

Papers de vi

Núm. 48 · Verema 2017

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Repensar el paisatge (vinícola) i reconnectar-nos

Tres aproximacions complementàries i molt actuals entorn del paisatge

Salses de vi, expressió d'artista

L'artista plàstic Joma dibuixa amb salses de vi i ens les presenta d'una forma innovadora

Tocar el vi

De com les textures influeixen cada vegada més en la qualitat final del vi

Tastem, amb Josep Roca, vins Marfil de més de 20 anys

La cuina dels caputxins. Sopem al convent de frares caputxins d'Arenys de Mar

Joan Vinyoli encén el vi. La seva poesia és plena de referències vinícoles



EL MES DE LA DO ALELLA

Octubre 2017

Compra les teves experiències a enoturismoalella.cat/vimes

#ViMesDOAlella #rutavidoalella #barcelonasvineyard



ORGANITZA



AMB EL SUPORT DE



.....
. PAÍS DE VINS .

Catalunya

1 AL 29 DE SETEMBRE
.....

-10% EN VINS I CAVES CATALANS

EMOÇÕES
SORLI

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



*Un terrer
únic, uns vins
excel·lents*



CONSELL REGULADOR DE LA DO ALELLA
Can Magarola
Avinguda de Sant Mateu, 2 · 08328 Alella
T. 93 555 91 53 · doalella@doalella.org
www.doalella.org

*Pot un vi
ser sexy?*

Nou In Vita Rosat



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



**BODEGAS
CASTILLO DE SAJAZARRA**
RIOJA ALTA - ESPAÑA

BODEGAS CASTILLO DE SAJAZARRA
C/ DEL RÍO S/N • 26212 SAJAZARRA (LA RIOJA)
TEL 941-32 00 66 • WWW.CASTILLODESJAZARRA.COM

RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA

Raïm
de km. 0



RAVENTÓS & ALELLA

CELLER CAN RODA



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




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

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

ALTA ALELLA
MIRGIN



ENOTURISME PERSONALITZAT

VISITA'NS!






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



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

+ 34 628 624 182
enoturisme@altaalella.cat

 @Alta Alella
 @ALTALELLA
 @altaalella

 Wine in Moderation.eu
Art de Vivre

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



*Marfil,
els vins de Barcelona*

QUALITAT I ORIGEN
ELABORATS AMB PASSIÓ

MARFIL
MAYLA

IVORI
Vallmora



HAN COL-LABORAT EN AQUEST NÚMERO



La fotografia de la portada, obra d'Òscar Pallarès, captura un instant de la sessió que l'artista Joma va realitzar amb quatre salses de vi com a matèria pictòrica, sobre quatre plats obra d'Anna Rosat. La sessió es va celebrar a l'obra de la ceramista, a Alella.

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
08328 Alella

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

Director editorial:
Ramon Ruíz

Idea i direcció:
Montserrat Serra

Redactor en cap i fotografia:
Josep Pallarès

Disseny gràfic i maquetació:
Josep Puig

Correcció:
Martí Crespo

Producció:
RRB

Impressió:
Comgrafic

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

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009



SÍLVIA CULELL

Periodista i sommelier. Es va formar com a sommelier al CETT i té el 3rd level WSET (a través d'Outlook Wine). Ha estat responsable de continguts a Wineissocial fins al 2016. Actualment és sommelier del comitè de tast de Wineissocial i de l'equip de restauració de la mateixa entitat. Ha escrit el reportatge *Tocar el vi*, sobre el sentit del tacte en el vi.



JOMA

Josep Maria Rius Ortigosa és artista plàstic i dibuixant amb una llarga trajectòria en el dibuix d'opinió i de pensament a la premsa. Actualment explora les possibilitats del dibuix en directe, la col·laboració amb músics i els curts d'animació amb carbonet. Amb la Mediterrània com a referent treballa dos grans temes: les migracions i els desplaçats i el món homèric. Joma ha dibuixat amb salses fetes amb vi damunt de plats ceràmics.



GREGORIO LURI

Doctor en filosofia a la UB i llicenciat en ciències de l'educació a la UAB. Autor d'una vintena de llibres de filosofia, pedagogia i història. El darrer, *Elogio de las familias sensatamente imperfectas*. Col·labora amb mitjans de comunicació com el diari *Ara*. També el podeu seguir al seu bloc, *El café de Ocata*. En aquest número reflexiona sobre la relació entre natura, cultura i educació.



IMMA MERINO

Llicenciada en filosofia a la UAB i doctora en comunicació a la UPF. Des de fa vint-i-cinc anys escriu regularment sobre cinema i temes culturals al diari *El Punt* (ara *El Punt Avui*). També és col·laboradora de la revista cultural *L'Avenç*. És professora d'història del cinema i d'anàlisi dels mitjans de comunicació a la Facultat de Lletres de la UdG i imparteix l'assignatura documental de creació al Màster en Cinema Contemporani de la UPF. Amant del vi, ha escrit l'article autobiogràfic de la secció "Vins de memòria".



SARA MILIAN

És llicenciada en belles arts i ciències de l'educació. Té postgraus en didàctica del dibuix, educació emocional i conflictiologia. Transita el territori que hi ha entre l'art i la docència. La intersecció entre pintura, escultura i gravat, amb alguns elements del discurs fotogràfic, l'acompanyen en el procés de creació. Explora com es formen i transformen les relacions entre persones i conceptes. Els seus treballs, els trobareu al compte d'Instagram @art_saramilianll. Ha creat una obra original per a l'article *Tocar el vi*.



FRANCESC MUÑOZ

Director del Màster Internacional en Intervenció i Gestió del Paisatge i el Patrimoni de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) i el Museu d'Història de Barcelona (MUHBA). És director de l'Observatori de la Urbanització de la UAB. Doctor en geografia, s'ha especialitzat en el disseny d'estratègies urbanes i territorials i, més recentment, en projectes de reciclatge de paisatges. Ha publicat llibres com ara *Urbanització: paisatges comunes, lugares globales* (Gustau Gili, 2008). En aquest número ens ofereix unes reflexions sobre el concepte de paisatges ordinaris.



JOAN NOGUÉ

Catedràtic de geografia humana de la UdG. Del 2005 al 2017 ha estat director de l'Observatori del Paisatge de Catalunya. És membre numerari de la Secció de Filosofia i Ciències Socials de l'Institut d'Estudis Catalans. És especialista en estudis de paisatge cultural i en pensament geogràfic i territorial. Ha escrit uns quants llibres, com ara *Paisatge, territori i societat civil* (Premi d'Assaig Joan Fuster 2010, 3i4 Edicions). En aquesta revista, Nogué reflexiona sobre la relació d'entourisme i paisatge.



LLUÍS PUJOL

Periodista. Reporter als serveis informatius de TV3 des del 2005. També ha fet de reporter als programes *Valor afegit*, *Entre línies* i *Karakia*, de Televisió de Catalunya. El seu interès pel vi l'ha portat a ampliar els coneixements cursant els estudis del Cicle de Grau Superior de Gestió Comercial i Màrqueting Enològic de l'Institut d'Alella. En aquest número és autor de la crònica del tast de vins d'Alella Vinícola, de més de vint anys, fet al Celler de Can Roca, amb el sommelier Josep Roca d'amfitrió.



PEP QUINTANA

Gastrònom. És un personatge polifacètic: viatger especialitzat en el nord de l'Àfrica i el Llevant, ha col·laborat en programes de televisió i en premsa escrita, sovint com a periodista gastronòmic. És autor dels llibres *Barques i fogons. Del Llobregat a la Tordera* (Editorial el Mèdol), *El peix a taula. Un receptari d'Arenys* (Editorial Llibres del Setciències), amb Ignasi Massagué, i *La ratafia dels raïers. Història d'un licor pirinenc* (Garsineu Edicions). També ha publicat els llibres de relats *Ni l'apuntador* i *Des del balcó de casa* (Editorial Llibres del Setciències). Ell ens acosta la cuina dels caputxins.



JOSEP ROCA

És un sommelier de referència mundial. Cap de sala i copropietari del restaurant el Celler de Can Roca, dues vegades millor restaurant del món (2013 i 2015). Es va formar a l'Escola d'Hostaleria de Turisme de Girona. Ha estat reconegut amb el Premi de l'Acadèmia Internacional de Gastronomia al millor sommelier els anys 2005 i 2011. I amb el Premi Nacional de Gastronomia al millor maître de sala l'any 2004 i al millor sommelier l'any 2010. Per a *Papers de vi* ha dirigit el tast dels vins d'Alella Vinícola, de més de vint anys, que no han estat elaborats pensant en l'envelliment.



ANNA ROSAT

Arquitecta tècnica i ceramista. Va estudiar a l'Escola Massana i s'ha format i especialitzat en el món de la ceràmica en uns quants centres: Escola Paquita Matamala, Taller de Ceràmica Xerrac, Escola d'Arts i Oficis de la Diputació de Barcelona i Escola de Ceràmica de la Bisbal d'Empordà. Ha impartit classes de ceràmica al centre cultural Can Leonart d'Alella. En aquest número, ha elaborat els plats ceràmics que han servit de base per als traços que l'artista Joma ha realitzat amb les salses fetes amb vi.



MARIONA SERRA

Llicenciada en història de l'art i amb un postgrau de gestió cultural. Entre més aficions, la fotografia li ofereix una altra manera d'expressar-se. Difon les fotografies a través de les xarxes socials. Les seves imatges han il·lustrat els articles sobre repensar el paisatge (vinícola) i *Vinyoli encén el vi*.



PAU VIDAL

Filòleg de formació i divulgador lingüístic d'ofici. Ha escrit novel·les, llibres de contes, de llengua (*En perill d'extinció. 100 paraules per salvar, El catanyol es cura*) i assaig sociolingüístic (*El bilingüisme mata*). Ha traduït narrativa italiana contemporània (Tomasi di Lampedusa, Antonio Tabucchi, Erri de Luca, Gianni Rodari...) i més d'una trentena de novel·les d'Andrea Camilleri, el creador del comissari Montalbano. Ha fet seccions sobre llengua en ràdio i televisió i actualment publica al diari digital *VilaWeb*. Es guanya la vida fent crucigrames. Ha elaborat uns mots encruats temàtics, sobre el vi i la DO Alella.

- 14 De setembre a setembre
- 20 Més enllà de l'enoturisme
- 22 La patrimonialització dels paisatges ordinaris
- 24 Vinyes verdes vora el mar
- 29 Vins de memòria: Una llegenda íntima
- 32 Josep Roca: "Els vins d'Alella tenen matisos únics i originals"
- 40 Tocar el vi
- 47 Oriol Artigas o quan la vida et parla
- 49 Joan Munich: "Imaginem uns vins que posin tot el nostre territori forestal a la copa"
- 54 Salses de vi, expressió d'artista
- 60 La cuina dels caputxins
- 66 Joan Vinyoli encén el vi
- 71 Mots envinats encreuats

Solució dels mots encreuats de la pàgina 71

A		V	S	N	A	P		L	A	M	O	N	A	14
T	A	N	I	E		R	A	S	S	A	L	I	V	13
E	G	T	A	I	R	A	P		E	R	U	G	A	12
T	O	A		R	A	T	I	M	I		A	E	T	11
S	L	I	R	A	C		R	O	V	I	S	S	O	10
E	O		A	I	S	A	T	N	F	A		N	V	9
	C	A	L	C	U	L		T	S	A	R	O		8
S	E	N	O		F	L	O	G		T	I	R	C	7
E		O	I	A	O	E		A	T	A	G		U	6
U	I	P	I	M	I		L	I	T	E		U	P	5
Ò	A	R		M	I	A	R		I	I	R	R	A	4
R	E	L	L	E	C		O	S	C	A		G	T	3
A	T		S	R	O	I	V	A		I	N	E	G	2
M	E	S	I	P		A	I	G	O	L	O	N	E	1
														14
														13
														12
														11
														10
														9
														8
														7
														6
														5
														4
														3
														2
														1

El conreu de la vinya no és un fet excepcional

Una vegada, en una taula rodona a la televisió de Badalona parlant d'aspectes del món del vi, ens van mostrar un reportatge que explicava com s'havia plantat la vinya de Sant Jeroni de la Murtra, per recuperar així aquest cultiu al municipi. Ens va sorprendre que la plantació d'aquella vinya es mostrés com un fet tan excepcional. La periodista s'acostava al cultiu de la vinya com una raresa, com quelcom que fos propi d'una altra cultura i que ara se'ns donava a conèixer.

Què significa donar la categoria de fet excepcional a la plantació d'una vinya i el seu conreu al nostre territori? Doncs l'evidència que s'ha perdut una bona part de la cultura agrària que ha sostingut fins no fa gaires dècades aquesta terra i que va néixer fa més de dos mil anys. El conreu de la vinya es va instaurar en època de fenicis, grecs i romans. Els vins de la Laietània van sadollar milers d'habitants de tota la Mediterrània romanitzada. I, d'aquest fet, en queden innombrables vestigis a tot el Maresme, com la Torre Llauder a Mataró, Can Ferrarons a Premià, la Fornaca a Vilassar o el nucli urbà de Cabrera, alguns d'ells museïtzats. D'aquests, destaca el Museu de Badalona, la Baetulo romana, que explica la romanització d'aquest territori a través de molts objectes trobats. També ens lliguen a la vinya i el vi les masies escampades per la comarca i, encara més important, el nostre passat més recent, esdevingut al segle XX, del qual ens en poden parlar els nostres avis i pares.

La desconexió que tenim amb el món agrari ens empobreix, molt, perquè no sols ens priva de conèixer una herència directa del nostre passat, sinó també tota la cultura patrimonial, toponímica i paisatgística que hi va lligada. I la reconexió amb aquesta cultura rural necessita molts fronts, un dels quals, imprescindible, és el de l'escola, on a través del coneixement directe del paisatge es pot transmetre el llegat de coneixements que s'han anat perdent en els infants, que són el futur.

El conreu de la vinya no pot ser vist com un fet excepcional a la nostra comunitat, tot i que ja no sigui un conreu majoritari. És clar que l'hem de protegir, cuidar i valorar, mirar de guanyar hectàrees del conreu de vinya, recuperar pagesos i persones que es dediquin al vi des de la terra, perquè és un lloc comú en la nostra cultura particular, que ens explica, que ens caracteritza. Fent-lo excepcional correm el risc de museïtzar-lo, encarcerar-lo, que deixi de ser viu i popular.

La cultura va lligada a la vinya i al vi i es pot expressar de moltes maneres. En aquest número de *Papers de vi* parlem de paisatge, que és una manera de parlar de vi i cultura, sostenibilitat, diversitat i compromís social. També tastem vins tranquils de pansa blanca, de fa vint i trenta anys, que no havien estat pensats per envellir, amb el sommelier Josep Roca, copropietari del Celler de Can Roca, que ens fa de mirall del nostre passat vinícola recent. Parlem del tacte aplicat al vi, un sentit important, però que s'explica i s'expressa poc. Parlem de la simbologia vinícola que impregna molts poemes de Joan Vinyoli. I plantegem un desafiament artístic al dibuixant Joma: utilitzar quatre salses fetes amb vi com a matèria pictòrica per crear una imatge singular a les receptes que acompanyen aquestes salses.

Tot això, i més, per gaudir d'aquesta revista vinícola que, ella mateixa, ja és cultura de vinya i de vi.

Montserrat Serra

enoturisme
SENSACIONES
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



Prima Batlle

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



Finca La Sentiu

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

PARXET
Desde 1920

RAVENTÓS D ALELLA

TITIANA

SIGNAT



VICALIS
VINS, CAVES I LICORS

DISTRIBUÏDORS

WWW.VICALIS.EU / TLF. 93 540 35 36

De setembre a setembre

Un any. Un curs. Sis revistes. I una colla de novetats. Dotze mesos plens d'activitat vinícola, empresarial i pública en què es destaquen la venda de la marca Privat per part d'Alta Alella, la incorporació provisional de Llinars del Vallès i Arenys de Munt a la DO Alella i el gran nombre de propostes públiques per fer promoció de la DO al voltant de l'enoturisme

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Tot i que el sector vinícola ja se n'havia assabentat, el primer número del 2017 de *Papers de vi* va sorprendre els nostres lectors amb la notícia que Alta Alella havia venut la marca Privat (i l'estoc de caves) al Grup Peralada. Josep Maria Pujol-Busquets declarava a aquesta revista: "El canvi ens permet continuar centrats en el raïm propi, el terrer i la família." Els caves d'Alta Alella han passat a dir-se Mirgin i seran tots gran reserva. A més, la Vall Cirera ha estat una de les dotze finques que han rebut la qualificació de Paratge Qualificat i aviat podran veure la llum caves d'Alta Alella amb el segell de Cava de Paratge.

Diversos cellers han plantat vinya nova en els darrers dotze mesos

Més vinya

Bouquet d'Alella, Alta Alella i Talcomraja han plantat nova vinya. També ho ha fet la cooperativa la Sargantana a Sant Jeroni de la Murtra, amb l'objectiu de recuperar aquest conreu en un indret on tradicionalment n'hi havia hagut, i del qual sortiran nous vins DO Alella nascuts a Badalona (que se sumaran als de Josep Coll).

Més enllà de l'activitat agrícola, els cellers han continuat centrant esforços a créixer i donar-se a conèixer amb l'organització d'activitats enotu-



Verema a una vinya de pansa blanca d'Alta Alella.



Gotims de syrah a la vall de Rials (Alella).



Pansa blanca ben daurada, a punt per ser collida



Vinya cremada durant l'incendi de Teià.

rístiques. Un sopar amb actuació de Quim Masferrer a Can Roda, esmorzars, música i àpats entre vinyes a Bouquet d'Alella i les mil i una propostes habituals de l'equip d'Alta Alella, per posar-ne tan sols alguns exemples, han contribuït que cada cop més visitants coneguin els vins i els cellers del nostre territori. En aquest sentit, un esdeveniment de nova creació del Consorci DO Alella, el Vi+, va col·laborar en paraules de la seva gerent, Laura Nadeu, a "fer créixer el sentit de pertinença a la DO Alella" amb un munt de propostes lúdiques i formatives sobre el vi.

I és que les administracions s'han abocat a la promoció dels atractius turístics d'aquest territori amb el vi i la seva història com a excusa: Premià de Dalt reivindicant el seu patrimoni romà; Alella recuperant el celler de la masia Can Magarola (segle XIII); Teià (junt amb el Masnou i Alella) amb la reobertura del celler romà de Vallmora; Badalona amb la presentació de les darreres troballes arqueològiques relacionades amb el vi; Santa Coloma de Gramenet organitzant una fira gastronòmica i del vi DO Alella... Un munt de propostes que, sumades al programa de Biblioteques amb DO, el curs dels Juliols de la UB fet a Alella, la nova orientació de l'Enotast (també d'aquest municipi), una jornada Getting Contact a Vilassar i una presentació professional dels vins al Palau Robert de Barcelona organitzada pel Consorci i el Consell Regulador, entre més iniciatives, han contribuït a fer créixer la sensació que el sector del vi fa anys que ha detectat i

que expressa en veu alta: "La DO Alella es mou, a la DO Alella es fan coses."

DO

Una altra de les notícies importants de l'any vinícola és la incorporació provisional de Llinars del Vallès (seu del celler Oriol Artigas) i d'Arenys de Munt (on hi ha el celler Talcomraja) a la DO Alella. És provisional perquè cal el vist-i-plau definitiu d'Europa, que també ha d'aprovar definitivament l'ampliació que va permetre l'entrada de Badalona, Mataró, Granollers i set municipis més a la denominació. Mentrestant, Santa Coloma de Gramenet, que havia sol·licitat entrar també a la DO, n'ha quedat finalment fora arran de la votació dels integrants del Consell Regulador.

Novetats i premis

Com ja és habitual, l'oferta de vins DO Alella que es poden trobar al mercat també s'ha vist notablement ampliada el darrer any: el Dimoni Blanc (pansa blanca feta a Raventós d'Alella per a la distribuïdora Vispoke); Tres Panses (el vi de *Papers de vi*); Most Parcialment Fermentat,

El Marfil Generós Sec ha rebut diversos reconeixements, entre ells, un Vinari d'Or

d'Alella Vinícola; Coriolis, de Quim Batlle (pansa, garnatxa i picapoll); So de Masia Can Roda Syrah Garnatxa; AA Gafarró (versió sense sulfits del Blanc de

Poca pluja i molta calor. Verema avançada, poc raïm i molt sa

A Raventós d'Alella, que tenen la vinya al cantó Vallès de la DO, van començar a collir el 3 d'agost. "Pinot noir per a cava. Crec que és una data rècord, mai no havíem començat a collir tan aviat", explica Ramon Raventós, propietari del celler, just abans que aquesta edició entrés a la impremta. "Ha estat un any de calor i això fa que la verema s'avanci. La pluja que va caure el 31 d'agost potser comporta que acabem la verema un parell de dies més tard del que havíem previst, però calculo que haurem enllestit la feina cap a l'11 o 12 de setembre."

Samuel Garcia, copropietari d'Alella Vinícola i responsable de les vinyes (totes al cantó Maresme), parla en termes semblants: "Vam començar la verema el dia 23 d'agost amb la garnatxa blanca. Des del 1998 que som aquí, que mai no havíem començat tan aviat. El raïm està molt avançat perquè ha fet molta calor. Crec que per la Diada ja ho tindrem tot collit." Respecte a la sanitat del raïm, Garcia explica: "Patíem perquè ha estat un any de poca pluja, però al final poca pluja també ha significat poca humitat i, per tant, absència absoluta de fongs. Tenim un raïm saníssim! És un any de pocs quilos, però jo diria que les vinyes han produït una mica més que l'any passat, que també va ser un any de poca producció."

Raventós hi coincideix: "Nosaltres tenim sobretot vinya vella, i la vinya vella rendeix poc de per si, però vaja, aquest serà un any de pocs quilos i d'una sanitat perfecta." I afegeix: "El 2017 serà una anyada interessant. Normalment, quan l'any és calorós, tenim nivells baixos d'àcid màlic al raïm. L'àcid màlic és el responsable de la sensació de frescor final al vi. Aquest any, curiosament, tenim màlics molt alts. Serà interessant veure com es tradueix això en el vi."

Neu); cinc nous vins de Talcomraja (Temps de Vi, Temps Diví i els tres Sang de Sauló, amb merlot, garnatxa i syrah); Bouquet d'Alella Pansa Rosada; la Taula Petita (el cava de macabeu sense sulfits dels Amics de les Arts i el Cellar de les Aus); Ale Ale (fet pels estudiants de l'INS Alella), i tota la nova gamma de vins d'Oriol Artigas, amb fins a onze referències.

Quant a premis, n'hi ha hagut de tota mena i per a tots els cellers. Al mes d'octubre, Alella Vinícola va recollir el Vinari d'Or al millor vi dolç, generós o de postres del país pel Marfil Generós Sec. Poc després van fer-se públiques les valoracions de la *Guia de vins de Catalunya*, com també la Peñín i la Parker. El millor Alella, segons la guia catalana, va ser l'AA Cau d'en Genís, d'Al-

ta Alella, puntuat amb un 9,73. Segons Peñín, els millors vins de la nostra DO són el Raventós d'Alella Allier i el Marfil Generós Sec (amb 94 punts tots dos). Els vins més ben puntuats per Parker van ser el cava AA Privat Opus Evolutium i la Prats, d'Oriol Artigas, que van obtenir 91 punts.

La revista francesa *Gilbert & Gaillard* va premiar els Foranell Pansa Blanca i Garnatxa Blanca, de Quim Batlle, i el So de Masia Can Roda Sauló. L'AA Mirgin Opus Evolutium va rebre una medalla d'or a l'International Wine Challenge. I, recentment, el Concurso Internacional de Vinos Akatavino Sumilleres de España, celebrat a Màlaga, va atorgar medalles a tres vins d'Alella Vinícola: Generós Sec, Ivori Negre i Costa del Maresme.

Notícies no tan bones

El balanç de l'any vinícola és clarament positiu, però aquest article també ha de recollir algunes notícies adverses. L'11 d'abril es va morir Ismael Manaut, fundador del celler Marquès d'Alella i figura clau en la història recent de la Denominació d'Origen Alella. Un mes abans, un incendi va sorprendre les instal·lacions d'Alella Vinícola. Afortunadament, el foc va afectar només la botiga, el restaurant i una part de les oficines, però no va causar danys al celler.

Un altre incendi, en aquest cas forestal, va cremar part del bosc de Teià el 18 de juliol. Dues feixes de vinya de la finca de Ca l'Oriac van veure's afectades. En una hi ha plantat chardonnay i a l'altra, merlot; totes dues, ha explicat la propietat, són per a consum propi. ●

TERRITORI PANSA BLANCA

630 905 083 • ORIOLARTIGAS@GMAIL.COM



Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana

Especialitat en carns a la brasa i productes de temporada



Menú laborables.

Dijous, arròs caldós de marisc.

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

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

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

Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



**Un espai únic,
una atmosfera encisadora**

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

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

NOVES DATES
OCTUBRE 2017

#vicatala
#mostracat

37^a Mostra

**DE VINS I CAVES
DE CATALUNYA**
27, 28 i 29 D'OCTUBRE 2017



**Arc de Triomf
BARCELONA**



**Generalitat
de Catalunya**

antiga FUSTERIA

TAVERNA · GASTRONÒMICA · ALELLA

TAVERNA GASTRONÒMICA A ALELLA

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

Rambla d'Àngel Guimerà, 16 - 08328 Alella - Tel. 93 541 66 34

www.antigafusteria.com



LUCAS FOX
INTERNATIONAL PROPERTIES

LES PROPIETATS
SÓN
LA NOSTRA PASSIÓ



📍 ALELLA

🏠x12 🛏x12

REF: MRS5735

Preu: €2,250,000



📍 ALELLA

🏠x4 🛏x3

REF: MRS5963

Preu: €530.000



📍 ALELLA

🏠x8 🛏x4

REF: MRS7071

Preu: €1,600.000

Amplia casa de camp per reformar situada en una gran parcel·la, ubicada a poca distància a peu del centre d'Alella

Moderna casa amb piscina i vistes al mar, ubicada a només 3 minuts del centre d'Alella

Masia catalana amb elements històrics originals i possibilitats per a ús comercial

EXPERIÈNCIA · SERVEI · XARXA

L'AGÈNCIA IMMOBILIÀRIA QUE MÉS RÀPID CREIX D'ESPANYA

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

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

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



Contemplar el mar des de les vinyes, una magnífica experiència que és possible des d'un munt d'indrets del cantó Maresme de la DO Alella.

MARIONA SERRA

Repensar el paisatge (vinícola) i reconnectar-nos

No és la primera vegada que mirem d'aprofundir en el concepte de paisatge, perquè el vi, essencialment, ho és. A més, és un àmbit d'avantguarda que evoluciona amb rapidesa aquests darrers anys, des del món universitari fins al món local. Hem demanat a tres especialistes que parlin del paisatge des d'aproximacions complementàries: el geògraf Joan Nogué ho fa sobre la relació d'enoturisme i paisatge, un binomi que ha de conviure i que no es pot basar en raons econòmiques. El també geògraf Francesc Muñoz parla dels paisatges ordinaris, que són aquells no protegits, o sigui, la majoria, i en els quals ens hem de concentrar, perquè són els paisatges on les persones vivim, i ja sabem que la cura del paisatge aporta qualitat de vida a les persones. Finalment, el pedagog i filòsof Gregorio Luri reflexiona sobre la relació entre el món agrari, el món de la cultura i l'educació, perquè no podrem reconnectar-nos amb la natura sense la implicació de l'escola.

Més enllà de l'enoturisme...

Per entendre un vi cal anar a la vinya, al celler, parlar amb les persones que l'han imaginat, que l'han fet. L'enoturisme dona aquesta l'oportunitat. Per això cal evitar que es converteixi en una simple estratègia comercial, sense uns valors de paisatge al darrere.

TEXT: JOAN NOGUÉ

Un dels reptes més importants que tenen els nostres paisatges és el de la dispersió, la trencadissa, la fragmentació; una dispersió que afecta especialment els paisatges agraris, que no només s'haurien de conservar adequadament per raons identitàries i ambientals, sinó també per raons econòmiques,

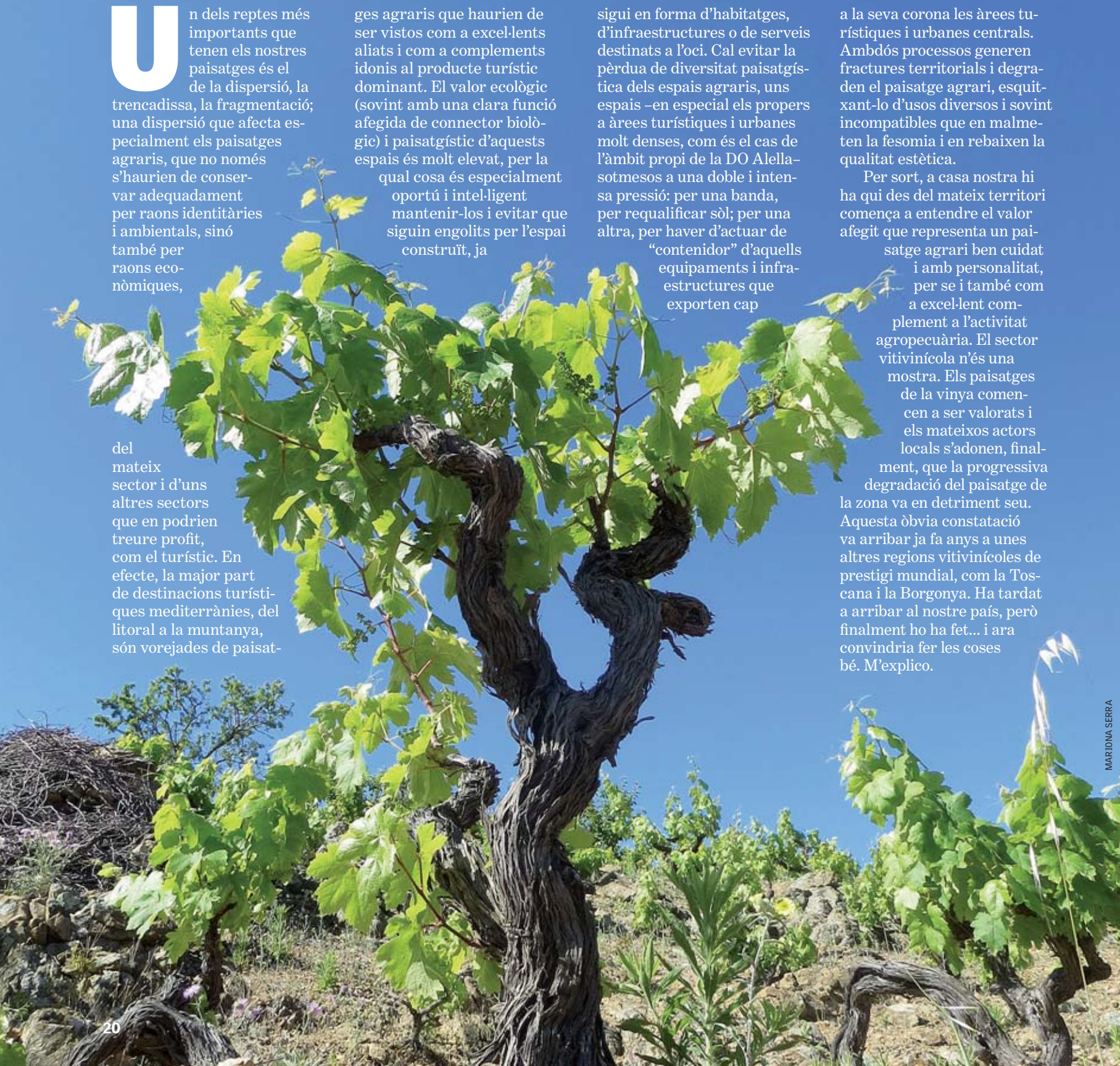
ges agraris que haurien de ser vistos com a excel·lents aliats i com a complements idonis al producte turístic dominant. El valor ecològic (sovint amb una clara funció afegida de connector biològic) i paisatgístic d'aquests espais és molt elevat, per la qual cosa és especialment oportú i intel·ligent mantenir-los i evitar que siguin engolits per l'espai construït, ja

sigui en forma d'habitatges, d'infraestructures o de serveis destinats a l'oci. Cal evitar la pèrdua de diversitat paisatgística dels espais agraris, uns espais –en especial els propers a àrees turístiques i urbanes molt denses, com és el cas de l'àmbit propi de la DO Alella– sotmesos a una doble i intensa pressió: per una banda, per requalificar sòl; per una altra, per haver d'actuar de “contenedor” d'aquells equipaments i infraestructures que exporten cap

a la seva corona les àrees turístiques i urbanes centrals. Ambdós processos generen fractures territorials i degraden el paisatge agrari, esquitxant-lo d'usos diversos i sovint incompatibles que en malmeten la fesomia i en rebaixen la qualitat estètica.

Per sort, a casa nostra hi ha qui des del mateix territori comença a entendre el valor afegit que representa un paisatge agrari ben cuidat i amb personalitat, per se i també com a excel·lent complement a l'activitat agropecuària. El sector vitivinícola n'és una mostra. Els paisatges de la vinya comencen a ser valorats i els mateixos actors locals s'adonen, finalment, que la progressiva degradació del paisatge de la zona va en detriment seu. Aquesta òbvia constatació va arribar ja fa anys a unes altres regions vitivinícoles de prestigi mundial, com la Toscana i la Borgonya. Ha tardat a arribar al nostre país, però finalment ho ha fet... i ara convindria fer les coses bé. M'explico.

del mateix sector i d'uns altres sectors que en podrien treure profit, com el turístic. En efecte, la major part de destinacions turístiques mediterrànies, del litoral a la muntanya, són vorejades de paisat-



L'enoturisme és una de les activitats que més i millor profit obté d'aquesta nova realitat. Obrir els cellers al públic i tastar els vins del terrer envoltats del paisatge que li dona sentit i raó de ser ha estat una decisió intel·ligent i oportuna... que no ha de servir només per incrementar el compte de resultats de l'explotació. Si és així, si l'encertat pas endavant que s'ha fet a l'hora de portar els clients al celler només respon a una estratègia comercial, correm el risc de perdre bous i esquelles pel camí. És perfectament lícit i legítim que l'enoturisme persegueixi un rendiment econòmic, però ho ha de fer afirmant-se en uns valors, en quelcom de molt més sòlid que una simple estratègia comercial. L'única manera que pugui perdurar en el temps, que l'activitat sigui realment sostenible (en el sentit literal del terme) amb vista al futur, és ancorar-la en una concepció de les relacions societat-medi molt més profunda, integral i global.

L'enoturisme ha de ressaltar, compartir i saber comunicar els valors del paisatge

Si l'enoturisme vol tenir llarga vida i no rebre les sotragades de les modes que van i vénen s'ha de centrar molt més en els valors del paisatge, els ha de ressaltar, els ha de compartir i els ha de saber comunicar. Uns valors que no són només productius, sinó també estètics, socials, culturals i, fins i tot, morals (bellesa, equilibri, harmonia...). Ha d'entendre –també– que el paisatge és un bé comú: no és un objecte qualsevol, una simple porció tangible del món extern, i molt menys una mercaderia. El paisatge és un lloc d'encontre entre el subjecte i l'objecte, entre l'individu i la realitat que l'envolta; és un espai de sociabilitat i d'inter-



La Vall de Rials (Alella) mostra un paisatge que combina vinya, bosc, algun hivernacle i zones urbanitzades.

ÒSCAR PALLARÈS



ÒSCAR PALLARÈS



CEDIDA



CEDIDA

Tres activitats enoturístiques diferents dels cellers Alta Alella, Bouquet d'Alella i Can Roda.

canvi existencial. No “tenim” un bé comú (en aquest cas, el paisatge), sinó que som participants d'aquest bé comú; en certa manera, “som” part del bé comú i, per tant, “som paisatge”.

L'enoturisme ha de transmetre en tot moment una profunda “consciència de paisatge”, com reclamava en un altre context i amb unes altres paraules George Steiner, un dels pensadors europeus més lúcids d'aquests darrers decennis. Ho feia en aquell petit llibret titulat *La idea d'Europa* on, per cert, considerava que una de les característiques fonamentals d'Europa –d'aquesta Europa que sembla que se'ns vol escórrer per l'aigüera– és precisament el paisatge: un paisatge civilitzat, culte, en el sentit que respon a una mil·lenària interacció entre natura i cultura; un paisatge pensat per caminar-hi, fet a la mesura humana, enormement divers, però sempre amb un toc de civilitat, d'història acumulada.

L'enoturisme –i no ho dic en el sentit habitual del que entenem per responsabilitat social corporativa– té –o hauria de tenir– clarament una funció exemplificadora i educadora. Contribuir a educar en el paisatge aquell qui traspassi la porta del celler dignificaria encara més aquesta activitat. ●

La patrimonialització dels paisatges ordinaris

Entendre els paisatges ordinaris o quotidians en termes de paisatge cultural implica noves estratègies i accions d'intervenció sobre el paisatge i la gestió del patrimoni.

TEXT: FRANCESC MUÑOZ

El moment actual de l'evolució dels paisatges es caracteritza per la clara vigència de tendències uniformitzadores, derivades dels processos de globalització. Uns processos que afecten tant els paisatges urbanitzats com els agrícoles i naturals. En aquest context, caracteritzat per la banalització i la simplificació dels paisatges, la gestió d'aquells elements i característiques del territori, que millor representen el que cada lloc té d'específic i peculiar, ultrapassa en el moment actual el terreny de la gestió del patrimoni tal com s'ha entès tradicionalment, en termes de política sectorial, per formar part d'una nova agenda per a la sostenibilitat cultural dels territoris a partir de la gestió adequada dels seus paisatges.

En aquest sentit, una de les conseqüències més destacables del procés d'implementació del Conveni Europeu del Paisatge des de l'any 2000 ha estat la popularització creixent d'alguns conceptes que defineixen clarament la consolidació d'una nova cultura respecte a la gestió dels paisatges. Aquesta nova cultura del paisatge es pot resumir en tres processos complementaris esdevinguts durant els últims anys i que representen, en el moment actual, noves relacions entre el patrimoni i el paisatge.

En primer lloc, s'ha consolidat la idea de la gestió del paisatge. El concepte de gestió varia sensiblement l'orientació i els objectius anteriorment re-

collits per conceptes canònics com la preservació, conservació i protecció paisatgístiques.

En efecte, es tracta de tres conceptes tradicionalment orientats en relació amb aquells paisatges caracteritzats bé per les seves condicions d'excel·lència, bé per ser considerats paratges d'excepció o bé per haver esdevingut amb el temps paisatges de referència, institucionalitzats socialment i políticament. Avui, amb tot, aquests continguts no constitueixen els únics arguments amb els quals referir-se a la intervenció i gestió del

Albirem nous vincles entre patrimoni ambiental i patrimoni cultural

paisatge. Nos interessos com el reconeixement, la posada en valor i l'activació social, econòmica i cultural dels valors paisatgístics i patrimonials del territori han posat de manifest les oportunitats per integrar al mapa dels nostres paisatges d'interès entorns sense qualitats d'excel·lència o excepció i fins i tot tradicionalment considerats al marge de l'imaginari col·lectiu, perquè no formen part dels paisatges de referència institucionalitzats.

En segon lloc, cal subratllar la importància i presència progressiva de conceptes nous, clarament fora dels debats acadèmics, tècnics i socials tan sols alguns anys

enrere, com passa amb la noció de *paisatge ordinari*. És a dir, aquells paisatges no necessàriament caracteritzats per condicions d'excel·lència, ni definits pel seu caràcter d'excepció, ni en absolut representatius de fets històrics, culturals i ideològics especialment remarcables en termes de l'imaginari col·lectiu establert, i per tant, en aquest sentit, no institucionalitzats com a paisatges de referència.

Per tant, parlariem de paisatges sense interès des del punt de vista dels pressupòsits que tradicionalment han orientat les estratègies d'intervenció i gestió paisatgístiques. Però, en realitat, aquests paisatges han embolcallat la vida quotidiana en el passat i ho continuen fent en el moment present, amb la qual cosa presenten capacitats per representar la cultura local reconeguda pels habitants d'un territori a partir de la seva identificació individual i col·lectiva amb elements concrets de la seva morfologia o configuració.

Parlem, per tant, de com la gestió –a partir del reconeixement, la posada en valor i l'activació dels valors– d'aquests paisatges ordinaris ha emergit com un camp de treball diferent i certament prometedor en termes d'afegir nous graus de valor quant a la innovació i la creativitat a l'hora de planificar el territori.

Finalment, i en tercer lloc, s'ha fet cada vegada més tangible l'existència d'una nova mirada envers l'empremta humana sobre el territori que ha valoritzat l'existència dels

anomenats *paisatges culturals*. Aquest nou enfocament integra les perspectives ambiental i cultural, tot posant en relleu la capacitat d'alguns paisatges concrets d'explicar la manera com les societats del passat han transformat històricament l'espai a partir de l'organització del treball i l'establiment de relacions de tota mena al territori i en relació amb el seu medi.

Fins i tot acceptant la idea que qualsevol paisatge pot *a priori* definir-se com a cultural –en tant que no deixa de representar la traducció directa sobre el territori d'una determinada cultura, la qual quan interactua amb el medi el transforma–, el cert és que alguns paisatges específics mostren valors amb més remarcable capacitat per posar de manifest i subratllar aquelles relacions entre una societat, el medi que habita i el territori que construeix.

Per tant, una extensa galeria de paisatges culturals es presenten a partir de la seva capacitat per representar i fer visible la traçabilitat de l'acció humana sobre el territori. Es tracta d'un potencial que ha permès, a més a més, albirar nous vincles entre elements de patrimoni ambiental i patrimoni cultural, tradicionalment plantejats com a pertanyents a esferes diferents i que, en canvi, a partir d'aquesta nova mirada es poden treballar de manera integrada.

És el cas dels paisatges patrimonials romanents, deixats en herència per l'agricultura, la pesca, la mineria i les activitats extractives tradi-

cionals, o el treball industrial, però també per la construcció d'infraestructures funcionals primàries de tota mena relacionades amb els processos d'implementació i de desenvolupament d'aquelles activitats. Així, elements com les conduccions hídriques derivades de l'agricultura intensiva, els camins ramaders, les instal·lacions industrials i energètiques de primera generació, i les infraestructures viàries i ferroviàries implementades en segles anteriors tenen avui un clar paper potencial com a catalitzadors de noves estratègies de gestió dels patrimonis ambientals i culturals, que es tradueixen, de manera concreta, en diversos tipus de projectes, com ara iniciatives de *branding* paisatgístic, turisme cultural, desenvolupament econòmic local i conscienciació col·lectiva.

El que totes aquestes estratègies comparteixen i tenen en comú no és sinó l'afany per subratllar els valors diferenci-

adors que caracteritzen l'ADN paisatgístic d'uns entorns com dèiem abans força transformats per les tendències uniformitzadores que modelen l'evolució territorial en un únic i mateix sentit.

Entendre els paisatges ordinaris com a paisatges culturals: una nova agenda territorial

En realitat, aquesta comprensió creuada dels paisatges ordinaris en termes de paisatge cultural representa el treball amb una nova caixa d'eines respecte als principis, les estratègies, els instruments i les accions concretes d'intervenció sobre el paisatge i de gestió del patrimoni.

Una caixa d'eines resultant de la consideració d'algunes qüestions clau com les dues que, de manera necessàriament sintètica i com a reflexió final, s'exposen a continuació i que tenen a veure amb una nova comprensió de les relacions entre paisatge i patrimoni:

D'una banda, una consideració dels paisatges ordinaris en termes de patrimonis emergents, que exigeix una molt més àmplia definició del concepte de patrimoni, encara massa ancorat en la preservació i conservació de les peces o elements de caràcter extraordinari, que sigui capaç d'incloure noves definicions i conceptes com el de patrimoni ordinari en una diversitat de contextos de paisatge urbà, natural i agrari.

D'una altra banda, una visió molt més integradora de la gestió patrimonial quan aquesta s'acosta al paisatge. En aquest sentit es requereix el pas de la visió excepcionalista, que selecciona únicament els elements de patrimoni individualment considerats, a una avaluació del context paisatgístic en el qual aquells elements d'alt interès s'inscriuen per tal d'emfasitzar encara més el seu sentit i significat, no tant en termes de bé cultural sinó de paisatge patrimonial.

Aquest reconeixement dels diversos elements patrimonials de diferent rang i jerarquia, però íntimament relacionats entre si per constituir un paisatge, no sols es revela com un element constitutiu del territori actual, sinó que, segons el meu parer, és l'element central que estructura la matriu explicativa de les diferències i peculiaritats dels llocs representades pels seus paisatges.

Aquest factor de diversitat és, sens dubte, un element de valor estratègic per a la planificació d'uns territoris, com es deia al començament, clarament caracteritzats per les tendències uniformitzadores, a cavall de la ciutat multiplicada i el camp urbanitzat.

És també en aquest sentit que intervenir i gestionar els patrimonis, ambientals i culturals, en relació amb el paisatge assoleix tot el potencial com a eina efectiva per garantir la sostenibilitat dels llocs i el futur dels paisatges. ●



Vinyes verdes vora el mar

L'escola hauria de desenvolupar una pedagogia del paisatge, que és una experiència d'impregnació multisensorial i multidisciplinària. El paisatge és un llibre obert... que pot quedar-se sense lectors, per pèrdua de l'*alfabetització de la mirada*.

TEXT: GREGORIO LURI



El paisatge és, sobretot, un diàleg entre tots els elements modelats per la mà de l'home: les vinyes vora el mar, el camí sinuós que ascendeix pel turó entre ginestes...

ÒSCAR PALLARÉS

El gran hispanista John Brande Trend, quan va trobar-se un dia a Mallorca davant un camí pedregós i una vinya en pèrgola, es va aturar i va exclamar: "Heus aquí la civilització!" Així és, però no tothom ho sap. Qui no entengui aquesta evidència no s'adona del significat cultural de la Mediterrània.

El paisatge no és mera geografia. Ni és tan sols mera geografia humana. És, sobretot, un diàleg, una conversa que mantenen entre si totes aquelles coses que han estat modelades per la mà de l'home, les "vinyes verdes vora el mar",

el camí sinuós que ascendeix pel turó entre ginestes, la vella cabana mig derruïda, el xiprer –que és l'arbre de Venus–, l'alzina –senyora original d'aquestes terres–, l'atmeller que creix abandonat a la clariana, la feixa que resisteix encara la inèrcia de l'erosió, el solc de les rodes dels carros en el granit, etc. A cada pam del paisatge hi ha hagut una història. El paisatge –aquest paisatge nostre del Maresme– se'ns insinua a la mirada atenta i se'ns lliura als peus del caminant, però només resulta veritablement comprensible quan sabem seure al pedrís d'un mas i escoltem les veus que ens envolten.

No deixa de ser irònic que l'escola –les nostres escoles del Maresme– sentin més interès per la darrera nova tecnologia, condemnada a una vida efímera, que no pas per desenvolupar una pedagogia del paisatge, que és la pàtria circumdant i permanent. Giner de los Ríos deia que una pedagogia del paisatge havia de ser una experiència d'impregnació multisensorial i multidisciplinària, que permetés de treure importants lliçons de moral, estètica, història, patriotisme i filosofia. Un país que no ensenya a les noves generacions a gaudir del paisatge i a tenir-ne cura, més enllà del seu *pintoresquisme*, no és tan culte

com creu. El paisatge és un llibre obert... que corre el risc de quedar-se sense lectors per pèrdua del que podríem anomenar l'*alfabetització de la mirada*. Però també tenim un deure de memòria, amb el paisatge.

Una de les veus imprescindibles del nostre paisatge és la de les vinyes. Gaudir del vi és gaudir del nostre paisatge obert al mar, del nostre clima temperat, de la nostra llum tan viva, del sauló que cruix sota les nostres passes, de la promesa dels primers pàmpols, d'un verd translúcid i lleuger... És gaudir de la promesa de feracitat de la terra. *Vinyes verdes, dolç repòs, / vora la vela*

que passa. Cal mirar de prop el circell d'un cep per entendre el significat de la paraula *natura*, a l'origen de tota la filosofia, que si atenem al seu origen hauríem de dir *mediterrània*.

Sense el vocabulari del paisatge mediterrani, la filosofia no seria com la coneixem avui. Què és la teoria, sinó la contemplació del que ens envolta, amb una voluntat d'ordre? I com s'ordena el paisatge? Posant-hi fites! El nom grec de fita és *horos* i en llatí, *finis* o *terminus*. D'aquestes paraules deriven conceptes tan centrals en el vocabulari filosòfic com *definir*, *delimitar*, *determinar*, *horitzó*, *aforisme*... Sense *finis* no hi hauria ni finats ni finances. Per anar d'una fita a una altra ens cal seguir un camí, en grec *hodos*, d'on prové mètode. Caminar és *poreuó*, d'on deriven *aporia* (l'entrebanc que ens impossibilita de continuar caminant) o *euporia* (el camí planer que ens permet fer via còmodament).

Per poder sentir les melodies del món ens cal obrir les finestres dels ulls i començar a caminar. Això és el que ens diu la història de Josep ben Sabarra, un jueu barceloní del segle XII, autor del *Sefer Saasouim*. González Llubera el va editar el 1931 amb el títol de *Llibre d'ensenyaments delectables* i recentment s'ha publicat en francès com *Le livre des délices*. És un text immortal de la literatura jueva medieval que ens parla, entre més delícies, de les del vi. Sabarra portava una vida acomodada, gaudia de bona reputació i de molts amics. Però va deixar-ho tot quan en un somni un estrany li va demanar que s'aixequés amb una invitació irresistible: perquè "el vi vermell brilla". Quan es va despertar, Sabarra va trobar l'home del seu somni al costat del seu llit. "Acompanyeu-me i jo us duré a un altre lloc", li va dir.

Sabarra no es va poder resistir a la seducció del vi i l'aventura. I es va posar en camí. El poeta grec Apol·lonides s'imagina una escena semblant amb aquests versos: *Estàs dormint, amic, però la copa et crida: Desperta!*

Cal entendre que la invitació no prové de l'alcohol, sinó de la sensualitat dels sentits. És una invitació a conèixer-se un mateix descobrint amb uns

nous ulls el món que contínuament es refà.

A la Mediterrània, el vi, el menjar, el paisatge i l'home s'han anat fent els uns als altres en un diàleg de segles. Qui no sap veure difícilment sabrà beure. Sàviament va advertir Camilo José Cela que "*la gente cuando bebe vino en bota de plástico, empieza a menguar y al final se vuelve tonta y tartamuda*". Efectivament, l'educació es

Sense el vocabulari del paisatge mediterrani, la filosofia no seria com la coneixem avui

demostra en primer lloc amb l'agraïment del nostre gaudi dels fruits de la terra, en la cura dels detalls. Per això Béla Hamvas ens diu a la seva magnífica *Filosofia del vi* que beure un bon vi "sota l'emparrat en caure el sol constitueix un d'aquests moments realment solemnes en la vida d'un home": "És una

d'aquelles ocasions en què cal posar unes estovalles grogues o rosades a la taula, flors en un gerro i llegir algun dels grans poetes. Qui no reconeix un instant com aquest pot considerar-se un home perdut." Jo prescindiria de les flors, per impregnar-se dels perfums de l'aire i hi afegiria una bona companyia.

El vi és la nostra cultura decantada i l'hem de fruit amb una complaença respectuosa, com qualsevol altra manifestació cultural.

A la Mediterrània la mateixa religió és incomprendible sense el vi. A l'Antic Testament el vi i la vinya apareixen 287 vegades i al Nou, 73. Va ser un pagès beneït per Déu, Noè, qui "va començar a llaurar la terra i va plantar una vinya". Interpretant el significat d'aquesta història, l'abadessa Hildegard de Bingen (segle XII) va entendre que Noè va fer néixer de la terra profanada per la sang d'Abel la planta de la qual s'obté el vi, que és un símbol de renaiement. A l'Eclesiastès se'ns assegura que el vi és "alegria del cor i contentació de l'ànima". El mateix Déu considera que

el seu poble és una vinya i en uns quants passatges bíblics la vinya apareix com a imatge de la saviesa divina. Quan els israelites vagaven pel desert somniaven un país de vinyes que van considerar la seva Terra Promesa. Al Nou Testament el vi assoleix un nou valor simbòlic. El primer miracle de Jesús és la conversió de l'aigua en vi i el símbol de la nova relació que Jesús proposa entre el cel i els homes és el vi: "Aquesta és la meva sang de la nova aliança." El cristianisme i la viticultura van agafats de la mà. No es pot entendre una església cristiana si ignorem el significat de la vinya.

Bisbes i abats han tingut un paper fonamental en la configuració de les nostres vinyes i la formació dels nostres *pagos* amb les seves característiques edàfiques específiques. Com va afirmar un capellà de la Borgonya en un sermó que va pronunciar el dia de Sant Vicent, patró dels vinaters, la Providència mai no abandonarà el sector del vi perquè l'Església, que és eterna, en necessita per celebrar la missa. La història de la literatura és farcida d'anècdo-



Per poder sentir les melodies del món ens cal obrir les finestres dels ulls i començar a caminar.

ÒSCAR PALLARÉS



La feixa que resisteix encara la inèrcia de l'erosió, el solc de les rodes dels carros en el granit... A cada pam del paisatge hi ha hagut una història.

tes sobre l'apassionada relació entre el clergat i el vi. M'agrada la d'aquell cardenal que només consagrava amb vi de prestigi, com per exemple un Meursault, i es justificava dient que obrava així per pietat eucarística, perquè volia posar sempre la millor cara davant el Senyor.

La cultura del vi és una de les diferències més visibles entre el cristianisme i l'islam. N'eren molt conscients els cristians que vivien en terres musulmanes. Al-Ajtal, un cristià del segle VIII, que va ser un dels més grans poetes de

El vi és la gran metàfora dels colors i les aromes del món

l'època omeia, escriu: *No vull dejuni durant el Ramadà. / Mai m'aixecaré com els altres / a la crida de l'oració / sinó que seguiré bevent vi.*

El vi recorre les venes de la literatura cristiana amb tal ímpetu que s'ha parlat, amb molta raó, d'una "teologia de la libació". Al meu entendre, la mostra més excelsa d'aquesta teologia és el *Càntic espiritual* de San Juan de la Cruz.

Tornem al paisatge.

En una de les seves comèdies, *La pau*, Aristòfanes ens mostra un camperol que contempla amb deler des de casa seva com cau mansament la pluja sobre els camps de conreu. Al seu parer no hi ha un espectacle més admirable. Déu –pensa– treballa per a ell. No pot ni podar ni cavar la vinya perquè la terra és xopa. Tot el que ha de fer és cridar els seus veïns perquè vinguin a beure a casa seva. La seva dona torrarà fesols i grans de blat i omplirà la taula de figues seques. Els uns portaran tords i pinsans i els altres calostre i algun tros de llebre, i tots gaudiran mentre plou, perquè "aquestes hores són belles" atès que "el cel treballa per a nosaltres i afavoreix els nostres camps".

Saben els alumnes de les nostres escoles gaudir del miracle de la pluja? Saben com s'esponja el sauló amarats de pluja?

El vi és la gran metàfora dels colors i les aromes del món. L'hongarès Béla Hamvas ho diu així: "Somnio la fragància que exhala el lòbul de l'orella de les dones, adoro les pedres precioses, visc en poligàmia amb totes les flors i totes les estrelles i bec vi."

A mi m'agraden especialment les vinyes que envolten els cementiris, perquè formen un conjunt simbòlic específicament cristià. Ja hem vist l'estreta relació que hi ha entre la vinya, el vi, la mort i la resurrecció. Podem tornar a incidir-hi amb els versos de Salomó ibn Gabirol, o Avicibró, com era conegut pels escolàstics. Aquest filòsof i poeta va néixer a Màlaga cap al 1021 i va morir a València cap al 1058. Probablement ha estat el més gran poeta medieval hebreu:

Si jo moro abans que tu, estimat meu, / cava la meva tomba entre les arrels de les vinyes. / Renta el meu cos amb el suc de raïm / i embalsama'l amb unguents i perfums. / No ploris ni et lamentis per la meva mort, / i no posis terra sobre la meva tomba, / sinó bota nous amb vins anyencs.

Podem acompanyar aquests versos d'Ibn Gabirol amb aquests altres de José Hierro:

Dejadme que repose aquí, en mi cuna / de roble o de cristal, estoy cansado. / Para llegar hasta donde he llegado / sudé de sol a sol, de luna a luna. / Robé la claridad sumido en una raíz de sombra. 'El robo que he robado' / lo hice oro y rubí, transfigurado por la sabiduría y la Fortuna. / Terminé mi tarea. Ahora descansa / en la sombra mi cuerpo, en ella amansa / el hervor jovencísimo de antaño. / Pero los dioses nunca mueren, / juro que respiro. Y espero: estoy seguro de mi resurrección al tercer año.

Si l'escola s'adonés de la importància d'una pedagogia del paisatge, no es preguntaria la manera d'introduir el medi a les aules sinó què fa si l'exclou.

Cedeixo la darrera paraula a Lluïa, que al *Llibre de meravelles* posa aquest consell en llavís d'un pare: "Amable fill [...] ve per lo món, e meravelle't dels hòmens." Però meravelle't primer dels teus ancestres que han conreat la teoria lluminosa de la vinya. ●

VII
JORNADES
GASTRONÒMIQUES

16+17
setembre
2017

Tastets
VALLROMANES



Segueix-nos a:
FiraTastets



AJUNTAMENT de VALLROMANES



Col·labora:

Diputació
Barcelona

BONA FESTA DE LA VEREMA



La Petita Mallorquina

Forn i Pastisseria

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



albasound



IL·LUMINACIÓ



ÀUDIO



VÍDEO



DECORACIÓ



www.albasoundsl.com



APA©

BarcelonaTurisme
Convention Bureau

Una llegenda íntima

Crítica cinematogràfica, durant la darrera edició del Festival de Canes va tastar un Château Simone Rosé esplèndid. Tanmateix, en la seva memòria, el vi que pren protagonisme és el de la bóta del racó, del rebost de la casa de pagès d'uns amics, que procedia de la cooperativa d'Espolla, a l'Empordà.

TEXT: IMMA MERINO

Podria centrar-me en l'últim vi que m'ha semblat memorable: Château Simone Rosé. L'experiència d'haver-lo begut, la dec al sommelier Roger Viusà. Dinant un dia al seu restaurant de Girona, poc abans de la meua partida cap al Festival de Canes, li vaig demanar que em recomanés vins rosats de la Provença amb la idea que, havent-ne tastat gustosament, podia gaudir-los encara més. No m'equivocava. Em va dir uns quants vins de la regió, no tots rosats, posant-hi la condició que no havien de ser gaire cars perquè me'ls havia de poder permetre. He de dir que, atrafegada per tantes pel·lícules que volia veure i sobre les quals havia d'escriure, no va ser fins cap al final del festival que em vaig comprar dos dels vins recomanats. Tant és així que pràcticament no vaig tenir temps de beure-me'ls a Canes i vaig pensar que me'ls enduria a casa. Però vaig recordar que tornava amb avió, i vaig témer que, sense ni tan sols haver demanat un plàstic protector, se'm trenquessin a la maleta facturada sense poder traspassar-los pel control de l'aeroport. L'un me'l vaig començar a beure el dia abans de la tornada i, acabant-me'l mentre menjava alguna cosa a l'apartament, vaig tenir clar que també havia de caure el Château Simone. Els ho vaig dir a l'Àngel i l'Eulàlia, amics, companys d'apartament i d'aventures a Canes.

És així que, a peu dret mentre anava i venia del taulell de la cuina recollint les coses i fent la maleta, una joia de viure em va posseir (i crec que també una mica a ells, menys amants que jo dels destil·lats del raïm) assaborint aquell vi de color robí amb un gust afruitat delicat, finíssim. Era tan naturalment fresc, a més d'estar justament fred, i tan bo, que ens el vam beure en un instant de plenitud inesperada.

data perquè està associada a un hivern en què vivia en una mena d'estat de convalescència sentimental, tot i que m'empenyia la vitalitat dels vint anys. El cas és que en aquella casa vaig trobar una mena de bàlsam a les meves penes d'amor, de les quals no parlava. La descoberta va tenir lloc al primer àpat: un vi que sortia d'una petita bóta de fusta guardada al rebost de la casa. Em va semblar meravellós. Un

Tanmateix, tot i que els últims anys he begut vins empordanesos boníssims, cap no el recordo tant com aquell vi humil d'Espolla que se'm va oferir generosament. Tan generosament que, a vegades, m'omplia el got de la bóta entrant al rebost. Un rebost que, sobretot a l'hivern, conservava el vi amb una fredor natural que encara el feia més agradable.

Vaig tornar a aquella casa unes altres vegades i continuava havent-hi la bóta amb un vi de la cooperativa d'Espolla, però era un altre i mai no vaig retrobar aquell gust, aquell plaer. Ho sabem: els vins, com tantes coses més, mai no són els mateixos perquè nosaltres tampoc ho som. Fins i tot en el cas d'aquells que són embotellats, anomenats, curosament elaborats, justament reconeguts, canvien amb les anyades i les seves circumstàncies, amb les coses que hi mengem, amb els dies en què els bevem. I sobretot, potser, amb nosaltres mateixos i amb el nostre imaginari que construeix la memòria. M'agrada conservar el record d'aquell vi anònim, evanescent, casual i definitivament irreplicable. Mitificar-lo i fer-ne una llegenda íntima que no sé si paga la pena que hagi estat revelada després de ser escrita en una xafogosa nit d'agost en la qual no he pogut empassar-me un vi empordanès que m'ha fet gaudir en moltes altres ocasions. ●



JOSEP PUIG

Sí, m'hi podria recrear encara més, però vull mantenir-me fidel al primer que em va venir al cap quan la Montse Serra em va proposar que fes memòria d'un vi. Només dir-m'ho vaig recordar-me en una casa de pagès pròxima a Sant Feliu de Pallerols (Garrotxa), on em va convidar una parella d'amics uns quants dies de les festes de Nadal de l'any 1981. Puc recordar exactament la

vi negríssim, potser una mica dolç, decididament llaminer. L'amiga que m'allotjava va explicar-me que el seu pare era qui omplia la bóta amb vi que anava a buscar a la cooperativa d'Espolla, un poble de l'Empordà on encara faltava que passessin uns quants anys perquè hi arribés la voluntat i la consciència enològiques (i els enòlegs!), capaces d'elaborar vins dignes de memòria.



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

Maheso®

NOVES
CROQUETES
TASTA-LES!



de Xipirons



d'Ànec a la taronja



d'Espinacs
i formatge de cabra



de Pebrot del piquillo
i anguletes



de Botifarra negra

www.maheso.com

400 ANYS DESPRÉS ELSSAMURAI

ARRIBEN A ALELLA



Imagina't un palau samurai a Alella dissenyat per a clients exigents que desitgen vendre, comprar o llogar una propietat gaudint d'un tracte exquisit i exclusiu basat en els pilars fonamentals del codi Samurai: Honor, Respecte, Valor i Humilitat. Això és precisament el que HJAPÓN ofereix.



hjapon.com

HJAPÓN és la immobiliària exclusiva líder a la costa del Maresme, fundada per un dels descendents de l'expedició de Samurais que l'ambaixada KEICHO va realitzar el 1616 visitant les nostres terres. Una filosofia d'empresa que busca l'excel·lència immobiliària. Vine a conèixer-nos.

Visita'ns al palau samurai d'Alella.

Carretera d'Alella 13, 08328 Alella (Carretera de Masnou a Alella)

Josep Roca: "Els vins d'Alella tenen matisos únicos i originals"

Crònica del tast viscut al Celler de Can Roca, amb el sommeller Josep Roca, copropietari del restaurant, fent d'amfitrió. Vam tastar vins tranquils i dolços de més de vint anys, que no estaven pensats per envellir. Un tast ple d'agradables i emocionants sorpreses i lliçons de futur

TEXT: LLUÍS PUJOL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Josep Roca ens rep a Can Roca, l'original, el restaurant de menús dels seus pares. Falten uns quants minuts per a les nou del matí i ja hi ha un anar i venir de treballadors del Celler que hi fan un cafè abans de començar a preparar el dinar en un dels millors restaurants del món. Igual que nosaltres, que hem sortit aviat d'Alella i no hem tingut temps de prendre res. En Josep es disculpa per haver-nos fet pujar a Girona. "M'hauria agradat venir a Alella", diu, però té l'agenda tan plena que no pot permetre's el luxe de perdre ni un minut. Va vestit amb una samarreta negra amb una erra

amb tres potes, el símbol dels germans Roca, i fa una cara de son impossible de dissimular. Més tard ens confessarà que a les tres de la matinada encara "treballava", tastant un *amontillado* després del servei de la nit.

"Som-hi?", pregunta en Josep, que no ens deixa pagar el cafè. Fem, a pas ràpid, els poc més de cent metres que separen els dos restaurants. Els protagonistes del tast són el mateix Josep; Jordi Pujolràs, enòleg de la cooperativa Alella Vinícola entre 1967 i 1987; Xavier Garcia, copropietari i enòleg d'Alella Vinícola; i Rafael Barnadas, pagès jubilat. Els acompanyen, com a testimonis d'un

tast excepcional, Montserrat Serra, periodista i una de les peces clau de *Papers de vi*; Òscar Pallarès, redactor en cap de la revista, i el seu director, Ramon Ruiz.

El tast es divideix en tres. En un primer grup, els vins secs: un Petit Ivori 2003 i els Marfil Sec 98, 96, 95, 87 i 80. Després tastarem un segon grup format pels Marfil Semi 2000, 99, 96, 95 i 94. Acabarem amb un vi que va deixar de fer-se al final dels anys 1960, el Súper Marfil, i dos experiments que en Xavier de la Vinícola ha fet per intentar recuperar-lo. El primer que surt de la boca de Josep Roca quan veu les catorze ampolles en fila és: "Que fort!"

Petit Ivori 2003

Xavier Garcia explica que el van fer per a un distribuïdor que volia una pansa blanca amb chardonnay, al principi del 2000, "quan el chardonnay encara estava de moda". Només va sortir a la venda dos anys.

És el primer vi del tast i hi ha un silenci sepulcral, ningú no gosa dir res. Qui trenca el gel és en Xavier, l'autor del vi: "M'ha sorprès molt perquè feia anys que no el tastava, no m'esperava que estigués tan bé. Hi trobo aromes de sotabosc, de bolets i de fum. I en boca, una sensació dolça i a la vegada greixosa. Salvant les distàncies, m'ha portat als vins de Sauternes, amb



L'equip de tastadors, al voltant d'una taula del Celler de Can Roca, quan tot just començaven a prendre consciència que acabaven de viure un tast històric i irrepetible.



Josep Roca, entre Jordi Pujolràs i Xavi Garcia, serveix un dels Marfil Semi que van formar part del tast.

aquella aroma dolcenca, que després m'ha marxat.”

“Està molt bé”, apunta Josep Roca: “El color és molt viu i encara manté l'acidesa. No ha perdut res, tot el que hi havia s'hi ha quedat. Hi ha una suma entre la mel i els bolets secs, com si fossin moixernons de Sant Jordi, i en cap moment no tira cap a aromes de confitats degradats, sinó que es manté ferm i amb un caràcter secant.” En Josep olora i apunta, olora i apunta. I de tant en tant afegeix més descriptors: “Barreja d'avellanes i bolet sec. Molt original. I dius que no té fusta? Doncs li ha anat molt bé no tenir-ne.”

Algú pregunta si, a cegues, hauríem endevinat que era pansa blanca i chardonnay. En Xavier creu que el chardonnay s'ha menjat la pansa. En Josep hauria dit chardonnay, “chardonnay mediterrani”. Montserrat Serra, que fins ara tastava, escoltava i prenia notes en silenci, hi està d'acord: “És chardonnay de mar. Jo defenso que el chardonnay es va adaptar molt bé a Alella. És una varietat amb molta personalitat, però que està castigada. Quan ens traguem de sobre l'encotillament autòcton, potser ens ajudarà a fer vins

molt interessants. El terreny hi té molt a veure”.

Marfil Sec 98

El segon vi del tast és el primer que va fer Xavier Garcia: “El raïm era de viticultors de la zona, un d'ells era en Rafael. Ens barallàvem molt...” Tot-hom riu. “Vam agafar el celler el 1998. I hi havia dues visions. El xip de cooperativa era una cosa i nosaltres en buscàvem una altra. Tot just començàvem i no teníem cap mena d'experiència, però volíem aguantar una mica més el raïm al cep perquè tingués més maduresa. I en Rafael ens deia que se'n va, que se'n va, i nosaltres li deïem que no, que espera, i a vegades l'aguantàvem massa i ens equivocàvem. Reconec que algun any ens vam passar de la ratlla. Però volíem vins amb més estructura, amb més personalitat. Havíem de canviar el xip.” En Rafael diu que no se'n recorda, d'aquest episodi. Que sí que hi havia guerra amb el pagès, però que entre ells dos no hi va haver mai cap problema. Josep Roca valora l'atreviment innocent dels joves i ho qualifica com a “pubertat creativa”.

El vi d'aquell any és un pansa blanca 100%, vinificat com a blanc jove i amb una mica de

criança amb mares. En Xavier explica que, com que la procedència del raïm era diversa, a la premsa entrava de tot. “Fins que no vam tenir raïm propi, la batalla de la qualitat va ser molt dura.” “Però fixa't”, diu en Josep, “que d'alguna manera el temps ho va igualant tot i en surt un vi més complex, perquè hi ha hagut raïm sobremadurat i raïm més verd que han aportat aromes de gingebre i pebre blanc, per una banda, i de fruita deshidratada i confitada, per una altra. És un vi que tira enlaire. El gingebre i el pebre blanc són elements que aixequen, que no són apagats, no són retrògrads. No és un vi introvertit ni un vi pla, sinó que és saborós, i amb els anys ha guanyat complexitat aromàtica.”

Tothom està entusiasmat. Se'ls nota als ulls. “Molt bo, boníssim”, no para de repetir en Josep. “M'ha sorprès l'acidesa, el nervi que té. Jo mai m'hauria imaginat que un vi nostre, un vi jove, hagués aguantat tant de temps”, confessa en Xavier. “Primer perquè no tenim l'experiència i perquè sempre he pensat que els vins joves que fem poden aguantar quatre o cinc anys amb qualitat, però no divuit!” “Doncs pots estar molt content”, li contesta en Josep,

“perquè a més, s'ha de reconèixer la mínima intervenció de qui hi ha hagut al darrere d'aquest vi.” “Aquí hi ha l'inoxidable i ja està, ha estat la natura qui ha anat parlant. Hem de fer una reflexió sobre com són els vins i com poden anar evolucionant, més enllà del que hem anat copiant de França. Que s'han de criar en bóta perquè així pot aguantar més temps? Doncs en aquest cas es demostra que no.”

Marfil Sec 96

Òscar Pallarès obre amb molta cura cada un dels vins, conscient que el pas dels anys en pot haver fet malbé el tap: “Fa pena trencar el segell del Consell Regulador. Mira que són xulos aquests segells que abracen el coll de l'ampolla!”

Aquest tercer vi, d'un color ambre intens, té una petita proporció de garnatxa blanca i de chardonnay. En Josep en fa la descripció: “Hi ha una part molt amable, una part greixosa, untuosa, amb una melositat que respira Mediterrània i respira calidesa per la part evolutiva de la fruita seca, on predomina l'avellana, amb un efecte torrat que fa com un abric embolcallador, que parla del territori i del clima. El pas

dels anys s'observa a la boca, que és densa, amb glicerina, però també té sequedat i salinitat, com els olorosos joves de Jerez." Calla, i davant l'admiraçió general, en fa un altre glop: "Al final hi ha una guspira que el fa cruixent, un bri de felicitat lluminosa a la boca, d'un punt entre salí i àcid que hi dona una gràcia tremenda." I fa parlar el vi: "L'oxidació m'ha vingut a veure, la calidesa és evident i la vull demostrar, però també tinc aquesta guspira de sauló al darrere que és el que em fa interessant." Només Josep Roca pot fer parlar els vins. "Que bons!", remata.

Marfil Sec 95

De seguida es veu que aquest vi no agrada tant com l'anterior. "Sembla que ens l'haurem de mirar amb més *carinyo*", diu en Josep, que té un respecte absolut per cada vi al marge dels defectes: "El vi no en té mai la culpa. És una lectura, una interpretació d'un moment, d'una manera de fer i d'un clima determinat. El vi és conseqüència d'un diàleg, i a vegades se l'escolta i a vegades no. A vegades se'l maltracta, a vegades és fruit d'una necessitat o de l'atzar." Hi intervé Jordi Pujolràs: "Hi ha una dita que diu que els enòlegs, més que fer un vi, l'acompanyem. No hi estic d'acord. El vi no es fa sol, i jo quan en feia, el tenia al cap abans de començar." "És que el gest humà és transcendent", diu en Josep, "sinó el vi no existiria, tindríem un raïm que o bé es pansiria a la vinya o bé se'l menjarien els ocells."

Aquest 95, Xavier Garcia el troba desestructurat, "com aigualit, amb un final salí i poca cosa més; allimonat, més àcid que amargant".

"Ha evolucionat diferent", respon Josep Roca: "No manté tant de greix ni glicerina, ha quedat més descarnat i només manté els extrems, amargs i àcids. Una acidesa molt cítrica, i una part volàtil que hi aporta frescor i aspror, una duresa àcida sorprenent perquè el 95 va ser un any molt calent." I torna a fer un simil amb el seu esti-

"Aquest vi de trenta-set anys té profunditat, altitud, amb tocs de sobremaduració i uns torrats molt amables"

mat Jerez: "Per mi tiraria cap als *amontillados* més descarnats, que han perdut untuositat per anar cap a un àcid salat, desnodrint-se d'ingredients saborosos."

"Amb aquest vi, no hi dinariem", diu Jordi Pujolràs. "No, però en podries prendre una copa", respon en Josep, que afegeix: "Hi ha vins que de tan descarnats que són, amb una copa en fas prou. I aquest per mi ha perdut l'equilibri, ha fugit de l'hedonisme per anar cap a la part més extrema."

Montserrat Serra creu que sembla que aquest vi hagi patit més. "Sí", respon en Josep: "És més exigent amb tu, és més difícil de beure i demana més de tu. Els altres eren plenitud, amb una calidesa afectiva. Aquí hi ha exigència gustativa. A mi no em desagrada perquè m'agraden els extrems. No és perfecte, i la imperfecció genera debat. I a vegades els defectes atorguen originalitat, però

estic d'acord que és el que està més buit en boca."

Marfil Xarel·lo 87

També és Marfil i és sec, però aquí els experts en màrqueting de l'època devien considerar que la marca xarel·lo venia més. L'etiqueta el descriu com a "fruit de l'acurada selecció dels raïms xarel·lo i pansa blanca, afruitat, molt sec i amb un xic petillant".

Segons Josep Roca, el petillant ha fet bé a la conservació. I també gràcies al carbònic integrat probablement té més acidesa, "amb un punt gairebé irreverent i una bona estructura": "No hi ha la untuositat que trobàvem al 96, però sí que hi ha una plenitud d'oxidació ennoblida. Hi trobo orellana i fruita blanca deshidratada, i està menys descarnat que l'anterior." En Xavier troba que té molt caràcter: "M'agrada molt."

Marfil Sec 80

La grandesa del tast és que aquests vins no eren pensats perquè després de vint o trenta anys fossin així. De la majoria, no se'n té traçabilitat, i no se sap com han estat conservats. "Aquest, no el vaig guardar bé", confessa Montserrat Serra, que és qui n'ha aportat l'ampolla. "L'he tingut sempre en vertical, amb poca llum, però sense cap mena de cura, pobret. El tenia perquè l'estimava, però no pensava que l'obris mai."

Aquest vi, el va fer Jordi Pujolràs quan era enòleg a la cooperativa. Tastant-lo hi ha mirades de complicitat, somriures. La Montserrat riu, directament: "Per haver-lo guardat com ho vaig fer, és espantant!" "És fantàstic", repeteix fins a tres cops Josep Roca. "És un vi expansiu, amb profunditat, alti-

tud, amb tocs de sobremaduració i uns torrats molt amables. Té una suma de contundència, carnositat i sequedat tàctil. Té la força del greix i la sequedat de l'envelliment, que mostra a la vegada opulència i austeritat al centre del paladar."

"Amb què l'acompanyaries?", pregunta en Jordi. "Amb plats de caça", contesta en Josep. "Amb un civet de colomí que fem, hi aniria perfecte. O amb una sopa de formatge comté, nous i curri, perquè aquesta mena de formatges curats de pasta premsada i cuita tenen un toc salí. I el civet, perquè és una carn que es fa mastegar, però que té una certa hidratació, no té una duresa tàctil, i no és exigent quant a gust. Amb aquest vi, hi trobaríem un equilibri perfecte." "Ja el veig, aquest civet, ja el veig. Ens quedem a dinar", fa broma en Jordi, "encara que sigui en una tauleta d'un raconet".

Marfil Semi 2003

Amb les cinc copes encara plenes, cal buidar-les per fer lloc als semis. Josep Roca, conscient que abocar tots aquests vins és gairebé un pecat, demana dues copes més per cap. Així podem guardar-ne dos per tornar-los a tastar més endavant. La majoria conserva el 98 i el 80. Mentre l'Òscar obre el primer dels semis, pregunta a en Xavier quin any va deixar de dir-se Marfil Semi i es va convertir en Marfil Clàssic: "No ho recordo exactament. Devia ser a partir del 2004 o el 2005. La paraula *semi* tenia una connotació de massa dolç. Ens feia la sensació que la gent no el demanava, tot i que n'havíem rebaixat el sucre residual. Els primers anys el vi tenia vint grams de sucre per litre i ara en són set o vuit."



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



“Per mi és un vi valent”, explica en Josep. “És untuós, amb el pes afegit de la mel, que cau a sobre del vi i fa que hi hagi capes de plecs i plecs de melositat. Té una textura oliosa, amb una densitat que aclapara i on no acabes de trobar la fi del vi.” Josep Roca creu que s’anirà polint amb els anys, i que li acabaran

“És untuós, amb el pes afegit de la mel, que fa que hi hagi capes de plecs i plecs de melositat”

sortint notes minerals que ens recordaran el sauló d'on prové. Diu que ell el guardaria.

Jordi Pujolràs en discrepa i diu que hi nota un excés de sofre. Però en Josep, que és sempre de trobar l’entesa, li respon que el sofre se n’anirà amb els temps. I que ell, a qui agraden tant els vins alemanys, els decanta d’un dia per l’altre perquè perdin les aromes de sulfurós. I afegeix: “És un vi prematur que es troba a mig camí, si es pot dir prematur a un vi de catorze anys, i crec que acabarà polint i degradant els sucres, i no anirà tant a àcids com cap als amargs. Amb això guanyarà una gràcia especial.”

Marfil Semi 99

El del 99 rep tota mena d’elogis: “És fantàstic, m’encanta”, “És molt bo, no vegis com tira”, “És sorprenent”... Són vins pensats per consumir immediatament i molts anys després tothom els troba espectaculars. Òscar Pallarès suggereix al Xavier de la Vinícola que potser cal que es plantegi fer vins de pansa blanca per vendre deu anys més tard. “És que costa molt”, li respon en Xavier: “Tot va molt de pressa. Al desembre ja em demanen la nova collita. Els llanço per Setmana Santa i ja vaig tard.”

En Josep, que hi ha trobat aromes d’encens, pell de taronja, aranja i flor pansida, considera que aquest vi “és un punt de trobada entre una vinificació jove, amb inox, i el pes de la història que representa la pansa blanca, amb el sauló a sota i el mar al costat”.



Preguntem a en Josep si li recorda algun estil de vi en particular. I contesta que no li ve al cap un referent. “No és aromàtic com una malvasia o un moscatell, però aquesta capacitat d’adaptar-se a la calidesa del litoral el fa especial. Hi ha uns vins a la Provença fets amb el raïm clairette que també envelleixen molt bé. Però no en dolç.”

I mentre l’Òscar comença a servir el Semi del 96, en Josep rumia i rumia i ofereix una segona resposta: “Vaig viatjant i no trobo cap vi com aquest. Pots trobar les mateixes densitats, els mateixos amargs o els mateixos àcids, però mai la plenitud d’harmonia que tenim aquí, amb aquest punt una mica salí. La gràcia d’aquest vi és que no hi ha botritis. Perquè de la mateixa manera que als vins negres la fusta iguala, i fins i tot les mares en molts vins igualen, la botritis iguala moltíssim varietats i climes diferents. Aquí la gràcia és que no hi ha ni botritis ni fusta, i això el fa un vi singular. És un dolç que tira cap a la sal i cap a la terra d’una manera subtil, amb una gran amplitud en boca.”

Marfil Semi 96

“Aquest també està molt bé”, diu en Josep sobre el 96. “Juga al mateix joc, però té més complexitat. És menys dolç, perquè amb els anys els sucres es van degradant i prenen més protagonisme els amargs. És un vi més prim, més tubular.”

Com que tothom hi està d’acord, la Montserrat obre una altra línia de reflexió: “Hi ha l’obsessió de trobar el moment òptim per tastar un vi. Però si valorem que cada moment t’ofereix una cosa, el pots beure sempre amb plenitud, però amb plenitud d’actitud. S’ha exagerat la recerca del moment òptim.” En Jordi hi afegeix: “En Xavier Antich, el filòsof, diu que no existeixen els fets, existeixen les interpretacions. Depèn del moment en què el beguis, depèn de qui hi sigui, beure vi és una feina intel·lectual molt important.” A les onze, hora pactada per acabar el tast, encara falten cinc vins. “Hem de córrer?”, preguntem. “No mireu el rellotge. Mirem els vins, un respecte pels vins. Si hem de córrer, ja correrem després”, ens contesta en Josep.

Marfil Semi 95

L'etiqueta ens diu que aquest vi té un 60% de pansa blanca, un 30% de garnatxa i un 10% de chardonnay. De totes maneres, sembla que aleshores es reaprofitaven les etiquetes d'un any per l'altre i potser no hem de fer gaire cas del cupatge. Té un color groc brillant preciós, un punt oxidatiu, i a en Jordi li ha recordat l'anís. "L'aroma d'anís sempre ens indica uns derivats de l'alcohol que tenen a veure amb la calidesa. Aquest vi és més ple, té més amplitud en boca que no l'anterior. És d'un any calent i això es nota en boca". "M'agrada aquesta mineralitat que et deixa a la boca", diu la Montserrat, "aquesta amargantor que et fa salivar."

Marfil Semi 94

"Aquest és impactant i curiós a la vegada", comenta en Josep, "perquè té una aroma molt diferent. Hi trobo terra, bolets, soja, espècies, curri. M'evoca la idea de l'umami, la plenitud de sabor amb un punt de sal, on es potencia la intensitat." "A mi aquest m'ha generat una sensació proustiana", diu en Jordi: "Perquè a mi, de petitet a Llançà, em feien portar espartenyas d'esparg, i m'agradava l'olor que feien. I aquest vi m'ho ha recordat, m'ha retornat a Llançà quan era petit." "És aquesta part que va a l'emoció, al record, a l'emotivitat, quan un vi t'impresiona i dius: ostres!", li respon en Josep.

Súper Marfil 67

"Atenció aquí, mare meva", exclama en Josep, davant d'aquest vi que té cinquanta anys. El Súper Marfil era un vi dolç pensat per ser un vi de guarda. Es venia amb una criança de set o vuit anys en barrica de roure americà, i aquí la varietat que domina és la garnatxa blanca, amb una petita aportació de pansa blanca. "Encara recordo el dia que em van dir que deixés de fer-lo perquè no es venia", explica emocionat Jordi Pujolràs.

"És una meravella extraordinària", reconeix Josep Roca. "Té una oxidació noble. Es mostra enèrgic, altiu, gairebé irreverent i exigent. Té una part amable de la pastositat, però també una part incisiva de l'energia vibrant. És un vi que en boca, no sé si arriba a



Josep Roca exposa les sensacions que li ha provocat algun dels vins tastats.

Aquesta és la història d'un tast impossible. El tast d'unes ampolles de vi que ja ningú no guarda. Gairebé ningú. Òscar Pallarès ha tingut la vena de col·leccionar vins, i gràcies a ell es conserven alguns tresors que són testimoni de la història d'Alella. Paral·lelament hi havia la curiositat innata de Josep Roca, gran investigador del vi, que feia temps que volia tastar panses blanques antigues –però vinificades com a joves–. Va preguntar a Xavier Garcia, d'Alella Vinícola, si tenia ampolles arraconades en algun lloc del celler. I en Xavier, que no és de guardar –com confessa a l'entrevista–, li va dir que no. Però un dia, per casualitat, ho va comentar a l'Òscar i a aquest se li va encendre el llum. Va fer una tria d'entre les seves ampolles, va fer recerca per poder-ne incorporar alguna més i va escriure un missatge a Josep Roca proposant-li de fer el tast que es relata en aquestes pàgines. En Josep no s'ho va pensar gens ni mica.

la ganivetada, però fa pessics, pessics d'emoció. És un vi que ja ha fet el recorregut natural que havia de fer a la seva vida, i ara es troba en un altre estatus, fa un viatge a la immortalitat."

El Súper Marfil va ser un gran vi i ara Alella Vinícola es planteja reelaborar-lo. Per això s'ha guardat la millor bóta de la millor garnatxa del 2004 i s'ha encapçalat amb mistela per una banda i amb el Marfil Molt Dolç per una altra. En Xavier demana l'opinió de quina de les dues opcions és la millor, i hi ha unanimitat: el Molt Dolç ha de fer el seu camí tot sol; en canvi, la versió amb la mistela sembla que connecta millor amb l'essència del Súper Marfil.

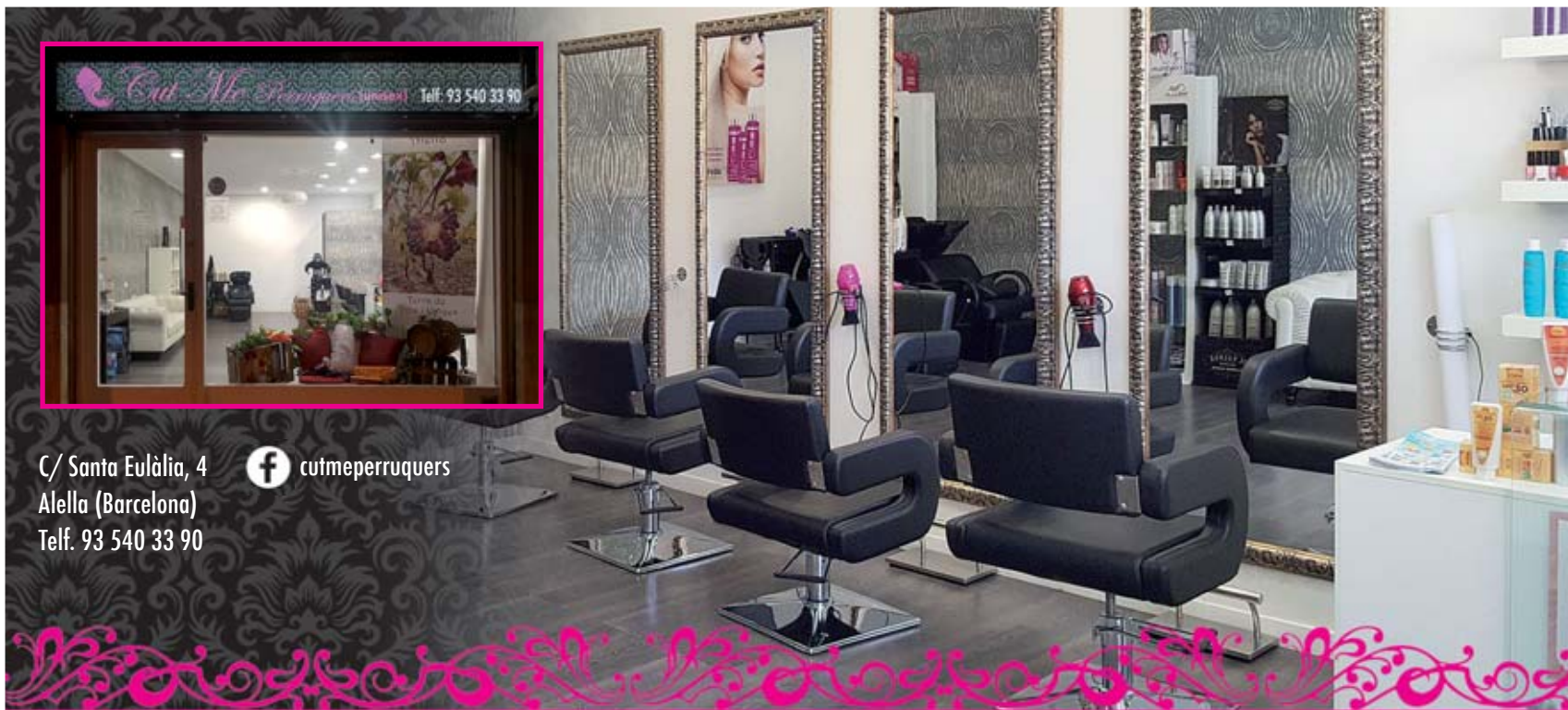
En aquest moment on l'emoció és màxima i alguns ulls s'humitegen, Josep Roca ens sorprèn traient de l'immens ce-

ller del seu restaurant, on descansen seixanta mil ampolles, un Marfil Violeta... del 1969! I ningú s'atreveix a preguntar-li si el podem obrir. "És clar, si no l'obrim ara, quan l'obrirem?", ens acaba dient. Aquesta nova meravella ens acosta al final, i a la pregunta definitiva. Ens trobem, quan parlem dels vins d'Alella, davant d'un canvi de paradigma? Pot, la pansa blanca, ser considerada una varietat de prestigi, amb una capacitat de guarda important?


Josep Roca, com sempre, en té la resposta: "Avui hem tastat un patrimoni que s'havia mostrat des de la discreció, fins i tot des del menyspreu, d'uns vins que s'havien fet des d'una certa normalitat costumista i que amb el pas dels anys han anat demostrant que són portadors d'una història, d'un

territori i d'un paisatge. D'una varietat que és discreta aromàticament, però que és rotunda gustativament, acostant-se a la plenitud, amb uns amargs, uns salats i una mineralitat del sauló impressionants. Es pensava que la pansa blanca tenia uns límits finits i s'ha demostrat que no és així. Tenim a Alella uns blancs secs que no són prims, amb més acidesa, estructura i tensió del que pensàvem. Això ens ha de fer reflexionar sobre l'elaboració dels vins d'Alella i el seu envelliment. Més enllà de l'evolució en rancis, oxidats, generosos dolços i secs, la gran reflexió que hem de fer és sobre els blancs secs. Tenim matisos únics i originals."

I acaba: "Això d'avui ha estat un espectacle. Us ho agraeixo molt, no us ho podeu ni imaginar." ●



C/ Santa Eulàlia, 4
Alella (Barcelona)
Telf. 93 540 33 90

 cutmeperruquers



Cut Me Perruquers
(unisex)

Posa't guapa cada setmana
per 50€ al mes

Consulta les nostres ofertes i promocions



Compra - Venda - Lloguer



Administració de comunitats



www.immomasnou.com



Despatxos a El Masnou:
Plaça de la Llibertat, 14
Plaça Ramon i Cajal, 1

Tel. 93 540 50 07

Comercial:
Tel. 683 176 820



7a Fira del Llaminer

Vilanova del Vallès · 30 Set i 1 d'Oct 2017

PASTISSOS, LLAMINADURES, XOCOLATES,
CUPCAKES, MELMELADES ARTESANES, MEL,
COQUES, VINS I CAVES, CERVESES ARTESA-
NES, TORRONS, TES I CAFÈS, CREPS, ARTE-
SANS LLAMINERS I ENOTAST DO ALELLA

VINE. ET ILLERARÀS ELS DITS

Tothom té més o menys clar què és una textura i com la notem. Però, de fet, segurament la primera imatge que us vindrà al cap no és la de la textura d'un vi, sinó la que causa tocar amb les mans una roba de vellut o una superfície més rugosa, com la fusta o una pedra. Exemples molt clars de textures contraposades. Però amb el vi la cosa es complica perquè parlem d'un líquid que ingerim per la boca i, per tant, notarem el tacte no amb les mans, sinó amb l'interior d'aquesta superfície de contacte, farcida de sensors tàctils, i que inclou també la llengua, el paladar i les dents.

David Molina és director de l'escola Outlook Wine, per on passen anualment centenars d'alumnes, alguns professionals del sector i afeccionats al vi. Des de fa anys, doncs, observa moltíssima gent tastar: "La interpretació sensorial del tastador mitjà, quan comença, és totalment holística, és a dir, no analitza cadascuna de les parts sensorials que constitueixen un vi, sinó que interpreta la suma dels diferents *inputs* sensorials que rep, que són molts. Tot això, ho sumen als seus records o vincles sensorials provinents de la seva experiència i ho defineixen normalment amb una sola paraula, o alguns amb dues." Però el que m'interessa saber és si a les seves descripcions, aquests tastadors mitjans parlen de textures, i això és el que respon: "Se centren a definir les textures segons els gustos, és a dir, fonamenten inconscientment els gustos principals per associar textures a través del sentit del tacte, i això no és gaire precís en nivells de tast més exigent, però sí que detecten fàcilment les d'impacte sensorial més directe i immediat." Parlem, doncs, de quins són els elements que ajuden a definir la textura d'un vi.

Digues-me quina textura ets i et diré d'on vénis...

La bibliografia sobre la qüestió i uns quants articles que parlen de textures en el vi coincideixen a dir que si bé és un producte ric en sensacions químiques (gustos, olors, emocions vinculades al seu

Tocar el vi

O de com les textures influeixen cada vegada més en la qualitat final del vi. Uns quants números enrere de *Papers de vi* el viticultor Oriol Artigas definia un vi com a cruixent en boca. Cruixent? Això no és una aroma ni un gust, és una textura! Aprofundim sobre el paper que té el sentit del tacte a l'hora de tastar un vi.

TEXT: SÍLVIA CULELL / IL·LUSTRACIONS: SARA MILIAN

estímul...), és més aviat pobre en sensacions tàctils i, per tant, en diferents textures si el comparem amb un aliment sòlid. I una cosa encara més important: la textura no és independent de les informacions visuals i sensacions en boca, amb les quals hi ha moltes interaccions, amb les quals associarem la qualitat final del vi o, si més no, la que acabarà percebent el tastador.

L'adjectiu "cruixent" (*crunchy*) el va fer famós en el món del tast l'escriptor britànic O. Z. Clarke

Sense entrar en el que seria estrictament un terreny de l'enologia, parlem d'on poden provenir aquestes sensacions tàctils. I, per fer-ho, tal com explica David Molina, hem de parlar "d'alcohols, glicerol, mares, manoproteïnes, sucres, tanins i els envelliments que amb el pas del temps els modifiquen..." "Tots aquests elements afecten, i molt, les textures i la seva percepció", afegeix.

De fet, la dimensió bàsica a escala tàctil del vi es limita a detectar la viscositat que trobem en pràcticament tots

els vins (amb més grau o menys) i que per descriure-la ens fa traçar imaginàriament una línia en què tindriem en una punta l'aigua i a l'altra les molasses (PX i vins dolços amb força sucre), passant per sensacions cremoses i olioses (vins amb mares). La segueix el taní –una textura moltes vegades descrita com a sequedat/rugositat o adherència–, present en els vins negres (tot i que també és perceptible en alguns vins blancs) i, finalment, l'efervescència, pròpia dels vins escumosos i que farà que parlem de quantitat i qualitat de la bombolla. Pocs elements a detectar, però un ric vocabulari per descriure'ls, tal com veurem més endavant.

Cruixent, fluid, suau, vellutat...

Però tornem al començament. Per què parlàvem de textures? I, per on començar? Doncs anant a l'origen. En aquest cas, al jove viticultor d'Alella Oriol Artigas. Quina importància dóna l'Oriol a les textures en el vi? Doncs tanta, que és una de les coses en què més es fixa en el resultat final dels seus vins. I ho explica de la manera següent: "Quan comences a fer vi et fixes en el grau, l'acidesa..., però quan comences a beure vi, a més de fer-ne, t'adones que hi ha gent molt exigent amb la textura, el tacte del vi. Si és més suau o més rugós, si és assecant." I és per això que ara, des de

fa alguns anys, un dels eixos centrals en l'elaboració dels seus vins és intentar que siguin agradables i seductors en boca, justament tenint molt en compte la textura final. De fet, el que apunta l'Oriol és seguit per la majoria d'enòlegs a l'hora d'elaborar un vi. Interessa aconseguir un vi plaent per al consumidor final i és aquí on la textura té un paper clau. Aconseguir vins harmoniosos, agradables i suaus té molt a veure amb la textura.

Aprofitant que l'Oriol és també professor del cicle formatiu de màrqueting i publicitat en el sector vitivinícola de l'Institut d'Alella, m'atreveixo a preguntar-li si en el consumidor, afegir-li el concepte de textura li complica encara una mica més tot el món del vi. "Tens raó, no sé si val la pena explicar-lo... Potser els que ens dediquem al vi parlem massa, ho recargolem tot, i potser el que cal és no parlar tant i beure més." Però, què carai, amb la intenció de ser didàctics intentem parlar de les textures que tant de plaer poden donar al tastador.

Com utilitzen els experts els adjectius de textura

Els sommeliers, blocaires i coneixedors influents estan acostumats a utilitzar descriptors directament associats a textures: les notes de tast n'estan plenes, i m'atreveixo a dir que cada vegada més. De fet, la paraula *crunchy*, l'adjectiu "cruixent" en anglès, incitador d'aquest article, podríem dir que el va fer famós en el món del tast l'escriptor britànic especialitzat en vi O. Z. Clarke, que va llançar a la fama aquest adjectiu vinculant-lo a l'acidesa dels sauvignon blanc de Nova Zelanda. I que va definir aquesta varietat dient que era "*crunchy as a lettuce*". Així ho creu també Ferran Centelles, quan afirma que per ell "les textures tenen una importància vital, formen part del cos del vi i són molt maques de descriure". Però afegeix que si bé les considera vitals quant a la descripció del vi, parlant de qualitat tot es converteix en més relatiu. "Un vi astringent i una miqueta assecant pot ser igual de bo que un vi dolç, amb textura, sedós i voluminos. La textura, la utilitzo no tant



per valorar la qualitat, sinó per definir l'estil." Una bona part de la seva feina es basa a escriure notes de tast, descriure els vins amb el màxim de detall possible, per tal que qui les trobi pugui reconèixer el vi que hi llegeix. I, tot i que cal precisar que la majoria de notes de tast, les fa en anglès – és el tastador oficial de Jancis Robinson a Espanya –, quines paraules utilitza per parlar de textura en el vi? "Intento sempre definir-la: fluïda, cremosa, untuosa, assecant, granulosa, terrosa." I el cruixent de l'Oriol i l'O. Z. Clarke? "Cruixent

Textura fluïda, cremosa, untuosa, assecant, granulosa, terrosa...

és una paraula que utilitzem per a textura, però que també té un impacte en l'acidesa. Un terme que barreja tacte i sensació gustativa." Tacte i sensació gustativa, sembla que la cosa se'ns complica.

Parlem amb Toni Massanés, director de la Fundació Alicia, que està acostumat a estudiar els gustos i preferències del consumidor final. Ells s'encarreguen moltes vegades de proposar millores en l'elaboració dels aliments per donar més plaer al consumidor final, i en això les textures exerceixen un paper primordial. El primer que em diu el Toni per situar-nos és la definició oficial de textura, no sense abans avisar-me: "És un tema realment complex perquè la mateixa definició no acaba de lligar amb el que en línies generals nosaltres percebem com a textura." La definició és estreta de les normes de la UNE sobre l'anàlisi sensorial i el primer que ens diu és que la textura engloba propietats que percebem no sols a través del tacte.

Textura (a la boca): tots els atributs mecànics, geomètrics, de cos i de superfície d'un producte perceptibles a través dels receptors cinestèsics i somàtics i (si correspon) visuals i auditius des de la primera mossegada fins a la deglució final.

Quina és la textura que més us agrada?



TONI MASSANÉS:

"En el cas del vi, percebem un tot que intentem identificar com a harmònic, no cada part separatament. M'agradarà, per exemple, trobar un punt de densitat en copes que tinguin la resta d'atributs sensorials corresponents a un bon vi amb botritis o un vi de gel de bona acidesa i, en uns altres, hi buscaré una fluïdesa gairebé aquosa. M'agradarà la textura que cregui que cada vi ha de tenir. Però com que això és una mica com no dir res, i per respondre concretament, reivindicaré les bombolles. Necessitem estímuls sensorials, això és un fet. I el millor estímulo és la discontinuïtat, perquè la discontinuïtat és notícia. Passa una cosa nova, que per diferent ens obliga a enregistrar-la. En aquest cas les coses que passen són milions de petits forats movent-se cap amunt. Fer forats a un líquid, quina idea! Posem-hi la textura d'un escumós de llarga criança, doncs, ben cremós."

OP



ORIOI ARTIGAS:

"La textura que més m'agrada és la que em recorda la gasa. Vins subtils i aeris, de textura molt lleugera, però que siguin persistents. Sí, ja ho sé, gens fàcil de trobar, però hem de buscar l'impossible."

OP



FERRAN CENTELLES:

"La meua textura preferida és, sens dubte, la fluïdesa. Que pesa poc, lleugera, poc tàctil, que condueix el vi de pressa des del principi al final, però que és profunda. És una textura que trobem tant en blancs com en negres, però principalment en blancs, sobretot aquells amb expressió mineral. És l'antigreix, una mica l'antitextura. Vins que tinguin molta aroma i una textura fluïda, aquests són els que més m'agraden."

OP



DAVID MOLINA:

"M'agraden moltes textures, sempre que les pugui associar a factors de qualitat. L'astringència assecant i austera combinada entre tanins i acidesa dels grans Nebbiolo. Els "fleshy, juicy, yummy tanins" de bona qualitat procedents de climes més càlids de l'hemisferi sud. La sequedat que genera una columna vertebral àcida de connotació cítrica en grans blancs de climes freds i els meravellosos Champagnes. La textura cremosa combinada entre el treball de mares, un toc de sucre residual i una acidesa moderada amb una bona concentració d'aromes de fruita blanca i de pinyol... I no acabaria."

OP

CAN PALLAROLAS
vi arrelat a la nostra terra.

EL VI D'ARGENTONA

AIELLA D.O. AIELLA

Una qüestió de percepció

Més enllà de la definició oficial, el Toni m'explica que hi ha dues coses importants a tenir en compte. Per una banda, les referents a les qualitats mecàniques: la resistència, la pressió, la viscositat, la lleugeresa... I per una altra banda, les característiques de la superfície, que en el cas del vi, com que és líquid, la superfície en serà la totalitat. I el més important de tot plegat, afegeix: les discontinuïtats. És clar! El Toni es refereix a les bombolles. Clarament és una textura del vi i, a més, "una textura que tothom percep, els més experts i els menys experts". Alguns diran que la bombolla dóna acidesa, però el que realment passa és una altra cosa: "Modifica

"La bombolla modifica la percepció del gust a través d'una textura"

la nostra percepció del gust a través d'una textura." I tant! Ja tenim un clar cas de com d'important pot arribar a ser la textura en el tast. Si hi ha carboni augmenta la sensació de frescor, d'acidesa, però en realitat el que fa aquesta textura és que percebem el gust de manera diferent.

I així és, perquè tal com continua Massanés, "el vi no és un sumatori de sensacions, tampoc no ho és de components: l'estructura química s'acaba barrejant amb l'estructura física". Un exemple per entendre-ho millor: si un vi té un taní assecant, però al mateix temps és greixós, el tastador percebrà menys el taní assecant. Són justament amb alguns d'aquests components amb què juguen els enòlegs que, voluntàriament o no, també poden intervenir en part en la sensació i textura final del vi.

Però continuem parlant dels descriptors de textura que ajuden els experts a fer les notes de tast. "El que sempre m'ha sorprès moltíssim en relació amb les textures és que tenim un vocabulari molt am-

pli per referir-nos-hi, però en canvi a escala organolèptica les textures són molt difícils de definir." El vocabulari hi és, però segons Centelles: "Tots els adjectius que utilitzem són molt pròxims entre ells: fluid i lleuger; untuós, cremós i melós. Són pràcticament sinònims i no sé si tenim el paladar tan preparat per afinar tant." Mirat així, és el mateix que

el món i ho fa percebent el tot, ajuntant tots aquests components." Som nosaltres que després, si volem, ho tornem a separar, i això és precisament el que fem els sommeliers. Però, i el consumidor final? Entén el que li explica el sommelier parlant de textures? "És cert que la indústria alimentària les mesura, però en el món del vi ja és més

la industrial, no té un impacte prou gran per fer-ho." Centelles i Massanés coincideixen a explicar-me el mateix estudi científic, el que mesura les textures de la salsa de tomàquet. Una textura menys espessa fa que el tomàquet sigui més aromàtic. La textura justa és la que aconseguix que el mateix tomàquet, el consumidor el noti més bo. Però en el vi,



podria passar amb les aromes, oi? Pregunto jo... Afirmatiu, però amb un matís, m'explica: "Tots tenim una plasticitat neuronal que depenent del que hàgim ensumat al llarg dels anys, fa que utilitzem uns noms i adjectius o uns altres. Però amb la textura no n'estic tan segur. A més, les textures són una part preciosa del vi, molt descriptiva, però molt menys estudiada que les aromes o els gustos bàsics, tot i tenir un impacte molt gran en el resultat final del vi."

Una afirmació amb què Toni Massanés està d'acord, i ho justifica així: "Quan tastem percebem el tot i no les parts. Encara que hi hagi aromes, gustos, textures, temperatures..., el cervell vol entendre

complicat. El vocabulari és molt ampli, però pot significar coses diferents segons el tastador i això ja no és mesurable", aclareixen tots dos. D'un vi, en podem mesurar l'acidesa, l'alcohol, l'IPT (índex de polifenols totals, el que en podem dir *tanins*), però això com ho podem traduir en textura? "Un vi amb molta quantitat d'IPT, de tanins, pot ser molt suau i golós si el taní és madur, o pot ser molt astringent si el taní és sec", aclareix Centelles. I aquest punt de maduresa, no hi ha cap màquina que el pugui calcular...

L'exemple del tomàquet

I per què no s'estudia més, doncs?, pregunto. "No s'estudia perquè no interessa a esca-

la textura no aporta el mateix valor qualitatiu que poden aportar elements com l'equilibri i l'acidesa.

Sigui com sigui, amb estudi o sense, la textura importa tant al consumidor final com al sommelier que la descriu. "Potser abans no hi havia tanta consciència de textura, però estic segur que sempre s'han utilitzat metàfores per descriure-la, perquè sempre s'ha percebut", explica Massanés. I és més, "no passa només amb el món del vi, amb els sòlids també se sol sentir que 'allò que importa és el gust' i no és veritat". El sommelier, al final, el que intenta és comunicar el vi i fa un sumatori d'olors, gustos, sensacions i textures. ●

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



Hotel Arrey-Alella

**** BARCELONA

CARRER CHARLES RIVEL, 6
08328 - ALELLA, BARCELONA
TELÈFON: 937 37 97 87
RECEPCION@HOTELARREYALELLA.COM

WWW.HOTELARREYALELLA.COM



DISPOSEM DE SALES PER A REUNIONS I CURSOS

JA HAS TASTAT
LA NOSTRA CUINA?



Els nous cellers de la DO Alella, a punt per ser-ho

El celler Oriol Artigas, a Llinars del Vallès, i el celler Talcomraja, a Arenys de Munt, són els futurs nous cellers de la DO Alella

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Joan Munich i Emma Paricio impulsen el celler Talcomraja a Arenys de Munt.

Llinars del Vallès (Vallès Oriental) i Arenys de Munt (Maresme) són els últims municipis a incorporar-se a la Denominació d'Origen Alella. Amb aquests són vint-i-vuit els municipis que formen aquest territori vinícola, tot i que encara es troba pendent d'aprovació definitiva la nova demarcació, competència de la Unió Europea. Les tres capitals d'influència (Badalona, Granollers i Mataró) i set municipis més (Vilassar de Mar, Cabrera, Arenys de Mar, Sant Pol, Calella, Sant Cebrià de Vallalta i Sant Iscle de Vallalta, a més dels dos esmentats al principi) tenen pendent el sí de Brussel·les. Però el fet és que aquests dos últims municipis a incorporar-se a la DO Alella són significatius, perquè cadascun acull un nou celler impulsat per joves viticultors: Oriol Artigas a Llinars i Joan Munich a Arenys de Munt. Ells ja fan els seus vins amb raïm de la DO i marquen tendència. De tots dos, ja n'hem parlat a *Papers de vi*, però volem tornar-hi per fer de notaris, per anar-los seguint i relatant la seva evolució, perquè un futur enfortit de la DO Alella passa també pels seus projectes.

ORIOI ARTIGAS O QUAN LA VIDA ET PARLA

El viticultor enguany ha modificat la imatge i el nom dels seus vins de parcel·la i de territori, i n'ha creat de nous.

Era un matí assolellat de la primavera de juny quan vam arribar-nos al celler que el viticultor Oriol Artigas té a Llinars del Vallès. Juntament amb la seva companya, Anouk Boitiere, estaven enfeïnats. Oriol Artigas ha renovat tota la seva gamma de vins amb una imatge nova i també els ha rebatejats. Els seus vins de parcel·la

ganes de joc, que s'acosta a un món de ficció. Són dibuixos i il·lustracions obra d'Elisa Munso, que l'any passat va idear l'etiqueta del vi la Rumbera. Un aire més juvenil, fresc, mariner i feliç, amb un punt naïf, s'ha instal·lat en el projecte d'Oriol Artigas, coincidint també amb l'arribada d'Anouk Boitiere.

És certament una etapa nova per a Oriol Artigas, que

Prendre decisions

“Durant el temps de verema sóc molt instintiu i tinc planificats els vins que vull fer, però no em fa res variar la primera idea, canviar, perquè el que faig és adaptar-me a les condicions reals. I no és fins a la primavera, quan comences a explicar cada vi, que vas digerint el que has fet”, explica. El trobem, doncs, en el moment de cons-

nom vins naturals de producció molt limitada (al voltant de tres-centes ampolles) i que tenen la gràcia de ser vins experimentals, rareses, de fet. El Brutal d'Oriol Artigas no era dels vins que havia planificat, va néixer de manera accidental. “La nostra idea no era fer un Brutal, però ens va passar que teníem un petit dipòsit amb cabernet sauvignon i hi va sortir un tel



Oriol Artigas amb la seva companya Anouk Boitiere, que enguany s'ha incorporat al projecte vinícola.

ja no porten el nom de la vinya que els ha vists néixer (excepte la Prats) ni l'etiqueta rústica protagonitzada pel dibuix d'un cep. També ha fet desaparèixer la marca de Mas Pellicer. Ara les nou referències que proposa (que, de fet, en són dotze si comptem els vins que neixen de projectes de col·laboració amb uns altres viticultors) tenen un altre aire i noms nous: ha abandonat la rusticitat per optar per una imatge més contemporània, que transmet un vi joïós, més divertit també, amb

no ha deixat de definir-se i redefinir-se des que va començar com a viticultor, adaptant-se a les circumstàncies de cada anyada i prenent les oportunitats que la vida li ha anat brindant. “La vida et parla”, diu ell. En aquests moments, el seu projecte és apassionant, ple d'experimentació i risc, ple de passió també. I per això cal seguir-lo, perquè si bades una mica, en aquesta tessitura, pots perdre la pista amb facilitat d'aquest viticultor i el seu projecte.

trucció del relat dels vins que han nascut de la verema 2016. I quines decisions van prendre l'Oriol i l'Anouk?

La decisió més cridanera va ser posar sota la marca Brutal un dels vins que van néixer al celler. Brutal és un nom genèric que comparteixen sis o set vins més que es poden trobar al mercat europeu, nascuts en cellers de viticultors catalans, francesos, austríacs, italians... Perquè és un vi que forma part d'una iniciativa internacional, que proposa embotellar amb aquest

i es va tornar extremadament salí. I ens va agradar tant, i els cuiners als quals el fèiem tastar s'hi imaginaven uns maridatges tan estimulants, era tan excepcional, que vam acabar decidint fer-ne un Brutal.”

“Enguany de la vinya la Prats de Vilassar de Dalt, n'han sortit molt poques ampolles, menys de tres-centes, igual que de la vinya la Peça d'en Blanc d'Alella i de la vinya de Llebeig a la Serra de Sant Mateu. Les vinyes velles de la banda de mar han patit molt a causa dels dos

JOAN MUNICH: "IMAGINEM UNS VINS QUE POSIN TOT EL NOSTRE TERRITORI FORESTAL A LA COPA"

El jove elaborador de l'alt Maresme, biòleg de formació i convertit en pagès per opció de vida, té una visió de la viticultura com una part de la cultura forestal d'un paisatge que cal recuperar i gestionar de manera sostenible



Diu Joan Munich: "Vam agafar com a eix vertebrador del nostre projecte la vinya i el vi, i divulguem aquest patrimoni natural i cultural de la comarca que havíem perdut".

Joan Munich té un relat clar i compromès. És bonic d'entendre, pas a pas (així ho explica), com ha arribat a tenir el celler Talcomraja, amb la seva companya Emma Paricio, i com avui elabora sis vins que sumen en total la petita quantitat de quatre mil ampolles. Però ells són al començament del seu projecte i volen anar a més. La prova és que enguany han plantat una vinya de 2,7 hectàrees, a la Plana de Can Sala de Dalt, a Arenys de Munt, que té dues alzines al mig, amb un pou que data del 1934, i on han fet néixer uns 7.700 ceps: 2.100 de la varietat mataró, 200 de garnatxa negra i la resta de pansa blanca. És una vinya açada, ben airejada, amb una vista que és un privilegi: una balconada amb el mar als peus i els tres campanars dels pobles veïns traient el cap, el d'Arenys de Mar, el de Canet

i el de Sant Pol. I amb vistes al Montseny per l'altra banda.

Explica Joan Munich (Arenys de Mar, 1980) que l'any 2006 li va sorgir l'oportunitat d'anar a viure a Arenys de Munt com a masover, a la finca de Can Pau Bernadó: "Fins llavors el meu vincle amb la terra havia estat circumstancial. I en un primer moment el que feia era viure en un espai agrari en canvi de mantenir-lo net i viu. Vaig acabar la carrera de biologia i em vaig posar a fer de professor de secundària (i encara ho faig). Poc temps després va venir a viure amb mi la meva companya, l'Emma Paricio Pera (Barcelona, 1985), que és amb qui comparteixo aquest projecte."

Continua Munich: "A Arenys no es va mantenir la producció vitivinícola, tot i que amb una colla d'amics algunes vegades havíem fet la

verema i havíem produït un vi d'autoconsum, i també era molt popular fer el vi bullit. Vam començar a fer el primer vi, com s'havia fet antigament: bullint-ne una part i fins i tot hi afegíem sucre... Un procés que avui ja hem abandonat."

Els turons d'Arenys de Munt antigament eren plens de vinya, com tota la comarca

"De mica en mica anem entenent que tenim l'oportunitat de viure en un espai que pot ser productiu i volem que ho sigui. Comencem fent mongeta del ganxet, calçots... i les primeres ampolles de vi. Cap al 2009 ens vam plantejar augmentar la

vinya i anar-nos dedicant més a la producció de vi. A Arenys de Munt, com a tota la comarca, antigament els turons eren plens de vinya. Ens vam posar com a repte recuperar aquesta cultura. A Arenys gairebé totes les cases antigues tenen celler. A casa els meus besavis es feia vi, tenien vinya. De manera que no veníem d'una tradició directa, perquè els pares ja no en van fer, però els avis sí i ens van explicar les varietats que tenien plantades, com vinificaven, i tot plegat."

"El primer problema que vam tenir era que en aquell moment Arenys de Munt no formava part de la Denominació d'Origen Alella i vam demanar a l'ajuntament que sol·licités d'entrar-hi. Els va semblar bé, però en l'ampliació que es va fer el 2012-2013, Arenys de Munt no hi va entrar, en va quedar al marge. Allò va representar un cop molt dur per nosaltres i ens vam plantejar d'agafar vinyes que ja existissin dins la DO. Vam trobar una hectàrea a Mataró, la vinya Mata, i una altra a Sant Cebrià de Vallalta, Can Vallfoguena."

"Nosaltres no som propietaris ni hereus ni descendents de família pagesa (no teníem ni terres ni tractors ni maquinària ni eines de cap mena), amb aquestes vinyes vam començar un projecte de micromecenatge, en què proposàvem una aportació econòmica en canvi d'un vi que encara no existia. És una manera bonica de crear vincles amb amics, família i la gent que hi pogués estar interessada. Vam crear un primer celler d'autoconsum i aprenentatge i l'associació Pensa en Vi. I vam agafar com a eixos vertebradors la vinya i el vi, mentre anàvem aprenent les noves tècniques de vinificació i divulgàvem aquest patrimoni perdut, natural i cultural de la comarca."

"El 2013 vam constituir el celler Talcomraja, un celler petit aixecat a la masia, on ela-

borem quatre mil ampolles. La nostra idea és fer la producció que puguem abastir la meva companyia i jo. Una petita unitat familiar. Perquè creiem que el territori s'hauria de poder mantenir amb petits productors que el cuidin i el gestionin.”

Potenciem al màxim tota forma de vida de la vinya

“Durant anys hi ha hagut un abandó de la cultura agroforestal, no s'ha fet cap ús del bosc, cap ús del territori, no s'ha gestionat. Fins i tot ens trobem amb gent que considera que agredim el territori pel sol fet de treballar-lo. Quan talles un arbre per fer-ne llenya, quan talles una plantació de pins que estava destinada a fer-ne biomassa i hi fem una vinya, que vol dir crear un tallafocs, et tracten de terrorista forestal. En aquest sentit, ens adonem que en general com a societat hem perdut els vincles amb la terra i amb la natura, amb la cultura agroforestal. Sortosament, aquest any hem arribat a un acord de custòdia agrària amb uns propietaris d'Arenys de Munt i hem plantat gairebé tres hectàrees de vinya. El propietari paga la vinya i nosaltres la treballem. Són formes de treball compartit.”

“I és una manera de potenciar l'economia local, i ho fem des de l'agricultura sostenible. No utilitzem ni pesticides ni herbicides, cosa que també és de gran valor. Ho fem d'aquesta manera perquè són els vins que ens bevem nosaltres,

són els vins que es beuen les persones que ens estimem, i perquè treballem la terra on vivim. Les produccions no són abundants i la feina és molt laboriosa, però és la manera de fer en què creiem i que volem difondre.”

“Totes les feines són manuals, amb molta coberta vegetal, potenciem al màxim tota forma de vida de la vinya, des dels bacteris a insectes, plantes, fongs i tota mena d'ocells que puguin col·laborar amb nosaltres menjant-se insectes i plagues que fan malbé el raïm.

vol dir no fer cap tractament a la vinya. Fem molts tractaments de molt petites dosis, utilitzant productes naturals: sèrum de llet d'uns veïns que tenen cabres, purins d'ortiga, extracte de cua de cavall... I som molt curosos.”

En Joan i l'Emma elaboren vins naturals des del 2015. Quan els vam anar a veure encara no tenien embotellats els vins de l'anyada 2016, tots en tines d'acer inoxidable, excepte un nou vi blanc natural fet de pansa blanca, que encara no tenia nom, que aquest sí que

Cada anyada és diferent i aquest celler juga amb les variables que li van a favor i en contra. L'any passat es van quedar sense garnatxa, de manera que enguany no trobarem cap vi de Talcomraja amb aquesta varietat. De l'anyada 2016, en la gamma de vins naturals joves monovarietals anomenats Sang de Sauló, se'n presenten: el Mica, fet de la varietat merlot, que enguany té sis grams de sucre residual per litre i els ha quedat molt llaminer; el Quars, fet excepcionalment de cabernet sauvignon (aquest vi, l'acostumen a fer amb garnatxa negra), i el Feldspat, fet amb la varietat syrah, que vam poder tastar, tret del dipòsit, amb una graduació alta, de 15,9 graus, tàctil, viu, que deixa la llengua vellutada i amb gust de pega dolça.

Finalment, Talcomraja també té al mercat dos vins de criança de l'anyada 2014 (la 2015 encara no s'ha comercialitzat), anomenats Rial. El Rial blanc és un cupatge de pansa blanca i macabeu, amb tres mesos de criança en bóta; i el Rial negre conté un cupatge de merlot, garnatxa negra i una mica de syrah, que es deixa envellir en bóta de roure durant dotze mesos.

Munich acaba dient: “En una comarca com el Maresme, amb un terreny granític tan característic com el sauló, on viuen l'alzina surera, el pi piñoner, el cirerer, el castanyer... (un terreny àcid, que només representa el 15% del territori català), el nostre ideal seria recuperar sureres, castanyers i cirerers, per tenir tot el territori a la copa: amb el suro, amb la bóta de fusta de cirerer o de castanyer, i amb el vi del raïm de les nostres vinyes.” ●



El celler Talcomraja elabora sis vins i té una producció petita encara, de quatre mil ampolles.

Cerquem l'equilibri natural. Que no hi hagi només un sol ésser viu, que serien els ceps, perquè aleshores haurien de combatre els seus enemics en solitari, sobretot els fongs (míldium, oídium, botritis). Creiem que com més diversitat hi hagi a la vinya, més dificultat posarem a les plagues. Evidentment, treballar d'aquesta manera no

era embotellat. Finalment es dirà 6 Vincles. És un vi natural fet 100% de pansa blanca, sense sulfits ni llevats afegits, de 13,5 graus, untuós, gustós, que convida a continuar bevent. També fan un escumós ancestral rosat, que aquesta anyada conté un cupatge de garnatxa, cabernet, pansa blanca i pansa rosada.

HOTEL PORTA D'ALELLA
RESTAURANT
LE TERRAZZU

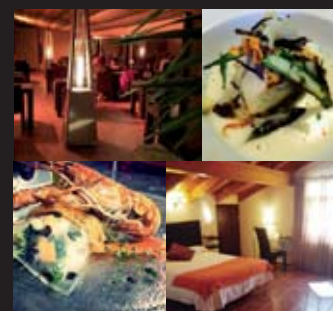
Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella
Tel. 93 540 78 57
www.hotelportadalella.es



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





COL·LEGI
SANTA MARIA DEL
PINO

Col·legi totalment **privat**,
familiar i trilingüe

Ensenyament de **qualitat** en plena **natura**



Infantil

Aprentatge constructivista.
Estimulació primerenca.



Primària

Aprentatge per
competències aplicant noves
tecnologies i treball cooperatiu.



Secundària

Aprofundiment en els hàbits
acadèmics, treball cooperatiu
i la cultura de l'esforç.
Orientació professional.
(Continuïtat Batxillerat a Barcelona).

Escola familiar amb gust pels detalls,
els valors i la bona educació, afavorint
l'aprenentatge integral i assolint
els millors resultats acadèmics.



Robòtica



Batxillerat
Dual Amèrica



Centre Autoritzat



Royal Academy
of Music

www.pinoalella.com

Visites concertades T 93 555 44 11
Alella Barcelona - Transport escolar



US DESITGEM UNA BONA
FESTA DE LA VEREMA !

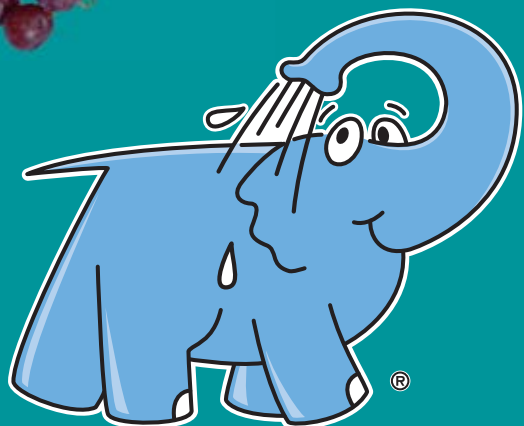


ARA PODRÀS PAGAR EL TEU
REPOSTATGE COM UN LLAMP!

DESCARREGA'T
L'APP

CODI BENVINGUDA: AUTONET

* Per als primers 25.000 usuaris.
Mínim 30€ de repostatge.



Elefanteazul



autoNet&Oil

Riera Principal, 48 - ALELLA - davant peatge

www.elefanteazul.com

www.autonet24.net



Homs
interiorisme
CUINES I BANYS

ENS HEM TRASLLADAT A TEIÀ
NOVA BOTIGA

Av. J. Roca Suárez Llanos, 43 Teià
Tel. 93 540 37 69
www.materialshoms.com





SOM LA TEVA ENERGIA

-50% dte.
inscripció

vàlid fins 18 setembre 2017

 **UFEC**
GESTIÓ I SERVEIS

COMPLEX ESPORTIU MUNICIPAL
D'ALELLA

 **AJUNTAMENT D'ALELLA**

Salses de vi, expressió d'artista

El dibuixant Joma i la ceramista Anna Rosat s'han prestat a fer aquest experiment: a partir de quatre salses fetes amb vins de la DO Alella, i que són habituals en alguns plats de quatre restaurants del territori, hem jugat a evocar aquestes salses amb la textura i el color de cadascuna, sobre un plat ceràmic fet especialment per a l'ocasió. Quatre salses, quatre colors, quatre vins, quatre plats, quatre textures... Joma ha optat per evocar cada plat a partir d'un dibuix de l'animal del qual neix: dos de peix i dos de carn. Aquest és el resultat. A les planes que segueixen trobareu les receptes i el procés creatiu que vam portar a terme amb cada plat i cada salsa.

TEXT: MONTSERRAT SERRA
FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Els molls de la salsa agredolça de curri groc amb Marfil Generós Semi, especiada i untuosa.



L'oca la fem jugar amb la salsa de raïm i el vi dolç Penjat d'un fil de Can Roda, que s'aconsella per acompanyar el foie.



El roig de la tonyina i de la salsa de maduixes i cireres amb Bouquet d'A Syrah, cítrica i fresca.



El bou es mostra concentrat i greixós, carni, evocant la salsa «demiglace» amb vi Roura Garnatxa Negra 2014.

Crònica d'una acció artística i gastronòmica insòlita

La imaginació no té límits. Materialitzar les idees imaginades és el que comporta la necessitat de delimitar-les. El projecte que vam idear era aparentment senzill d'imaginar, però comportava una quantitat significativa de capes creatives per fer-lo possible, capes que sumades donaven com a resultat un projecte d'alta complexitat. Però ens hi vam arriscar i el resultat és una proposta plàstica bellíssima i original, que il·lustra tot un seguit de salses elaborades amb vins de la DO Alella. Perquè aquest era el desafiament: aconseguir una manera gràfica diferent de mostrar unes receptes de cuina.

El projecte va implicar quatre cuiners de quatre restaurants de la DO Alella. Cadascun va elaborar una salsa d'una textura i un color diferents: una salsa amb grans de raïm i vi dolç, lleugera, dolçena, de color grogós amb tonalitats marronoses clares; una altra salsa que era un curri suau, pensat per acompanyar peixos blaus, com el moll o roger, untuosa, de color verdós clar, tirant a groc i molt aromàtica; la tercera salsa, de maduixes i cireres, era la més espessa, d'un vermell brillant i intens, tirant a lilós, àcida i aromàtica; i la darrera, la més greixosa i concentrada de gust, intensa, però líquida, brillant, de color marronós fosc intens.

La ceramista Anna Rosa havia elaborat uns plats ceràmics especials per al projecte. Treballant amb diferents terres, pintures i coccions, van donar quatre plats de colors i superfícies diferents. Sobre aquests plats, l'artista Joma hi va pintar amb les quatre salses. Un plat, una salsa.

Joma va optar per representar d'una manera al·legòrica l'animal que protagonitzava cada plat recomanat per a cada salsa: una oca, una vedella i dos peixos. D'entrada, Joma va tenir dubtes de poder materialitzar la proposta. Hi havia salses que semblaven massa líquides per poder-les treballar. Va començar fent proves amb els pinzells, fins que es va adonar que eren més útils les culleres, les culleretes i els ganivets per domar i modular les salses.

Al final, l'experiència, que també va implicar el director d'art i maquetador de la revista, el fotògraf i la resta de l'equip de Papers de vi, va resultar molt gratificant. Per això aquella llarga tarda a l'obrador de la ceramista Anna Rosat es va acabar amb un brindis, emoció i pics d'eufòria pel resultat obtingut.



Receptes



Salsa de raïm i vi Penjat d'un Fil de Can Roda

Cuiner: **Brice Lacoume**

Restaurant: **Les Terrasses (Hotel Porta d'Alella)**

Plat: **Foie gras a la planxa amb pa d'espècies**

Ingredients per a 4 persones:

20 grans de raïm	1 cullerada sopera de sucre morè
10 g de mantega o greix d'ànec	Pessics de quatre espècies
30 cl de vi dolç Penjat d'un Fil del celler Can Roda	

Elaboració:

Pelem els grans de raïm i els en traiem els pinyols. Posem mantega en una paella i saltem els grans de raïm. Hi afegim la cullerada de sucre morè i saltem el raïm fins a aconseguir una textura lleugera de caramel. Hi afegim el vi dolç i el deixem reduir fins que quedi una salsa amb textura de xarop de color daurat clar. Aquesta salsa és recomanada per acompanyar un foie gras a la planxa amb pa d'espècies.

Salsa agredolça de curri groc amb Marfil Generós Semi

Cuiner: **Joan Quer**

Restaurant: **La Cuina dels Capitans (Masnou)**

Plat: **Molls amb salsa agredolça de curri groc**

Ingredients per a 4 persones:

2 escalunyes	10 ml de salsa de calamar o anxoia
30 g de pasta de curri groc Aroy-D	200 ml de vi Marfil Generós Semi
5 g de gingebre picat	8 fulles d'alfàbrega
10 ml d'oli de sèsam	10 fulles de coriandre
300 ml de llet de coco	

Elaboració:

En una cassola amb oli daurem les escalunyes tallades en juliana i el gingebre picat amb oli de sèsam. Després hi afegim la pasta de curri groc, la salsa de calamar i el vi. Ho remenem i fem reduir el líquid a la meitat. Hi afegim la llet de coco i ho deixem que bulli quinze minuts a foc lent. Hi posem les herbes fresques, ho trituram i colem la salsa.

Salsa de maduixes i cireres amb Bouquet d'A Syrah

Cuiner: **Mauri Centelles**

Restaurant: **La Fonda del Casal (Argentona)**

Plat: **Tonyina vermella / Magret d'ànec / Carpaccio de ren d'Alaska fumat**

Ingredients:

A parts iguals: sucre, vi Bouquet d'A Syrah i suc de maduixes i cireres
Una mica de gingebre

Elaboració:

Ho trituram tot fins a aconseguir la textura que més ens agradi. Després ho fem bullir al voltant d'una hora. I ja tindrem la salsa a punt. Podem servir-la acompanyada de trossets de maduixa i cirera.

Salsa «demiglace» amb vi Roura Garnatxa Negra 2014

Cuiner: **David Sánchez**

Restaurant: **Can Balcells (Hotel Arrey Alella)**

Plat: **Per acompanyar diferents carns i guisats.**

Ingredients:

1 cabeça d'all	Dues pastanagues
2 fulles de llorer sec	1 ampolla de vi Roura Garnatxa Negra 2014
10 g de pebre negre	2 kg d'ossos de genoll de vaca
Oli d'oliva verge	2 carcasses de pollastre
50 g de julivert	1/2 kg de retalls de filet de vaca
1/2 kg de ceba de Figueres	10 l d'aigua
Mig porro	200 g de mantega clarificada
1/2 kg de tomàquets pera	

Elaboració:

Tallem les verdures a trossos grans, excepte els alls, als quals els farem un tall i els posarem sencers sense pelar-los.

Sofregim els alls, la fulla de llorer i el pebre trencat. Després hi afegim la ceba i la coem durant deu minuts. Després hi posem el porro i la pastanaga i sofregim tota la verdura a foc viu, fins que quedi daurada. Aleshores hi afegim el tomàquet pera i el julivert i finalment el vi. Deixem reduir la salsa a la meitat.

Mentrestant, courem al forn tots els ossos, carcasses i retalls de les diferents carns fins que quedin ben torrats.

Afegim els ossos, les carcasses i la carn al sofregit, hi afegim aigua i ho fem bullir a foc suau durant divuit hores, mirant que s'evapori el mínim brou possible. Coem la salsa i la fem reduir a la meitat, per concentrar la gelatina i el sabor de la carn. Acabarem la salsa lligant-la amb la mantega.

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
Vinarres

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
Patisserie Aixelà
Restaurant L'Avi Mingo

12 €

Papers de vi

ALELLA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

www.papersdevi.cat  



Ensenyament

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

Característiques

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

Serveis

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



Residència per a estudiants de programes internacionals
Intercanvis internacionals

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



www.hamelininternacionallaie.com





Els frares caputxins van obrir la porta als representants de *Papers de Vi*.

La cuina dels Caputxins

La cuina que preparen els frares caputxins és antiga, modesta i feta amb paciència franciscana. Els caputxins del convent d'Arenys de Mar ens la van mostrar durant un sopar on cuinaren: sopa de pobres, espinacs a la caputxina, cassola de bacallà amb suc. I per postres bunyols fregits i flam fet pastís

TEXT: PEP QUINTANA / FOTOS: JORDI DOMINGO

Com aquell qui diu, el poble d'Arenys de Mar no existia i els frares caputxins ja hi eren instal·lats. Evidentment que això és impossible, però vull dir que ells, al poble, hi són des del primer dia. En un principi es van establir a l'allunyat turó de la Pietat, a tocar de l'actual "Cementiri de Sinera", en

un petit convent del qual no queda ni el record. Més tard alçaren el convent del Pla dels Frares i finalment construïren el convent actual al bell mig del poble. És gran i perdedor i, com que l'habita una comunitat de nou frares, hi tenen espai per donar i per vendre. Dins la casa convent tenen configurat un codi de timbres per buscar-se: un xiulet llarg

i dos de curts va dirigit a fra Osvaldo; tres de curts vol dir que el buscat és el pare Magí; i així anar fent.

Passadissos llargs i estrets distribueixen multitud de cel·les. El convent arenyenc és la seu del noviciat de la província catalanobalear, on els candidats a frare esbrinen si la seva vocació és autèntica i, en cas que es confirmi, hi professen

els vots primers. Però de tant en tant alguna d'aquestes cel·les és ocupada també per qui vol fer recolliment espiritual uns quants dies, amb la condició única de ser del sexe masculí.

Disposen d'una biblioteca molt ben posada, plena de silenci i de saviesa. La llum hi entra pels finestrals de manera que l'escalfa i hi dona aquell

caliu d'erudició. És per tothom sabut que els eclesiàstics han estat gent de vasta cultura i de grans coneixements.

Tenen un jardí, que abans era horta –l'antic Pla dels Freres–, adequadíssim per estirar-hi les cames, per passejar-hi la mandra i per fer-hi fluir la reflexió. Un jardí que ells van batejar amb el nom de Paradís i que condueix a la capella que corona el petit cim.

Els caputxins són els reis de les orquídiades nadalenques, les "sabatetes d'Arenys"

La panoràmica que es contempla damunt del poble és espectacular, i des d'allà veus la mar i, sobretot, la respire. Segur que és un lloc esplèndid per organitzar-hi exercicis espirituals i perdonar-hi pecats mundans. És el gran confessori del convent.

Disposen d'un claustre conventual farcit de vegetació. Són els reis de les orquídiades nadalenques, les "sabatetes d'Arenys", les *Paphiopedilum insigne*, que segons la tradició local fou un caputxí qui, portant-ne algun esqueix de l'Índia, de la catòlica Goa, les va fer créixer en aquell espai sagrat. I les plantes s'hi trobaren tant a gust –qüestió de microclimes similars–, que no han parat de reproduir-se i d'escampar-se per totes les eixides del poble.

L'església és gran i una mica desangelada, però hi ha

una cripta que dona gust d'estar-s'hi. És un racó abrigat on la comunitat du a terme les celebracions més íntimes. Els vaig acompanyar en una missa vespertina i cantada –no podia ésser d'una altra manera, tenint en compte que era el dia de Santa Cecília, patrona de la música–. Dels cants, en feien pregària i tots, en una sola veu, refileaven de manera entranyable.

La presència de sant Francesc és constant. Moltes de les parets són guarnides amb olis i il·lustracions del sant d'Assís. Alguns dels frares són autèntiques autoritats de la vida i miracles del fundador de l'orde i és sovint que se senten citacions referides a la santedat i bondat inqüestionable de Francesc.

Al cor de l'església tenen muntada una espècie de sala capitular i és allà, en assemblea, on la comunitat pren les grans decisions. Seria el lloc adequat per fer-hi la "caputxinada" arenyenca, si fos el cas.

Sembla mentida que nou persones puguin fer tanta feina –això sí que és una qüestió vocacional i d'altruisme cap als altres–. Fan una tasca d'acolliment i cada dia alimenten un munt d'indigents i persones sense sostre. Els ofereixen una dutxa amb aigua calenta i un acompanyament i unes paraules amables per combatre la pobresa i, sobretot, la solitud. Hi ha un bon nombre de voluntaris que els hi ajuden. Concretament, el dia que vaig ser-ne testimoni hi havia la Tina d'Arenys d'Amunt i en Jordi d'Arenys de Mar que, de manera solidària, agermanaven tots dos Arenys.



El claustre del convent, farcit de vegetació, un oasi de pau al bell mig del casc urbà d'Arenys.

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



La biblioteca plena de silenci i saviesa. La llum dels finestrals convida a l'estudi.

Els frares caputxins de la vila d'Arenys de Mar han estat sempre una creua indispensable per al poble. Temps enrere feren donació d'uns terrenys prou importants perquè s'hi edificassin habitatges socials. Avui estan preparats per acollir un nombre prou important d'immigrants sirians que malviuen als camps de refugiats escampats per tants llocs d'aquesta nostra vella Europa. Llastimosa-

A les nou en punt, començaren a servir-nos les menges que fra René, el novici Òscar i el pare Magí havien preparat

ment, aquest dia no acaba d'arribar per qüestions polítiques. La generositat caputxina està més que demostrada.

I és aquí on volia arribar, a la generositat caputxina!

A l'hora de sopar ens obsequiaren amb un àpat excepcional, gairebé pantagruèlic. A les nou en punt, després d'unes paraules amables del pare Cinto Duran, el pare guardià, donant-nos la benvinguda, començaren a servir-nos allò que fra René, el novici Òscar i el pare Magí havien preparat amb paciència franciscana. Havien seguit velles receptes de la més genuïna cuina caputxina recollides en un llibre *-Cuina caputxina. Les pitances dels frares, Editorial Mediterrània-* del pare Valentí de Manresa que, per sort, aquell dia va deixar algunes hores el seu convent de Sarrià i així va compartir taula i paraula amb nosaltres.

Quin sopar tan gratificant i enriquidor! La conversa fou amena i les menges, excelses. Evidentment no podia faltar-hi el bon vi de la Denominació d'Origen Alella. Fòrem nosaltres, els qui portàrem uns blancs i foscos del celler de Can Roure. Els frares, que en espirituals, hi han entès tota la vida -no oblidem que ells els consagren-, els aplaudiren i exalçaren. El primer,

II.2. BOCADILLOS DE CIGRONS

Cuits [que] sien [els cigrons], neteja'ls de las pallofas, tira'ls al morter [y després de] picats, tira'ls ous crusos, farina florejada, abundància de sucre, cañella, clàbells y aigua-naf. Fes una pasta de tot assò incorporadeta [...] Ho perbulliràs ab aigua y sal, y sie la cosa entre clara y espessa. Posa la paella al foch ab oli o mantega, y en ser ben calenta, tira-[h] montonets ab una cullera, y los uns [que] no toquen als altres. En ser rossos gira'ls ab una paleta [y] en estar per tot rossos, vagen fora del foch, y aixis calents [vagin] a taula ab un poch de cañella y sucre. (BUB, Ms 1938, Avisos e instruccions... f. 115.)³

II.4. LA SOPA DELS POBRES

Una recepta culinària de gran tradició i pervivència

Posa la olla al foch ab lo caldo, y quan bulli tira-hi algun nap, algun ull de col blanch y de tota [mena de] verdura, y tot capulat. [A més, hi tires] castanyas, cascabellitos, prunas, un pury de mongetas y altre de ciurons; y això primer [quan] sia perbullit, posa-hi també bossins de codonys y cabeças de alls senceras, espècias, y safrà al últim. Y en havent bullit tot assò un quart [d'hora], tira-hi lo arròs y adverteix que, cada lliura de arròs té de correspondre una maitadella y mitja de caldo, y quan hage que lo arròs bulli, tira-hi els fideus; a no ser que fossen dels més grossos, que en est cas tira'ls-hi ab lo arròs junt, que los [fideus] fins [només] ab un bull ja són cuits, y per assò no aprofitan posats ab verdura. Després, al cap de un quart que lo arròs bullirà, treu la olla del foch, y posa-hi lo safrà, y fes que la olla reposi un quart llarch; al cap d'un quart vaja a taula, y mira primer si està entremig de clara y espessa; si és massa espessa tira-hi del caldo que te ha quedat, si és massa clara escorra algo de caldo. (BUB, Ms 1938, Avisos e instruccions..., f. 5-6.)⁵

III.20. FLAM CAPUTXÍ

Capuchins. Se baten 24 vermeys d'ou, segons la cantitat que's vulga fer, y en estar ben pujats s'hi posa una unsa y mitja d'amidó en polvo. Per couer-los se posen dins pape[r]s composts damunt una llaua a propòsit, a forn molt fluix, y una vegada trets poden adornar-se ab una capa fina de grassa, qual-sevol de les que se conexen en rebosteria. *Altres.* Poden prendre-se es mateixos comestibles que hem dit abans, però cuyts per medi d'es bany-maria. Se posa es motlo arreglat conforme y destapat dins un calderó que pugua tapar-se perque sa bavor vaja a caure dins es motlo. En ésser mitx cuyt se cubreix el motlo an una tapadora y se deixa estar fins que sia hora de treure y fer-ne tastar de sa forma que més convenga. (*La cuyna mallorquina...*, p. 94: -capuchins-).

III.15. ESPINACS A LA CAPUTXINA I BACALLÀ AMB SUC

Los espinachs los has de perbullir ab poca aygua y quan-t> sian cuits, los posaràs ab una post a escorra y posaràs la cassola al foch ab sal molta, oly, alls trinxats, menta, piñons y pansas y ho faràs sufregir un poch; [h]y tiraràs los espinachs ben trinxats, y fes-ho ben sufregit y ja los pots traure a taula, que és plat de penitència y dejuni¹⁸ [...] Un plat de bacallà ab such. Dit bacallà lo perbulliràs o bé lo rentaràs en aygua calenta. Fet axò [h]y posaràs sal, oli, alls, julibert, pebre y un poch de picada de pa sech y piñons o abellanas y lo faràs ben bollir fins que lo such estiga bé. Y ja lo pots traure a taula que és plat de montañesos y de pares caputxins [...] Més bacallà. Aquest plat lo faràs de ésta manera y és molt bo. Y és que lo tallaràs y, ben rentat ab aygua tèbia, lo posaràs a escorre[r] bé, y sucut ab oly, lo passaràs per las grasellas, y posaràs la cassola al foch y posaràs a dita cassola dos dits de aygua, [h]y posaràs sal, oli, taronge seca, cabessas de alls enteras, pebra y farina dextada o una picada de pinyons o ballanas y sefrà y, quant lo dit such bullirà, [h]y tiraràs lo bacallà que es va brasejant y, quant [h]y serà tot, fes-lo bullir bona estona fins que lo such tinga el punt, y lo tastaràs si està bé de sal y ja lo pots treure a taula, que és bo per pitansa de caputxí de dia de la Concepsió. (Sever o'Orat, *Llibre de l'art de cuinar...*, II, 17 i 26.)¹⁹

Receptes antigues recollides en el llibre *Cuina caputxina. Les pitances dels frares.*



La visita de Papers de Vi, la coartada perfecta per assajar les antigues receptes culinàries caputxines.

ben fresquet, i l'altre, a temperatura ambient, s'acoblaren i maridaren a base de bé amb les selectes menges que ens van oferir.

Trencàrem el gel amb la sopa dels pobres, ben bé de tardor, feta amb castanyes que ens deixava el paladar a punt per a la resta de plats. Arribaren a taula uns solemniais espinacs a la caputxina, amb panses, pinyons i menta, que es feien tractar de vós. Es fonien a la boca com si fossin pa d'àngel. I després prenia protagonisme el plat principal, una cassola de bacallà amb suc que no tenia ni rival ni competència. Caram, quina filigrana tan ben trobada!

És clar, a aquest àpat tan majestuós, hi faltaven les postres. I quines postres! D'entrada, uns bunyols fregits –que ells històricament en diuen “bocadillos”–, fets amb cigrons, ensucrats i llaminers perquè sí i d'una originalitat sorprenent. I després un flam fet pastís o un pastís fet flam que els àngels hi cantaven. Recordava, per la forma de tortell, la clàssica i antiga tonsura franciscana. Tancàrem l'àpat amb un gotet de ratafia de l'Ermità, destil·lada per la família Portet de la Pobla de Segur, que cada dia fa uns productes més ben elaborats. Concretament aquesta ratafia de l'Ermità, la fan seguint fil per randa la fórmula caputxina del segle XVII que ha trobat l'història-



dor i herbolari Valentí Serra, el frare manresà.

Sóc conscient que va ser un àpat excepcional on la comunitat caputxina arenyenca ens volia demostrar que la cuina conventual, si es troba en bones mans, pot ésser exquisida. Vaig haver de confessar-los que si el sopar de cada dia era com aquell, a mi, un servidor vostre, m'agafaria una sobtada i urgent vocació de frare, i que ja podien adjudicar-me un codi de timbre. Varen aclarir-me ràpidament que no, que les patates, l'arròs bullit i més plats frugals sovintejaven al menjador d'aquella santa casa. La meua vocació, és clar, se'n va anar en orris.

De cop i volta el guardià va deixar el menjador pràcticament a les fosques. Eren les onze toques. Tots ens alçàrem i, fent un respectuós silenci, ens donàrem la bona nit. Una salve gregoriana s'entonava a mitja veu. Era el punt final d'un dia magnífic i ple de sorpreses.

Tingueren temps, encara, tota la comunitat com un sol home, de posar-se a desparar taula i a rentar plats. Ningú no havia de donar cap ordre. Tothom se sabia el seu paper a la perfecció. Només en Cinto, el pare guardià, ens acompanyà pausadament fins a la porta i amb un somriure dibuixat a la cara ens acomiadà dient-nos el “pau i bé” de rigor. ●



BITXOS

VETERINARIS

ALELLA - VALLROMANES

CONSULTORI VETERINARI
 PERRUQUERIA CANINA
 BOTIGA • PINSOS

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

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

info@bitxos.info 



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



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



totespai
 serveis immobiliaris

Immobiliària especialista en El Maresme

Si estàs pensant en **COMPRAR** o **VENDRE**
 casa teva, a Totespai t'ajudem de forma
RÀPIDA, FÀCIL i EFICIENT.

Taxació
 Cèdula d'habitabilitat
 Certificat energètic

ET REGALEM

www.totespai.com

93 540 76 94 - 637 321 321



apialia
 Maresme Centre



RENTAT ALELLA

NOU TREN DE RENTAT, MÉS SUAU I MÉS EFICIENT!



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

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



Christ
WASH SYSTEMS



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

Joan Vinyoli encén el vi

De com la poesia de Vinyoli és plena de referències, metàfores i símbols vinculats al vi i al beure: el vi, la vinya, el celler, la copa, la taverna... Vinyoli ens va deixar una cinquantena de poemes, alguns de fonamentals en la seva obra, on apareixen aquests elements vinícoles. En fem una primera aproximació.

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: MARIONA SERRA

Joan Vinyoli (Barcelona, 1914-1984) és un dels grans poetes catalans i europeus del segle XX. Amb el temps, la seva obra poètica no ha deixat de sumar adeptes incondicionals i de ser estudiada. Podem trobar la seva *Poesia completa*, amb pròleg d'Enric Casasses, al segell Labutxaca, editada l'any 2008 i reimpressa el 2014 en ocasió del centenari del seu naixement. També en podem llegir la biografia, minuciosa i aclaridora, escrita

per Pep Solà, *La bastida dels somnis*, editada per CCG Edicions el 2010.

Per fer-nos una idea de la dimensió de l'obra de Vinyoli, només cal citar uns paràgrafs escrits pel poeta Enric Casasses al pròleg de la *Poesia completa*, quan diu: "Des d'Ausiàs March no hi havia hagut un poeta així de compromès amb «l'indret on neixo cada vegada, que és on mai no es toca fons» [...]. L'evolució d'aquesta poesia, del primer al darrer llibre, és molt marcada, molt

visible, i és una obra mestra [...]. La seva poesia completa és la història d'un home que es va tornant lentament, davant dels nostres ulls esbatanats, savi. I ens ho explica, pas per pas. I és tan sàvia la seva saviesa que al final, de vell, s'adona que s'ha convertit en un veritable màgic."

La de Vinyoli és una poesia marcada per la naturalesa i pel paisatge d'infantesa, rural i boscà, de Santa Coloma de Farners; pel paisatge de marduresa, mariner, de mar fonda,

dels seus estius passats a Begur; i del paisatge de la vida urbana, barcelonina, el més tardà. Enmig d'aquests escenaris, les seves pulsions i passions poètiques, els grans temes del viure, l'amor i la mort, del dolor, els somnis, trobem una cinquantena de poemes on apareixen referències vinícoles: el vi, la copa, la vinya, el beure, la taverna... Casasses les inclou en el seguit de temes, formes i fins mots que Vinyoli no abandonarà mai: "Els vespres i les matinades, les es-

cales, els graons i els replans, els beuratges, vins i herbes d'embogir, el caçador vist des de la bèstia, la contemplació del mar i la interacció amb el mar, i molts altres." Però fins ara no hi ha hagut cap estudiós de Vinyoli que s'hagi dedicat a entendre les referències vinícoles en tota la seva dimensió. En aquest article ens limitarem a resseguir alguns dels poemes més significatius i els posarem en el seu context de vida i obra.

Joan Vinyoli va néixer en una família de classe mitjana, ben situada, però quan tenia

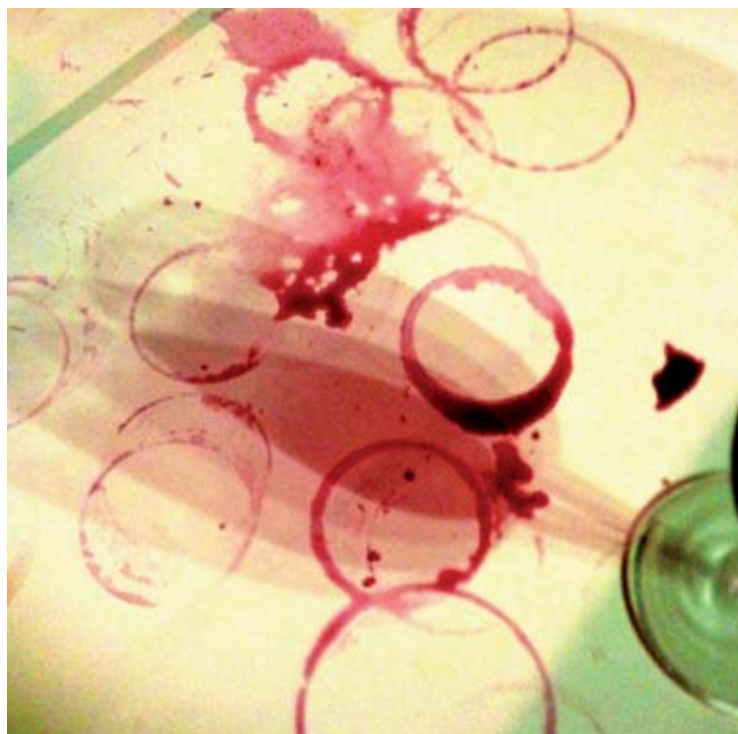
En el llibre *De vida i somni* escriu el vers «a la tardor, sadolla, verema l'esperit.»

cinc anys el seu pare es va morir. Aquest fet tràgic va deixar la família en una situació econòmica precària i va marcar la vida del poeta, que no va poder anar a la universitat i cursar estudis superiors, que era el que anhelava, sinó que amb setze anys va entrar a treballar a l'editorial Labor, per mantenir la mare i la germana. A Labor va treballar fins a jubilar-se. Amb tot, ell va ser per damunt de tot poeta, poeta malgrat ell mateix, va aprendre l'anglès i l'alemany per llegir els seus clàssics i filòsofs, i va traduir Rilke. L'any 1945 es va casar amb Teresa Sastre, amb la qual va tenir tres fills (Joan, Albert i Raimon).

El seu primer llibre de versos, el va publicar el 1937, *Primer desenllaç*. El primer vers del primer poema ja era tota una declaració d'intencions: *I la natura em crida*. En aquest aplec hi ha un poema, "Somnieig", dedicat a Carles Riba (que considerava el seu mestre), que conté el vers *raja el vi fins al llavi*. I al segon llibre, *De vida i somni*, que publica el 1948, trobem un altre poema, "Les estacions", amb l'element vinícola que diu, referint-se a la posta: *a la tardor, sadolla, verema l'esperit*.

Des del 1945 fins el 1951, si fa no fa, el matrimoni Vinyoli va passar els estius a Sant Fost

de Campsentelles. Avui aquest poble del Vallès Oriental pertany a la Denominació d'Origen Alella, i llavors ja tenia la vinya com un dels principals cultius. Segons que explica Pep Solà a la biografia del poeta, és en aquells estius a Sant Fost que Vinyoli hauria tractat amb un pagès, Josep Torrents, "en qui descobriria, tal vegada, una saviesa tan antiga com propera, i una particular manera de veure el món lluny de la ciutat, suggerida amb un llenguatge fresc i genuí". Aquesta coneixença coincideix amb l'aparició ja significativa del vi en els seus poemes. Per exemple, des de Sant Fost escriu als amics:



Vaig començar un poema del qual tinc només els quatre primers versos, que només coneix la Teresa i ara vosaltres:

Trasbalsa la bellesa com el vi / d'una verema antiga, pres a dolls; / el seu escalf sega els genolls / i precipita el cor fins a morir.

El poema, que va continuar treballant i ens apareix amb algunes variants, el va publicar al tercer llibre, *Les hores retrobades*, que va aparèixer el 1951, amb el qual va obtenir el premi Óssa Menor:

Trasbalsa la bellesa com el vi / d'una verema antiga pres a dolls; / el seu ardor sega els genolls / i precipita el cor fins a llanguir.

A *Les hores retrobades*, les referències vinícoles apareixen en quatre poemes i el poeta les utilitza com a font de vida, de plaer i d'amor, i pas del temps, dues representacions metafòriques que s'aniran repetint en tota la seva obra. Al llibre trobem el poema "Destins", on els dos primers versos diuen: *Uns han tingut la copa de la vida / arran dels llavis i han begut a pler*. Així també la segona estrofa del poema "L'arbre":

Vell amic, atansa'm, oh!, / l'alta copa dels somnis, que en silenci / la buidaré fins caure en un vertigen, / de boira embolcallat —oh líric do!—, / ànima endins, enrere, per on venci / l'espai, el temps, perdut cap a l'origen.

Pep Solà apunta que és a *Les hores retrobades* que incorpora el concepte poètic de "vida més alta", important en la seva obra, que en un poema associa a l'amor, en un altre al sofriment i al dolor, i en un tercer a la bellesa. També és el títol d'aquest breu poema:

Vares tenir la copa de la vida / arran de llavis i bevent mories; / perdut el vi, secreta la ferida, / sofrint, plorant, més altament vivies.

Al llibre *El Callat*, del 1956, els símbols vinícoles desapareixen. En canvi, al següent, *Realitats*, que arriba el 1963, dels quaranta poemes que conté, n'hi ha vuit que parlen de vi, de

beure, de licors... És un llibre on hi ha un canvi: Vinyoli, a partir de la voluntat de connectar més amb el lector, utilitza un "llenguatge més directe, referit sempre a la realitat objectiva, però estilitzant-la molt gràcies a la llibertat amb què deixo que es desplegui la ideació poètica", diu al pròleg. En una primera part diu que continua la poesia de paisatge o de la terra (és una part on el color vermell és molt present) i en una segona part, titulada "Figures en èmfasi", incorpora les realitats circumdants, però d'una manera més dramàtica: "Els folls bevedors, la gent de bar, un mecànic, un adroguer, les criatures que xisclen pels carrers i places, el barri vell, les avingudes noves, l'amor, la mort, els rellogats de la poesia amb l'ombra d'Orfeu al fons, un ase bramant de soledat a imitació de l'home, un home que entra a la petita casa d'ell mateix i pensa en la seva dura condició..."

En aquest temps, Joan Vinyoli ha patit una crisi religiosa i es torna agnòstic, sense perdre l'espiritualitat. A més, tal com apunta Pep Solà a la biografia, la crisi també li afecta els àmbits fonamentals de la vida: "El conflicte que patia Vinyoli entre vida i somni, entre realitat i desig, començava a manifestar-se en diversos ordres de la seva relació social: la relació laboral, que li robava temps vital i que vivia cada vegada més com una condemna, la relació de parella, que començarà a debilitar-se, i la relació amb l'entorn literari que, des de la publicació d'*El Callat*, el feia sentir-se incomprès." I, una mica més tard, escriu Solà: "Vinyoli no creia 'en els beuratges ni tampoc en els altres consols'. Tanmateix, potser podien ajudar-lo a suportar el pes del desajust entre la seva naturalesa anhelant i el que la vida li concedia. En aquests anys l'alcohol començava a tenir certa presència en la seva vida i, en conseqüència, en els poemes."

A *Realitats* trobem títols de poemes com: "Aperitiu a la platja amb acompanyament de trons" i "A les tres copes dic això". El primer poema acaba dient:

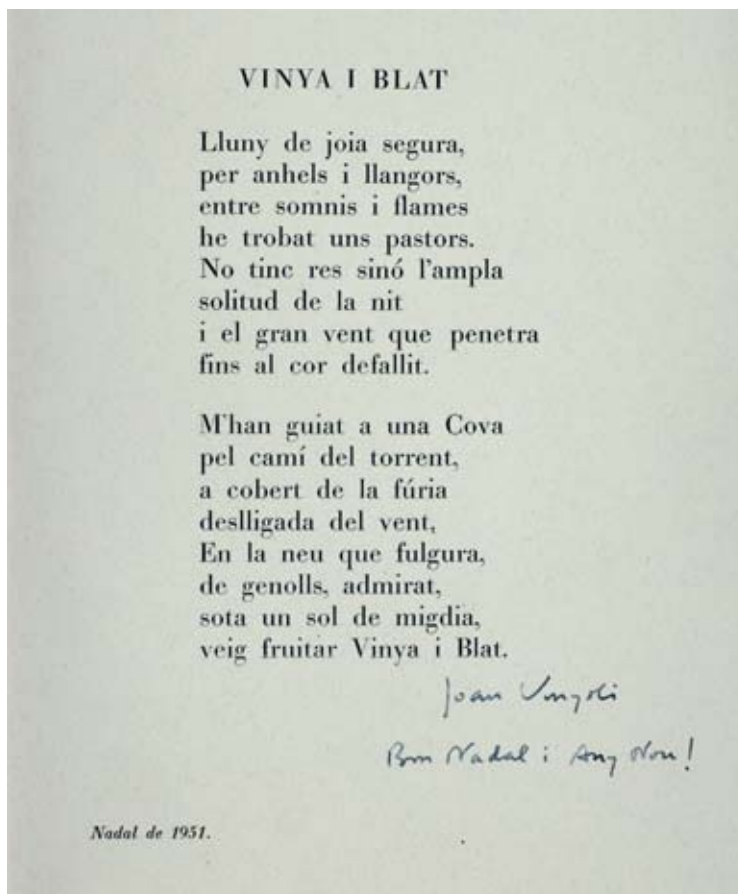
Mai no ho sabrem, oh filtre / fantàstic, oh licors, oh la rosada /

cremosa que ens sosté. Beguem la copa / dels somnis i morim a l'últim glop.

I el final del poema "L'acte darrer":
No crec en els beuratges / ni tampoc en els altres / consols.
 /
Altra vegada sóc / al lloc mateix on sempre arribo / quan baixo lentament al soterrani / de la petita casa / de mi mateix.

A la dècada dels setanta, Vinyoli publica la trilogia *Tot és ara i res* (1970), *Encara les paraules* (1973) i *Ara que és tard* (1975). La seva salut es debilita perquè primer té un infart i, anys després, una trombosi cerebral. En aquest temps, continuen apareixent les referències vinícoles, gairebé totes en la mateixa línia que al poemari *Realitats*.

És quan arriba *Vent d'aram*, que es publica el 1976, que la simbologia del vi agafa esbranzida i una força que entronca amb "la vida més alta". En la figura potent del vent d'aram, que és el vent de tardor, la tardor vital del poeta, el vi torna a ser font de vida, sovint aquella vida i vitalitat que ja no tornaran. Però com diu Miquel Martín, un altre estudiós de l'obra de Vinyoli: "Per a Vinyoli el vi és un símbol de vida. En un vers parla de *vi de vida*, i fa pensar en el poema de Neruda 'Oda al vino', que és el goig de viure. Vinyoli hi dona un sentit molt sensual i dionisiac. El poeta és molt conscient del pas del temps, de l'angoixa de la finitud i alhora també és molt conscient del goig de viure i que cal aprofitar la vida. És



Poema que Vinyoli va escriure per a la nadala de l'any 1951 i que no s'inclou en la *Poesia completa*. En aquell temps, el poeta passava els estius a Sant Fost de Campsentelles.



Joan Vinyoli a la seva cambra, l'any 1980.

el vitalisme de Nietzsche: només tenim la vida. No sabem on ens portarà, per tant, aboquem-nos-hi. Un bon exemple del vi com a fet vital és el vers *encén el vi*." Es troba a la segona estrofa del poema "En bona companyia":

El dia torça el coll / com una espiga plena. / La nit és tota per a nosaltres. / Encén el vi.

I un altre poema també torna a enllaçar el vi amb el somni i la pobresa de l'home amb la soledat del poeta. Aquest ja té un títol ben clar, "L'home del vas de vi":

Visc en silenci. / Veig núvols i gavines sobre el mar. / Les llunyanies se m'apropen. / Tot se'm fa lluny, de cop. / Bec un gran vas de vi / granat i m'adormisso, / mentre la tarda groga en el vinyet / es torna roja sobre la masia. / En ser demà seré encara més pobre.

Al *Llibre d'amic*, que Vinyoli va gestar a la dècada dels cinquanta, però que no es va publicar fins el 1977, hi ha un petit poema que enceta la relació del vi amb la sensualitat, l'erotisme, la carnalitat: *Vares venir fins on jo dormia / i em vas despertar; / i em vas convidar a tenir set, / una gran set per a la qual / et vas fer copa on jo la pogués beure.*

I és al llibre *El griu*, un aplec de poesia eroticomorosa del 1978, on desenvolupa més aquesta relació:

A "Cova de mar":
Embriagats a l'empara de roques, / cridant-nos ardentment cap a renèixer / pel vi d'antigues v'remes que guardaves / en el teu cup, tremolen brancs i peixos.



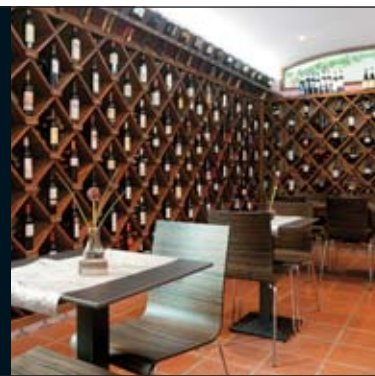
Celler Castañé, des de 1971, més que una botiga. Espai de degustació on pots tastar maridatges a tota hora. Vins a copes combinats amb formatge, embotit o foie. Disposem d'una àmplia varietat de vins, caves i licors d'arreu del món. Assessorament professional del nostre sumiller.

Celler Castañé



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

Sequeix-nos a:



I a "L'hort petit":

*Empelta'm / de tu. Segrega't.
Tu, empelta't / de mi.*

I encara, a "Cant partit":

*He trabucat les gerres de la
nit. /
No temis l'hora fosca, / cremem
l'un dintre l'altre / fins que
l'aurora neixi.*

A la primera estrofa de "Dimoni", el desig, l'erotisme i el sexe ja es decanten cap a la tardor de la vida del poeta i les seves limitacions físiques, de salut. Però com diu Enric Casasses al pròleg de la *Poesia completa*: "En els seus poemes, tan plens de sentiment, no hi ha mai sentimentalisme: Vinyoli és complex i profund, i no un nostàlgic de la joventut perduda."

*Que després de tants anys
de beure l'aiguardent
reservat als felços,
ebri de set, tentinejant,
ulls clucs veient figures nades
de celestes vapors,
ara em vegi tot d'una condemnat
a una mixtura tèrbola i espessa!*

Aquesta tardor vital també s'expressa al poema "La taverna dels oratges" del llibre *Cercles*, de l'any 1979:

*Tot just hem arribat
a la taverna dels Oratges.*

Mira

com ragen les bótes.

*Fibla aquella
de quaranta anys. Beguem:
tota la llum de les estrelles
aquí, de sobte.*

Els poemes on el vi i el beure fan acte de presència fan pensar també en les *Quartetes* d'Omar Khayyam, el poeta persa, hedonista, que sabem per la biografia que Joan

Vinyoli també llegia. I en la poesia de Rilke, que ja hem dit que va traduir. Així, arribem a un dels poemes més destacats d'aquesta relació que fa el poeta entre el vi i el viure. Al llibre *A hores petites*, del 1981, publica el poema "Autoretrat a seixanta-cinc anys":

car ja no estic enamorat.

*Malguanyat
temps de la vida, aquest, tan sols
[per patollar-hi.*

Sortosament Pep Solà ens recorda que en poemes posteriors, Vinyoli es tornarà a enamorar de la vida.



*Mira'm la cara encesa
de sàtir vell. Quina vinosa
color de vida molt viscuda,
ja no recuperable. Vasos buits.
Cullo, però, raïm amb una falsa
voracitat i m'embriago
de vi dels anys. I tentinejo, palpo
parets de fosca, no tocant ja mai
el cos de préssec de cap dona,*

"Vinyoli freqüentava els bars, espais de confluència on se sentia a gust, a l'escalf de les altres persones, i on trobava un marge de benestar i de llibertat mediatitzat, a vegades pel consum d'alcohol", escriu el biògraf. Els seus bars preferits eren el Pennsylvania i el Bang-

Bang, que eren prop de casa seva.

"En aquests dies ni massa calurosos ni pròpiament frescos, com ara avui, sé estar-me en un bar pensant contemplativament en algú, mirant la llum quieta i com intemporal de fora, mentre bec una copa i un vas. No importa de què. És una copa de 'passat' o de present 'viu' com si ja fos passat."

Aquesta nota, Vinyoli l'enviava a l'amiga Montse Balaguer l'estiu del 1980. Amb els anys no deixarà de passar llargues estones als bars, però a causa de la seva precària salut, ho farà sense beure alcohol. Ara, sempre amarat de somnis, records i de la contemplació.

El 1984, l'any de la seva mort, publica dos poemaris: *Domini màgic* i *Passeig d'aniversari*. Són llibres marcats per una confiança en el poder màgic del poema com a artefacte transfigurador, que diu Pep Solà. I Enric Casasses ho explica així: "L'època més apassionada, la de bullir-li més encesa la sang a les venes, per a Vinyoli és la darrera, quan fa la seva magnífica 'feina de vell' i menja patates al caliu amb Rembrandt."

Tot i que són diversos els poemes amb referències vinícoles d'aquests darrers poemaris, tanquem l'article amb la segona estrofa del poema V d'"Elegies de Vallvidrera", al llibre *Passeig d'aniversari*:

*Beguem el vi de la collita
pròpia, / que sé com està fet: vaig
veremar el vinyet / de ceps d'amor,
d'anhel i de recança, / mirant el
mar, i vaig premsar el raïm / amb
peus de caminant, i va passar en
el cup / els dies justos. ●*

Un vi diferent que no et
deixarà indiferent

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



A l'altra banda de la muntanya...

ALTRABANDA

El celler de Martorelles



Hola.

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

CONFIANÇA MASIFILL venda àgil amb avantatges gratuïts*

Administració de finques

Valoracions gratuïtes

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

Inversió en publicitat

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

* Per a habitatges en exclusiva

Resposta propera, solvent i personalitzada.

SOLUCIONS 360° - IMMOBILIARI - PATRIMONIAL - LEGAL - FINANCER

MASIFILL 
PATRIMONIA

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

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

www.masifill.com



portes i
automatismes
enric



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



Mots envinats encreuats

PAU VIDAL

HORIZONTALS: 1. És una tècnica collonuda: gràcies a ella podem brindar per aquesta revista. Esclafem raïm com els besavis i les morenes / 2. Acompanya la figura i no se separa de l'Eugeni. Esdevenidors que arribaran pràcticament volant. Limiten la temporada (la del vi i les altres) / 3. Es troben juntes al paisatge. Marido una varietat en presència del mossèn. Espera amb paciència i frescor el vistiplau del Consell Regulador / 4. Esperoni el matxo com ho feia l'avi amb el mul Moro. Vi en càpsules. Estan enganxades al Marquès / 5. No ajuda el cep a caminar, però a aguantar-se dret sí. El francès es preguntà si és un radical de l'età. De piu en té, però de pietat gens / 6. Sortint del Masnou. Bestiola que s'ha amorrat massa a la bóta. Vocalitzen la correcta entonació. Tercera de tres / 7. A taula i al llit s'hi arriba al primer. Esport que no s'hauria de practicar mai en un camp on hi ha gués vinya. Moviments marins que es veuen des de tota la DO / 8. Rosat massa xarbotat a ca un foraster. Previsió financera per a una bona inversió / 9. Els trobaràs dins d'un ovni. Inventiva necessària per batejar cada nova varietat (inclosa la Fanta). Dels homes i les dones / 10. De vi pot anar variant, però de menjar segueix una dieta única: ossos i prou. Cabrils el dia que va perdre la tercera / 11. Primera part del teatre. Inspirar-se massa en el model. Amics d'Olorar el Tap / 12. Repta d'esquena pel terror un cop caiguda del pi. Antic impost de mercaderies, quan encara estàvem parint el paisatge / 13. De tota la DO és la vila de més bon passar. No és el centre de cap poble, però el dels veïnats sí / 14. A anormal no hi arriba, però a infreqüent sí. Als llavis és empipadora, però si surt blanca sí que és bona. Al fons a la dreta.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1									■					
2					■							■		
3			■					■						
4						■					■			
5				■					■					
6		■					■						■	
7					■						■			
8	■						■							■
9			■									■		
10								■						
11				■								■		
12						■								
13									■					
14							■							■

VERTICALS: 1. Barreja tan freqüent als cellers que va clarament en ascens. Sintetitzava les seves impressions al final del tast / 2. Àfrica molt apreciat pel consumidor de vi. Es facin pregar a l'hora de tastar rom d'importació / 3. Dos quarts d'onze. Bramar com un lleó. Granets més petitons que els dels gotims, però que, compactats, els aguanten molt bé / 4. Fa segles corria per Turquia i ara és a la coalició. Si és una bona ratafia ha de tenir això a dins. Sembla que vulgui enfilar-se cap a la vall de Rials / 5. Accés nord a Ôrrius. Vila de la DO enfilant-se cap a muntanya. Experiència que el viticultor ateny de gran / 6. Combustible per fer vins més punxeguts. Aquesta, en canvi, toca a mar, però també puja ben amunt. A banda i banda de Sant Pol / 7. El món l'aprecia en sa solidesa, i Alella Vinícola en sa liquiditat. La comparteixen Badalona, Mataró i Granollers. Podria ser ben parit, però llavors no seria tan bona, estofadeta / 8. Si arriba al cor malament rai. Ai, ella... sense ella, ni DO ni res. Herbei orientat a nord / 9. Temps per perdre'l, a les acaballes del negoci. Perdre la visió fins a perdre la raó. Controla l'entrada i la sortida d'Argentona / 10. Guardonà una vila de la DO amb doble personalitat. Remarien com si fossin d'Oxford o de l'agència americana / 11. Tots els islandesos neixen així. Avisar que la bèstia aquella s'estimaria més un plat de llet. 75% del territori del país / 12. Un mínim de sulfits. Sembla la Pona, però en realitat és escandinava. La pobra Anita tota marejada en el caos de Tiana / 13. Volàtil i incorpori com l'aroma de certes garnatxes. És quasi bessona de l'enòloga, amb l'interès que té per la terra / 14. Si no són registrades deu ser cosa del soci d'en Parxet, el noble. I aquest valora més el disseny de l'ampolla que no el contingut.

Una destil·lació

Si el crucigrama o mots encreuats ja és considerat el joc més sofisticat dels que se solen publicar com a pasatemps en diaris i revistes, el crucigrama temàtic és la varietat més difícil d'elaborar. És tan complex (penseu que quan crees una graella disposes d'un repertori de centenars de milers de mots i verbs conjugats, però si això ho redueixes als escassos centenars de termes que formen un llenguatge especialitzat, les possibilitats de combinatòria es redueixen

dràsticament); és tan complex, deia, que jo gairebé no en faig mai, perquè volen molta feina. Es pot dir que és un producte d'artesanía.

En el cas de *Papers de vi*, amb tot, he fet una excepció molt gustosament, per tres motius: primera, per amistat amb la Montse Serra, a qui conec de fa molts anys; segona, per mor de veïnatge, atès que de fa un temps resideixo precisament en una de les viles de la DO; i tercera, perquè el món del vi també m'apassiona... a la meua manera.

Concretament, em fascinen les etiquetes: la recent explosió de noms i marques, com a malalt de llengua que sóc, no podia no encuriosir-me. Quan veig que algú és capaç de batejar un vi amb un nom com la Rumbera, l'Alè d'Èol o MigAmic ja me'l miro d'una altra manera.

El resultat, doncs, encara que aparentment sembli un crucigrama normal, és un destil·lat. Ha estat un exercici de paciència impropri dels temps que corren, i per poder quadrar tots els mots que hi

volia incloure he hagut de fer equilibris de funambulista. En aquest 14x14, hi trobareu tot el repertori de jocs i enigmes que formen el nostre ofici: anagrames, escurçaments, cadenats, inreversos... És probable que el trobeu difícil de resoldre, però penseu que, igual que el vi, el joc de paraules és un art que proporciona més satisfacció com més t'hi endinses. Preneu-vos-ho com un tast. Jo m'ho he passat de primera, i compto que vosaltres hi xaleu almenys tant com jo. Salut. ●



ANJO
Construccions Andreu i Pijoan SL

Rbla Àngel Guimerà 50
08328 Alella

tel 93 555 40 61
fax 93 540 06 86
info@anjoconstruccions.com

CENTRES D'ATENCIÓ PSICOLÒGICA I PSICOANÀLISI

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

Alzina 44, 1r 2a
08024 Barcelona (Gràcia)

Rosaleda 41, 2n 1a
08328 Alella

649 45 76 22

93 555 16 28



Can Duran

Cafè de Baix
des de 1780

Rambla d'Àngel Guimerà, 18 · Tel. 93 555 10 45

TA

TALLERS ALELLA

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

Carrer del Mig, 17
08328 Alella
(BARCELONA)

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



Roba i Complement

Santa Eulàlia, 2 Alella Tel. 93 555 49 61



Tel. 93 180 66 78 · Rambla d'Àngel Guimerà, 60 · ALELLA



Venda, reparació
i muntatge
de pneumàtics

mecànica de l'automòbil

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

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

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

ARREL

COMPRA-VENDA I LLOGUER DE FINQUES

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



Anselm Clavé, 13 TEL. 686 457 734
08328 ALELLA

Llar d'infants **la Caseta**

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

Vine i informa-te'n a la nostra llar



Matrícula oberta tot l'any

- Per a nens i nenes de 4 mesos a 3 anys
- Horari flexible de 7 a 19h
- Ensenyança activa i respectuosa amb l'infant "Aprendre de la vida, per la vida"
- Anglès amb música, psicomotricitat i piscina
- Activitats extraescolars per a nens de P3, P4 i P5

NOUS PREUS: Mitja jornada des de 135€ / Jornada completa des de 230€ + menjador

Kids&Us

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

armony
by pilates

www.harmonybypilates.com

PILATES · Teràpies físiques · Consciència corporal
Sòl pèlvic · Entrenament personal · English spoken

acgurses

ROBA I COMPLEMENTS INFANTILS
De 0 a 14 anys

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

QUEVIURES FONT
CAN JANA DESDE 1888

Fruites i verdures d'Alella · especialitats de temporada
Plaça de l'Ajuntament 5 · Alella · 93 555 23 92
Encàrrecs i servei a domicili



Segueix-nos a 

PILAR XARRIÉ
CENTRE D'ESTÈTICA

Passatge Cal Músic, 1, 1r 1a 08328 Alella · 93 540 02 51


PodoAlella

Dp. Ana M^a Díaz Bernal
BIOMECÀNICA I POSTUROLOGIA

CENTRE PODOLÒGIC I DE LA SALUT

Les Heures, N^o 31
08328 Alella

Tel: **93 540 78 29**
www.clinicapodologiaalella.com

contrallum
doctor corbera, 24, alella
MODA UNISEX

pujoladvocats
advocats i gestors administratius

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

Anselm Clavé, 5, baixos | Alella
Tlf. 93 540 89 24 | Fax 93 540 96 88
administracio@pujoladvocats.es | www.pujoladvocats.es



friselina

CLASSES DE LABORS

Anselm Clavé, 37 Alella · Tel. 93 555 16 30 · friselina@friselina.cat



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



ENGEL & VÖLKERS®

glaçmoda 

alella · torrent vallbona 5 · 935558609

CLINICA DENTAL

Vera

Dr. Jose M^a Araujo

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

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

Plaça Antoni Pujadas n^o 14 Tel. 93 555 49 71

20% dte. en tots els tractaments

ATA
ALUMINIS TÈCNICS ALELLA

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

Distribuidors
 oficials



El Raco d' Alella

BAR · CAFETERIA


Torrades i amanides

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

VERMUTERIA
CA L'ESTRANY

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

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

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



excavacions
ALELLA S.L.

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



Santa Teresa, 3 · 08328 Alella

tel. 93 540 30 09



Ferreteria
Jordi



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

www.ferreterijordi.com



DOG SHOW-ALELLA

PERRUQUERIA CANINA
 COMPLEMENTES
 ALIMENTS

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

FÒRMA T

Serveis informàtics • Centre d'estudis

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

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

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



Pintura Decorativa,
Façanes, Locals,
habitatges...

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



espai

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

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

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



BAR - RESTAURANT
VINALLONGA

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

Galeries Alella . cl Santa Madrona, 8



Tel. 93 540 27 74

PERRUQUERIA
LIÒTRIC

HOME I DONA
SOL UVA

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

SR

Somnis i Regals

OLIVER WEBER
COLLECTION

Made with CRYSTAL GLASS™ - Germany - Germany

Bijuteria i complements
per a dona i home

Detalls per cerimònia,
bateig, comunió
i casament

Regal infantil i juvenil

Objectes d'escriptura
i decoració

Sabons artesans

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



Aquest Centre Preparador presenta
candidats als exàmens oficials

Cambridge English
a través de

Exams Catalunya

Cambridge English Exam Centre ES430

Platinum Exam Centre
of the Year 2013

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

La cuina

Menjar per emportar - Càtering - Botiga gourmet - Pastissos casolans

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



FINQUES
CEBRIAN

www.finquescebrian.com

93 555 14 47

TALLER GRANÉ sc

més de 40 anys al servei de l'automòbil

Reparació d'automòbil Benzina i Dièsel
Manteniment i Revisions

- Canvi d'oli
- Bateria
- Frens
- Autodiagnosi
- Filtres
- Amortidors
- Revisió Pre ITV
- Corretja distribució

HORARI:
De dilluns a divendres
de 8.30 a 13.30h
i de 15 a 19h

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

De Antaño
mobles · interiorisme · decoració



Sta. Teresa, 3 · Alella · Tel. 935403009
www.deantanomobles.blogspot.com

CALMA

ESPAI CALMA
Salut i benestar

Fisioteràpia avançada
Osteopatia
Homeopatia
Pilates terapèutic
Gimnàstica hipopressiva
Entrenador personal
Marxa nòrdica
Kundalini yoga
Dansa del ventre

Tel. 679 905 921
Doctor Faus, 8 · Alella
info@espaicalma.com

fablan's estilistes
HOME · DONA

- Productes de primera qualitat · Especialistes en extensions
- Les últimes tendències en moda
- Recollits · Manicura i Depilacions Facials
- Tractaments més complets per al teu cabell · Tècniques de maquillatge

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

la cosmética abella

Santa Madrona 8 · Galeries Alella · 93 782 65 07
lacosmetica.net · lacosmetica@lacosmetica.net

charol
CALÇAT & COMPLEMENTIS

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

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

Ca la Nena

"Servir és somriure"

- Esmorzars
- Menú diari
- Menú cap de setmana
- I per emportar: paelles, fideuàs i calderetes de llamàntol (per encàrrec)

Horari: Dimarts a divendres de 7 a 17 h
Dissabte i diumenge de 8.30 a 17 h
Dilluns tancat

Tel. 937 823 110
Plaça de l'Església, 6 · 08328 Alella

manunofu
Obres i Reformes

Manel Nofuentes

Doctor Faus, 26, 2n 2a · Alella
Tel. 679 785 534 · manunofuoir@gmail.com

ELS GARROFERS
ALELLA restaurant

Can Doctor
Passeig Antoni Borrell 13
08328 Alella

Tel. 935 401 794
elsgarrofersalella@gmail.com

ca
Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA

www.arietalis.com

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



CANSALADERIA
ANTIGA CASA
LIBRADA
ALELLA

Empedrat del Marxant
Tel. 93 555 23 42



Farmàcia
Martínez
Solé

Tenim menjar sense gluten

Properes guardies:
SETEMBRE: Dies 9, 10, 11 i 30

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

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

ANNA PONS ABELLA

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



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

OSTEOPATIA ALELLA

centre d'Àlia
de psicologia
i logopèdia
d'alella



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

hores concertades

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



Xarel·lo
VIN Angel Guimerà, 30 · 93 555 21 41 · ferranaymar@ferranaymar.net
PARQUET



Alella
Motors
93 555 14 93

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

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



JOAN

www.florsjoan.com

Telèfon: 615 86 08 22

envia flors a domicili online

segueix-nos!  



miquel soto
pintura i decoració

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

RESTAURANT



LA NAU



AMPLIA TERRASSA
LOCAL CLIMATITZAT

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

Seguix-nos a  facebook.com/restaurantlanau

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

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



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



Alella i
Cabrils centre veterinari

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

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



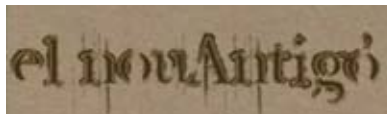
C/ Charles Rivel, 6 - Alella - Tel. 937 37 97 87
www.hotelarreyalella.com



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



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



RESTAURANT

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



Plaça de l'Església, 6 · Alella
Tel. 937 823 110 / 635 012 535



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



EMOCIONS
SORLI

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



El Rebot dels Sentits

Selecció de vins, alimentació gourmet i utensilis

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



Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA

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



Espai Di.Vi

ENOTECA - CELLER

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



VINS J. CARRERAS, S.C.P.

La seva botiga del vi i el cava

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



el celler del mar

Selecció de vins

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



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



Xarel·lo

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



Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

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

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

  www.papersdevi.cat





43a Festa de la Verema

8 – 10
setembre
2017

