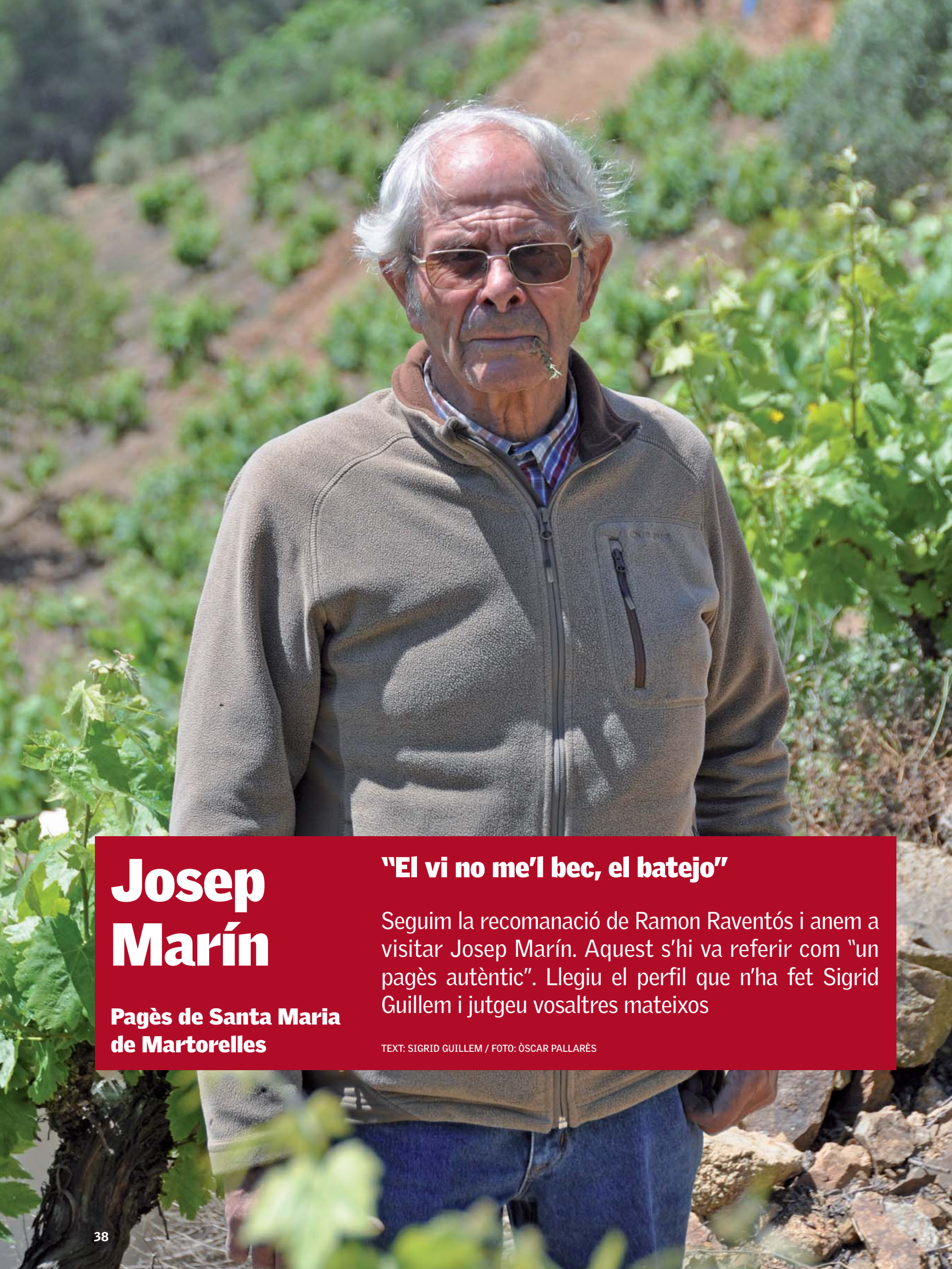


43 anys a Rioja. Ara, també a la DO Alella



**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



Josep Marín

**Pagès de Santa Maria
de Martorelles**

"El vi no me'l bec, el batejo"

Seguim la recomanació de Ramon Raventós i anem a visitar Josep Marín. Aquest s'hi va referir com "un pagès autèntic". Llegiu el perfil que n'ha fet Sigrid Guillem i jutgeu vosaltres mateixos

TEXT: SIGRID GUILLEM / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

Josep Marín (1934) viu a Santa Maria de Martorelles, municipi de la Denominació d'Origen Alella d'on és també originari. De seguida hi reconec l'home de pagès: ulls brillants encuriosits i de mirada observadora, la pell colrada pel sol i les mans treballades i fortes. Amb el posat serè i pacient, i el caminar àgil i desimbolt, de seguida ens adreça al que se'ns figura una recreació del seu univers vital: una premsa antiga corona el petit pati d'entrada a casa seva, des d'on s'accedeix a un petit celler i a una sala arranjada a manera de ferreria, on encara continua fent estris. "M'hauria agradat ser forjador." En el seu petit celler atapeït de bótes, damajoanes, ampolles, i tota mena d'utensilis disposats en un ordre desordenat, sembla que el temps va decidir aturar-s'hi fa alguns anys per retrobar-nos aquest dia. I ens ve aquell aiguabarreig de sentiments, d'emoció i alegria, de quan algú et fa partícip d'un preuat secret seu. Cordial, afable, agraït per la nostra visita, ens fa tastar el vi que aquí elabora per a consum propi i per als amics, tal com feien antigament els pagesos. És un vi fet sense pretensions, com ell, humil i amb arrels a la terra. És elaborat amb raïm de l'autòctona pansa blanca procedent de les vinyes que té en aquest municipi de la DO Alella i que amb vuitanta-tres anys continua conreant perquè la vinya, com el vi, són part de la seva vida, d'un territori i un paisatge que se sent seus. "Tinc un trosset de Priorat aquí", somriu, tot deixant entreveure un sa sentiment d'orgull, i afegeix: "El sòl és de licorella", en un territori més fet al sauló.

Anem a les vinyes, en coster, per on es belluga com un jove. I aquest és també el seu esperit, inquiet, enèrgic i voluntariós; un home a qui el treball no espanta, perquè sempre li ha agradat tot allò que ha fet "amb bogeria". I és així com ha estat "aprenent de tot i mestre de res": "Aprenc cada dia", em diu savi i confiat.

En Josep va néixer i es va criar envoltat de vinya, en aquest territori eminentment agrícola i vitícola. El seu pare tenia vinya: "Era peó del Foment a Barcelona. Portava una garrafa de vi a Barcelona a les casernes de Sant Andreu i a canvi li donaven ranxo, que era el nostre sopar." I ha estat així com recorda "haver après de la vinya des de petit". I em diu, segur de si mateix: "Si tingués la teva edat faria un celler mai vist. Hi hauríeu d'entrar fins i tot descalços, sobre una catifa. Perquè el vi s'ho mereix!"

La seva vida, tanmateix, no ha estat dedicada a elaborar vins. "Amb catorze anys vaig entrar a treballar a la Derbi. Després vaig entrar a la ferreria de la Pedrera Sagàs i en vaig haver d'aprendre tot sol. La necessitat ensenya. Allà guanyava vint-i-cinc duros la setmana, com el meu pare. Érem sis a casa i anaves on guanyaves més. Tot el que guanyàvem anava cap a casa. El meu germà, d'aprenent de paleta a la Roca, guanyava trenta duros. La meva germana treballava en una fàbrica de ceràmica a Montmeló, on anava i en tornava a peu cada dia i cobrava quinze duros la setmana. L'any 1949, quan se'n va anar l'encarregat de la pedrera, em van oferir el lloc a canvi de vuit-centes pessetes la setmana. No m'ho creia! Després vaig passar a cobrar mil dues-centes pessetes durant dos anys..."

Fins que va arribar el dia en què en Josep va veure que "la pedrera ja no tenia futur" i va decidir posar-se a treballar amb el seu germà en el sector de la construcció.

La vinya i la pagesia sempre han ocupat un lloc a la vida d'en Josep, però ha estat ara de jubilat quan probablement la viu més de prop i intensament. Hi va quasi cada dia, m'explica, i coneix pràcticament cada cep,

"La vinya és part de la meva família. A cada racó hi ha records"

un a un: "La vinya t'entendreu. Veus l'evolució del cep any a any." I em parla de ceps com d'éssers vius, que s'han de tractar amb respecte i cal saber-los escoltar, per ajudar-los a mantenir-se sans i que et donin bon raïm. "Jo això ho sento, no ho faig per negoci", em parla amb sentiment.

"La vinya és part de la meva família. A cada racó hi ha records de la meva dona, de quan era petita i portava el dinar a la vinya al pare. Quan hi ets no te n'aniries, és un mirall del poble", em diu de la vinya estant i tenint al fons el poble de Santa Maria de Martorelles i el celler Marquès d'Alella -avui Raventós-, al qual ha servit raïm d'ençà que el celler es va crear al principi dels anys 1980. I aquesta va ser també l'opció que van triar molts pagesos amb vinya, "perquè era més fàcil que posar-se a fer vi a casa". "Abans de vendre el raïm a Marquès d'Alella en venien de Sant Antoni de Vilamajor amb 'bots', pells d'animal cosides, i s'enduien una bóta de nou càrregues que

es repartien per les cases de pagès", perquè produïssin vi per consum propi, m'explica.

Les quatre hectàrees de vinya que té -se n'ha venut alguns trossos- eren del seu sogre, Pep Torino, qui sí que es dedicava a la vitivinicultura. "Era de Tiana i va venir a Santa Maria de Martorelles, on va comprar vinya i es va casar de molt gran... La Carmen, la meva dona, ha estat la promotora que jo hagi continuat la vinya del meu sogre. (...) On no quedaven ceps vaig plantar arbres fruiters; llimoners, cirerers d'arboç, un taronger que em van portar de Cuba, oliveres, ametllers... Tinc els arbres pel nom. I bresques d'abelles. Les abelles s'han de saber tractar també, igual que una senyora", esmena somrient. En Josep té dos fills; l'un és pintor artístic i l'altre ha seguit el seu mateix camí i treballa en el sector de la construcció i li agrada la vinya.

En Josep va estar-se durant molts anys de cap a l'ADF, l'Agrupació de Defensa Forestal. "Conec tots els entorns, la flora i fauna des del turó de Montcada fins a Mataró", m'explica. I actualment és també de la Societat de Caçadors de Sant Fost, Martorelles i Santa Maria: "Repoblem el nostre vedat amb conills que portem de Gallecs i que capturem amb l'ajuda de fures."

Amical, enèrgic, li pregunto pel secret d'arribar a la seva edat amb un to tan vital, tot intuïnt que és per la seva actitud proactiva, la humilitat i perquè, com m'ha dit, sempre li ha agradat -amb bogeria- allò que fa: una persona que estima la vida i ha sabut donar-hi sentit. I també, em revela: "Menjar per anar vivint, no viure per menjar. La cervesa, ni la toco. I el vi no me'l bec, el batejo." ●



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

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

La mostra de referència

L'alcalde de Tiana fa la seva valoració sobre el moment en que es troba el Tast Tiana, quan està a punt de celebrar-se'n la novena edició

ESTHER PUJOL
alcalde de Tiana



El Tast Tiana va néixer l'any 2009 amb un objectiu clar: donar a conèixer el poble, la seva gastronomia i el seu vi. Va ser un gran encert. L'èxit d'assistència a la mostra ens va obligar a traslladar-la a la plaça de la Vila l'any 2013 i, de nou, va ser un gran encert. Enguany arribem a la novena edició i podem dir sense por d'equivocar-nos que ja es tracta d'una de les mostres gastronòmiques més consolidades, reeixides i ben valorades de tot Catalunya. Durant uns quants dies Tiana es transforma en un gran aparador per on passen gairebé sis mil persones, que es mengen més de deu mil racions dels plats que preparen els restauradors locals, que es beuen gairebé cinc mil copes de vi de la DO Alella i que fan compres a les paradetes del Tiana Market de l'ACIST (Associació de

Comerciants i Serveis Tianencs). Qui ve al Tast, com ha passat als nostres pregoners de primeríssim nivell, s'enamora de Tiana, de la seva gent i de la seva Festa Major petita, que fan del poble una oferta irresistible per al visitant. Nou anys després d'haver-se creat, el Tast Tiana progressa molt més que adequadament. Seria fàcil conformar-nos-hi, no tocar-ne res, però l'ADN tianenc és inconformista, rebel, ambiciós, i és per això que ens agafem com un gran repte portar la mostra fins a l'excel·lència i professionalitzar-la. Volem ser una referència. De bona organització, de bona gastronomia, de bona producció vitivinícola i de bona oferta cultural, per tal de fer encara més potent l'aparador on ensenyar el teixit productiu del poble, la creació artística, el comerç, la restauració, els serveis i la cosa més important: ensenyar i projectar el nostre poble. Som afortunats de viure en un lloc tan bonic i privilegiat i, encara que sigui sols uns quants dies, volem compartir amb tots vosaltres aquesta meravella de mostra gastronòmica que es fa en un dels pobles més bonics de Catalunya. Us espero al Tast per saludar-vos en persona. Benvinguts i benvingudes a Tiana. ●

Maheso®

**NOVETATS
TASTA-LES!**



www.maheso.com

www.facebook.com/maheso

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

HOTELS



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



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



C/ Charles Rivel, 6 - Alella - Tel. 937 37 97 87
www.hotelarreyalella.com



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



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



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



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



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



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

MENJAR PER EMPORTAR



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



Passeig d'Antoni Borrell, 13 · Alella
Tel. 935 40 17 94



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

FLEQUES I PASTISSERIES



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



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



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

RESTAURANTS



C/ Charles Rivel, 6 - Alella - Tel. 937 37 97 87
www.hotelarreyalella.com



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

VINATERIES / ENOTEQUES



Passeig d'Antoni Borrell, 13 · Alella
Tel. 935 40 17 94 · labarraca.elsgarrofers.com



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

Espai Di.Vi

ENOTECA - CELLER

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

EMOCIONS
SORLI

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



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

món la cata
VINITECA CENTRAL DEL MARESME ARENYS DE MUNT

Ps. Can Jalpí s/n · Arenys de Munt
Tel. 93 793 75 09 · www.monlacata.com



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

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



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



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



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

Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Fes efectiva la teva subscripció
a www.papersdevi.cat/subscripcio

PROMOCIÓ VÀLIDA FINS
A EXHAURIR EXISTÈNCIES

**Subscriu-te
a Papers de vi
per 9€ i et regalem
una ampolla de
vi DO Alella!**

www.papersdevi.cat

facebook

twitter



**TAST
TIANA
2017**

**FESTA
MAJOR
PETITA**

**MOSTRA GASTRONÒMICA
I DEL VI DE TIANA
9a EDICIÓ**

9, 10 i 11 de Juny



Ajuntament de Tiana