

Papers de vi



DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

Núm. 9 · Hivern 2011

El porró, un element nostrat i popular

Parxet centralitza
els serveis logístics
al Penedès

Entrevista amb Jordi
Alcover i Sílvia Naranjo,
autors de la 'Guia de vins
de Catalunya'



COMPLEX ESPORTIU MUNICIPAL D'ALELLA

Pau Vila, 5-11 · 08328 Alella
Tel. 93 555 18 95 · Fax 93 555 87 70
alella@ufec.cat

AQUESTA
PRIMAVERA
REGALA'T
SALUT

SI T'INSCRIUS DURANT
EL MES DE MARÇ
ESCUULL UNA OPCIO

ESCUULL
UNA SESSIO
DE 30 min.

FISIOTERÀPIA
DIETÈTICA
ENTRENADOR
PERSONAL
TRX (entrenament
en suspensió)

PER ABONATS/ADES:

SI COMPRES UN BONUS DE 3 SESSIONS DE FISIOTERÀPIA

SI COMPRES UN BONUS DE 5 o 10 SESSIONS D'ENTRENADOR PERSONAL

SI COMPRES UN BONUS DE 6 SESSIONS DE DIETÈTICA/NUTRICIÓ



La imatge de portada mostra un dels porrons de la col·lecció que el Casal d'Alella fa créixer cada any amb motiu de la Festa de la Verema

03 GLOPS

05 ACTUALITAT

Parxet centralitza la logística al Penedès

07 ACTUALITAT

Tots els cellers d'Alella a la 'Guia de vins de Catalunya 2011'

09 L'ENTREVISTA

Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, autors de la 'Guia de vins de Catalunya'

13 SALA DE MOSTRES

Què penses de les guies de vins?

15 ACTUALITAT

Can Roda llança al mercat els primers vins

18 REPORTATGE

El porró, un element nostrat i popular

19 EL TAST / GASTRONOMIA

Maridatge invers de caves rosats amb José Luis Aguilar

26 LLETRES DE VINS I MENGES

Qui menja sopes... se les pensa totes

29 OPINIÓ

Jordi Pujolràs reflexiona sobre l'ús dels diferents tipus de taps

Edita
ASSOCIACIÓ CULTURAL REVISTA ALELLA

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
Aptat. 401. 08320 Alella

redacció@papersdevi.cat
www.papersdevi.cat
www.facebook.com/papersdevi
Tel. 608 88 47 99
Fax 93 540 07 28

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

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

Han col·laborat en aquest núm: **Agnès Céspedes, Joan Nebot, Sigrid Guillem, David Roman, José Luis Aguilar, David Sabaté, Enric Garriga, Isabel Cuenca, Caio Ribeiro, Marc Duran i Jordi Pujolràs**

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

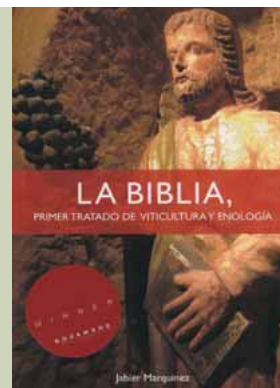
Col·laboració: 2 euros
Dipòsit legal: B-47946-2009

● ● GLOPS

Jabier Marquínez presenta el primer llibre

L'enòleg de Castillo de Sajazarra, que elabora a la DO Alella el vi In Vita, acaba de llançar al mercat el primer llibre. Porta per títol *La Biblia, primer tratado de viticultura y enología* i es tracta d'un recull de tots els esments referents al vi

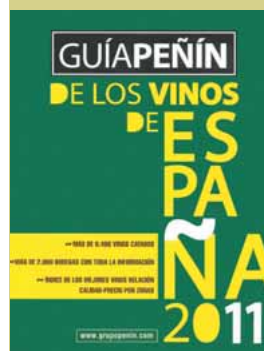
i la vinya presents a la *Biblia*, amb interpretació inclosa. Pocs dies després de la publicació, l'obra ha rebut el guardó Gourmand al millor llibre de l'Estat espanyol sobre el tema.



Alta Alella Pansa Blanca: un nou vi bo, bonic i barat

El celler Alta Alella acaba de llançar al mercat el més nou dels seus productes, un monovarietat elaborat amb 100% pansa blanca. Tot i que és un vi d'elaboració complexa (maceració pel·licular; criança sobre les lies), arriba al mercat a un preu d'allò més competitiu: l'ampolla costa poc més de cinc euros, cosa que el converteix en un dels DO Alella més econòmics del mercat. Aquest vi, a més, és el primer de la DO que es ven al nostre territori amb tap de rosca. L'enòleg i propietari del celler Josep Maria Pujol-Busquets afirma que "el tap de rosca, com el disseny de les etiquetes, ajuda a donar-li la imatge que és un vi fàcil, accessible, pensat per prendre a copes, pensat per ser present a tots els restaurants. És un vi fresc, agradable, amb molta fruita, que dona total llibertat d'expressió a les característiques de la varietat".

Els dolços de la DO Alella triomfen a la Guia Peñín



La *Guía Peñín de Vinos de España 2011*, que puntua milers i milers de vins en les seves més de mil tres-cents pàgines, i que va veure la llum al final de l'any passat, ha valorat set vins amb DO Alella amb entre noranta punts i noranta-quatre, puntuació que els qualifica, segons els autors, de "vins excel·lents". L'Alella més ben puntuat, amb un noranta-dos, és el Marfil Molt Dolç. El segueix de prop, amb noranta-un punts, el Marfil Generós Semi. Un altre dolç d'Alella Vinícola, el mític Violeta,

ha obtingut noranta punts. Tres vins d'Alta Alella, l'Orbus i els dolços Blanc de Neu i Mataró, han estat qualificats també amb noranta punts, els mateixos que ha assolit l'In Vita, que Castillo de Sajazarra elabora a la nostra DO. Les millors puntuacions aconseguides pels productes de Parxet són dos vuitanta-nou del Marquès d'Alella Clàssic i l'Allier. El millor Roura, segons Peñín, és el Tres Ceps, que té vuitanta-set punts, i el Foranell Pansa Blanca de Quim Batlle ha aconseguit uns meritoris vuitanta-sis punts que, segons els autors, en fan un "vi molt bo".

Neix l'empresa Maresme Turisme amb un ampli ventall d'ofertes enoturístiques a la DO Alella



Maresme Turisme és una comercialitzadora de productes turístics especialitzada en la comarca del Maresme. L'empresa disposa d'una àmplia gamma de paquets de turisme actiu, cultural i escolar, excursions d'un dia i escapades. Un dels vessants del turisme que exploten és l'enoturisme en l'àmbit de la DO Alella.

“Creiem que la DO Alella té un enorme potencial que s'ha de donar a conèixer als catalans, però també als turistes nacionals i estrangers. Per això hem començat aquest nou projecte, amb el qual esperem afegir el nostre granet de sorra a la dinamització de l'enoturisme a la nostra comarca”, assegura Paula Lloret, gerent de l'empresa. Entre l'oferta disponible, s'hi poden trobar visites a la vall de Rials i al celler Alella Vinícola, cursos de tast, activitats per participar activament en la verema i visites al Parc Arqueològic Cella Vinària.

El territori DO Alella ja té imatge

El president del Consorci de la DO Alella, Andreu Francisco, acompanyat dels vicepresidents Miquel Buch i Daniel Cortés, van presentar el dijous 20 de gener la imatge que identificarà i servirà per promoure a partir d'ara el territori DO Alella.

Amb el lema *Mar de vinyes*, la imatge és un gotim de raïm amb quinze grans pintats en aquarel·la que representen la unió dels quinze municipis del Maresme i el Vallès Oriental que formen part del Consorci de la DO Alella, juntament amb el Consell Regulador. La imatge



DO-A

Denominació d'Origen Alella

recull els colors que caracteritzen aquest territori (el blau del mar i el verd de la Serralada Litoral) i les tonalitats que predominen en les varietats de raïm.

Els dolços d'Alta Alella, medalla d'or al Millèsime Bio

Alta Alella s'acaba de convertir en l'únic celler que ha aconseguit dues medalles d'or al Challenge Millèsime Bio. El concurs és previ a la fira que porta el mateix nom i que aquest any s'ha fet a Montpeller (Occitània) al final del mes de gener. Es tracta d'una de les fires més prestigioses del món dedicades al vi d'agricultura ecològica. El jurat del Challenge ha atorgat dues medalles d'or al Dolç Mataró i al Blanc de Neu, els dolços de la casa elaborats amb mataró i pansa blanca, respectivament.



Altrabanda llança al mercat un escumós brut nature amb DO Alella

El celler de Martorelles acaba de posar al mercat el més nou dels seus productes. Es tracta del Serralada de Marina %x% (cal llegir-ho “cent per cent”), un vi escumós de qualitat elaborat de la mateixa manera que un cava, però acollit als estàndards de qualitat de la Denominació d'Origen Alella i elaborat amb 100% pansa blanca, la varietat autòctona de la DO. Joan Plans, responsable del celler, explica: “L'hem elaborat amb pansa blanca collida ben d'hora al matí i hem volgut deixar a la varietat expressar totes les seves característiques. Deixa notar un punt d'amargor que complementa molt bé aquest vi fi i molt agradable al nas i a la boca”. Aquesta primera tirada correspon a la collita de 2009, que es va embotellar el mes de març.



Testuan, un nou vi amb DO Alella

Una colla de set amics de Cabrils afeccionada al vi acaba d'entrellistar el més nou dels productes amb DO Alella. Es tracta del Testuan (de *test one*, “primera prova” en anglès), un vi jove elaborat amb 100% pansa blanca. Miquel Riera, un dels membres de la societat, explica: “Un dia vam tenir la idea de fer el nostre propi vi. Vam parlar amb un pagès de Cabrils i li vam explicar el nostre projecte. Content de veure gent jove acostant-se a la vinya, ens ho va posar fàcil per poder fer-nos càrrec d'una part dels seus ceps”. Les tasques d'elaboració i embotellament es duen a terme a les instal·lacions d'Alella Vinícola. Riera afegeix: “No ens va costar gens posar-nos d'acord amb ells. Ens van rebre amb els braços oberts i ens hi entenem molt bé. A més, és una sort poder comptar amb l'assessorament i l'experiència com a enòleg d'en Xavier Garcia”.



Parxet centralitza els serveis logístics al Penedès

La construcció d'un centre de 6.500 m² a Sant Sebastià dels Gorgs es fa en paral·lel a l'adquisició del 70% de Portal del Montsant per fer vins negres.

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES

L'empresa dirigida per Ramon Raventós continua apostant per projectes nous i ambiciosos. Els dos últims són l'entrada com a accionista majoritari al celler Portal del Montsant i la construcció d'un gran centre logístic a la finca Montargull, a Sant Sebastià dels Gorgs (Avinyonet del Penedès), des d'on pretén centralitzar l'emmagatzematge i la distribució dels productes elaborats a Catalunya.

El mes de novembre passat es va donar a conèixer la compra de Parxet del 70% de Portal del Montsant, un projecte de 2001 d'Alfred Arribas que ha rebut grans elogis aquests últims anys en guies especialitzades. Se n'han destacat tant els negres Sant Bru, Brunus i Bruberry, com el Sant Bru blanc i el Brunus Rosé. Per Raventós, es tracta d'un dels projectes més interessants que s'han fet aquests últims anys: "Brillant, amb gust, amb molta cura i un punt de modernitat que s'adiu molt bé al que fem a Parxet".

Tiana mantindrà la seu social de l'empresa, la cava històrica i les oficines

La inversió de l'empresa tianenca ha estat de 600.000 euros, als quals s'ha de sumar



Raventós, davant la porta del Mas Parxet.

la col·laboració en espècies que es tradueix en viticultura, distribució, etc.

Negres importants

L'adquisició d'aquest celler respon a la voluntat d'elaborar vins negres, productes pels quals des de Parxet diuen que no disposen de bones vinyes a la DO Alella. "No ens vam plantejar fer vins negres a Alella perquè no hi hem trobat vinya adequada per treballar les varietats negres com nosaltres volem; aquí ens concentrarem en els blancs i farem els negres al Montsant perquè allà ja tenen un nivell equiparable als productes que hem fet fins ara aquí", assegura Raventós.

La idea és mantenir la gamma de vins que ja elabora Portal del Montsant des de la seva seu –a l'antiga Cooperativa de Marçà– i, donat el cas, intentar fer un blanc jove nou, de caràcter fresc, d'unes vinyes de garnatxa blanca que queden a una certa altitud. A més, la projecció internacional de la DO Montsant és evident, aspecte que vol aprofitar també Parxet.

Afermar-se al Penedès

Parxet ja fa força temps que treballa al Penedès, regió vinícola on produeix una part del parellada que utilitza per fer els caves. Hi té una finca: "De les més boniques que he vist mai", en paraules de Raventós. Es tracta de la finca

Montargull, a Sant Sebastià dels Gorgs, als terrenys de la qual es construeix ara un gran centre logístic, de 6.500 metres quadrats, que servirà de magatzem a l'empresa i d'espai de treball de les vinyes que l'envolten.

El nou edifici representa una inversió de tres milions d'euros. Ramon Raventós: "Es fa amb criteris de sostenibilitat, eficiència energètica i integració al paisatge, i el seu cost es veurà compensat de manera ràpida quan amb aquesta instal·lació puguem deixar de pagar el lloguer dels magatzems que tenim ara a l'àrea metropolitana". "Nosaltres volem ensenyar vinya i feina, no lluir edificis", afegeix.

"Nosaltres volem ensenyar vinya i feina, no lluir edificis"

La finca disposa de vinya vella de macabeu, chardonnay i parellada, varietats que s'han treballat de sempre per als caves, i s'hi manté el mateix règim de cultiu i producció que al seu moment es va instaurar a Alella: "Res de tolves, tot passa per taula de selecció".

En relació amb la DO Alella, Parxet assegura que a Tiana continuarà havent-hi la seu social de l'empresa, la cava històrica i les oficines. Així mateix, s'hi continuaran treballant les vinyes que hi ha. "A les quals s'afegiran noves vinyes que fa anys que seguim, de gent que feia temps que ens havien demanat de treballar conjuntament amb nosaltres", diu Raventós. S'eliminarà la cava de Santa Maria de Martorelles, on sí que es mantindrà el centre d'elaboració i de vinificació actuals.

Aquestes noves inversions de Parxet es produeixen quan l'empresa ha tancat l'any 2010 amb un 14% més de facturació i un 15% més de producció a Alella. Això suposa unes 45.000 ampolles més de vins DO Alella al mercat. ●

CELLER CAN RODA



UN
CELLER
DOS
VINS
TRES
VARIETAS
DE RAÏM
MOLTES
ILUSIONS



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

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Tots els cellers d'Alella, a la 'Guia de vins de Catalunya 2011'

Els sis cellers actius l'any passat hi obtenen bones puntuacions i els escumosos blancs amb DO Alella empaten amb el cava en la primera posició de la categoria

TEXT: JOAN NEBOT

A la presentació de la tercera *Guia de vins de Catalunya* va faltar un dels protagonistes, el Marfil Brut Rosat 2008, classificat entre els millors cent dotze vins de Catalunya (els de més de 9,40 punts) que es van seleccionar per a la presentació en públic de la guia. Però malgrat el que pot semblar, no es tracta d'una mala notícia: Alella Vinícola no el va poder oferir perquè l'havien exhaurit. I és que enguany els escumosos elaborats al territori de la DO Alella, sigui amb el segell local (que han empatat amb els caves en primera posició: 9,02 punts de nota mitjana) o amb DO Cava, han estat els protagonistes, amb el Parxet Maria Cabané Extra Brut Gran Reserva 2006 també situat entre els millors cent dotze i en catorzena posició entre els caves blancs, i amb més productes d'aquest mateix celler i també d'Alta Alella –Pri-

Els autors consideren el Foranell Picapoll una troballa

vat Laietà i Mirgin Brut Nature – en posicions destacades. Però no sols d'escumós viuen els cellers de la demarcació, i ho demostren situant també algun vi tranquil en posicions destacades. Així, a la secció "Troballes", de vint-i-tres vins, dos són d'Alella: el ja esmentat escumós Marfil Brut Rosat 2008 i el vi Foranell Picapoll que elabora



Els autors de la guia, somrients amb els productes Marfil i Parxet situats en el top 112.



La presentació de la guia va gaudir d'una gran afluència de públic.

Quim Batlle. D'aquest vi, la guia en diu: "Forma part d'aquells vins blancs complexos, plens de matisos i als quals tothom qui els tasti trobarà coses diferents. Llarg, untuós i potent, recorda alguns vins francesos d'aquells que s'han de fer envellir una mica abans de ser consumits". Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, els creadors de la guia, es mostraven satisfets de l'acte de presentació a l'Hotel Barceló Sants de Barcelona, i en tenien motiu: hi van participar una setantena de cellers i prop d'un centenar d'ampolles diferents, que es van obrir per donar a

conèixer a les sis-centes persones que van passar per l'acte la qualitat excepcional de molts vins catalans.

Tercera edició

Amb aquesta tercera edició, el llibre ja és tot un referent del sector. S'adreça al consumidor final i vol ser una eina per acostar el vi català a tothom. Per això s'ha redactat i s'ha estructurat de manera planera i molt visual. El director, Jordi Alcover, ho explica: "El vi català té molts problemes, tant de comercialització com estructurals, amb un projecte

mancat de definició. Per això la nostra guia pretén acostar-los al gran públic i alhora donar un toc d'atenció al sector, que ha de tenir per objectiu prioritari recuperar la identitat del vi català i de les denominacions d'origen, que s'han de basar en el respecte al territori i en el patrimoni únic de varietats de raïm autòctones que no tenen uns altres indrets". Dels vins de la DO Alella, Alcover opina: "Encara els queda camí per endavant per demostrar fins on es pot arribar amb la pansa blanca i encara més amb el sumoll i la garnatxa blanca, dues varietats també autòctones de l'indret i molt més oblidades". I afegeix: "Es va renunciar a la identitat pròpia dels vins alellencs per adaptar-se a una moda, la de les varietats franceses, que ha resultat passatgera i ara s'ha de desfer el camí". Respecte a la comercialització, Alcover opina que el problema és el mateix: "Del 1967 al 1984 es venien un milió d'ampolles l'any d'Alella Marfil, perquè era un vi amb identitat, fet amb les tres varietats autòctones esmentades (pansa blanca, garnatxa blanca i sumoll) i amb una elaboració especial, amb el raïm sobremadurat per tenir una certa dolçor natural i un llarg envelleïment al celler que li aportava complexitat. És cert que ara mateix segurament aquest vi hauria quedat antiquat, però s'hauria pogut evolucionar sense trencar radicalment amb la tradició". En tot cas, les bones puntuacions a la guia i la feina de suport a les varietats autòctones que es fa a la DO auguren un futur esplèndid als vins alellencs. ●

Elaboració i venda de vins, caves, lots i regals

Visites guiades a les vinyes de muntanya
i al celler modernista

Restaurant Celler Marfil amb cuina permanent

AV¹⁹₀₆

ALELLA VINÍCOLA



Els vins catalans d'alta gamma es troben a primera línia mundial

Conversem amb Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, autors de la Guia de vins de Catalunya, sobre la DO Alella, els vins catalans i el seu llibre

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Alcover i Naranjo a una de les vinyes més belles de la Vall de Rials, a Alella.

Sílvia Naranjo i Jordi Alcover es coneixen de ben petits. Tot i que no formaven part de la mateixa colla, vivien al mateix carrer i havien jugat plegats quan eren canalla. Uns anys més tard, van coincidir en una feina i van refermar l'amistat. Quan en Jordi va decidir obrir una cafeteria va contractar la Sílvia, que més tard va associar-se amb ell. "I no hem parat de discutir fins ara", afirmen tot rient. Entre discussió i discussió, ja fa tres anys que elaboren la *Guia dels vins de Catalunya*, una guia seriosa que s'ha erigit en la referència del sector.

Com sorgeix la idea de fer la guia?

Tot va començar quan fèiem l'especial de vins de *La Vanguardia*, que era bastant agosarat en articles d'opinió pel que es portava en aquell moment. Potser ara també ho seria. Un dia, em va venir a veure (N del R: a en Jordi) en Jesús del Río, amo d'un celler de Montsant, i em va dir que tenia una idea i que

jo era la persona ideal per tirar-la endavant. Em va dir: "Així com hi ha la guia Peñín, vull que facis la guia Alcover". La idea em va encantar i li vaig dir que hi estava d'acord, però que volia fer una cosa coral, consensuada i amb un equip de gent. Vam presentar el projecte al conseller, que aleshores era Jordi William Carnes, que va dir que era molt bo, però que no hi havia

diners per tirar-lo endavant. Vam veure clar que, o ho fèiem nosaltres, o qualsevol dia veuríem al mercat el nostre projecte convertit en guia i signat per algú altre. Així que ens en vam anar al banc, ens vam endeutar i va sortir la primera guia.

Quin és el vostre mètode de treball?

Primer fem una convocatòria

a totes les DO perquè l'escampin a tots els cellers. També contactem, un per un, tots els cellers fora de les DO. I demanem dues ampolles de cada referència que vulguin presentar i la informació tècnica de cada vi. Rebem les ampolles, les despersonalitzem i les tapem. Aleshores, un equip de sis persones fem, a cegues, el tast organolèptic i un cop fetes les valoracions, deixem a la

●● L'ENTREVISTA

vista l'ampolla i en valorem les etiquetes, la informació que hi surt, el tipus d'ampolla i de tap, possibles maridatges, el tipus de producció que fa el celler, la tipicitat de les varietats...

Sou grans defensors de les varietats autòctones.

No penalitzem les foranes, però premiem les autòctones. Un merlot o un cabernet sauvignon mai no poden treure un 10 a la nostra guia. Senzillament, pensem que no hi escau.

Per què no?

Perquè parlem de vins catalans i entenem que si es fan amb varietats que no són catalanes, no són vins totalment catalans. I cal dir que hi ha vins excel·lents fets amb varietats foranes, que estan per damunt d'altres de fets amb autòctones. No poder obtenir un 10 vol dir que el sostre d'un cabernet sauvignon pot ser un 9,8.

No deu ser fàcil filar tan prim i mantenir el criteri.

Som sis persones tastant. Les primeres cent ampolles o cent cinquanta ens serveixen per establir una unificació de criteri entre tots plegats. Així ens assegurem que tots valorem les mateixes coses de la mateixa manera. Aquelles cent o cent cinquanta primeres ampolles, les tornarem a tastar més tard. Cadascú hi aporta les seves valoracions i després les introduïm a l'ordinador amb l'ajuda d'una aplicació que hem desenvolupat nosaltres i que ens dona la qualificació final. Si detectem valoracions molt disperses d'una



“La suma d'ull, nas, boca i maridatge és el 88% de la nota”

mateixa ampolla, la tornem a tastar més tard i ho reflectim a la guia. La suma d'ull, nas, boca i maridatge és el 88% de la nota. La resta són petits matisos que acaben de definir la xifra final.

Quantes còpies de la guia es venen?

De la primera edició, que va sortir al 2009 i que es venia

als quioscos perquè la va editar *El Periódico*, se'n van vendre unes catorze mil o quinze mil. A falta de tancar l'any, al 2010 se'n deuen haver venut unes deu mil o dotze mil; d'aquesta edició del 2011, esperem vendre'n una quantitat similar.

Quina acceptació té entre els cellers?

Depèn de l'any. I del que diem dels seus vins (riuen). En general, pensem que tenen la guia en bona consideració. Els cellers no s'enganyen, ells ja saben quan surt un gran vi, i també saben quan en tenen un que no és tan bo. Si saben que un vi no està prou bé, que no ens l'enviïn i no el comentarem. I ja ens sembla bé que

sigui així, no ens agrada que surtin vins amb mala nota a la guia.

Quina opinió us mereixen les altres guies de vins?

Cal dir que ningú no tasta a cegues. I moltes accepten publicitat. N'hi ha que no n'accepten, però tenen vies per fer-ho (perquè editen una revista, per exemple). Peñín ha estat una gran referència. Van marcar un camí i està molt bé, però actuen amb una certa prepotència i no acceptem que justifiquin el fet de no tastar a cegues per poder copsar la línia de cada celler. Respectem el seu sistema, però no el compartim.

Faríeu una guia de l'Estat espanyol?

Haver estudiat història em resulta (N del R: a en Jordi) molt útil per poder fer la feina. La història de casa nostra va lligada al vi i a la vinya, i tenir-ne coneixements ajuda molt. Cada model agrari i cada història és diferent. Nosaltres en tenim una en comú. Però tot l'Estat no té un model i una història comuns. Potser podríem fer una guia de l'àmbit d'una comunitat autònoma, però és que no es pot parlar d'Espanya com a realitat vinícola.

Heu tastat vins de totes les DO catalanes. On situaríeu els vins catalans entre els del món?

A primera línia, absolutament. Els vins catalans d'alta gamma es troben a primera línia mundial (N del R: assenyalen el Parxet Maria Cabané i l'escumós Marfil Rosat que tenim damunt la taula).



Per una quota de 20 € al mes, gaudirà de molts avantatges

L'objectiu d'aquest club es donar a conèixer molts vins i sobretot ensenyar al soci la cultura del vi. Una caixa amb una selecció de 3 ampolles de vi diferents, que li portem a casa seva o la pot venir a buscar als nostres cellers.

La Palma, 12 • 08410 Vilanova del Vallès (BCN) • T. 938 459 985 • www.mundilots.es



La Mundi Vinoteca
ESPAI VINS

I la DO Alella? A on es troba, quant a la qualitat dels vins que s'hi produeixen?

És una de les DO que pensem que és més sensible a l'anyada. Té alts i baixos, però és que parlem de vi, ja n'ha de tenir; és inversemblant que les altres DO no en tinguin. Té el camí de la tipicitat, és petita i en té prou amb una varietat, que es pot recolzar amb el sumoll 93 Ceps d'Altrabanda, el Picapoll d'en Quim Batlle i el Vallmora, que Alella Vinícola fa amb garnatxa negra. Pensem que els cellers que aposten per les varietats foranes (Roura i Alta Alella) fan vins per al món; és una fórmula molt estesa a Catalunya, però pensem que no és l'expressió del que és Alella. Alella no és chardonnay, no és sauvignon blanc; Alella és pansa blanca.

A la secció troballes hi ha dos vins amb DO Alella (escumós Marfil Rosat Brut i Quim Batlle Foranell Picapoll). Per què els considereu troballa?

Perquè són una sorpresa. Aporten coses noves, aporten idees noves, però sense ser l'únic objectiu; per damunt de tot, estan pensats per agradar i, a la vegada, tenen sentit de

“Els vins que considerem troballa tindran un futur espectacular”

territori. Els vins que considerem troballa no han de tenir una nota espectacular, però sí que pensem que tindran un futur espectacular. Tant se val si el celler és gros o petit o si el vi és car o barat.

Al "top 110" de les millors puntuacions, a més d'aquest escumós Marfil, hi ha el Parxet Maria Cabané. Què ens en podeu dir?

Que si ens en doneu, ens els emportem i ens els beurem! (riuen).

L'equilibri de Parxet està en aquest cava. És un dels productes cava com Déu

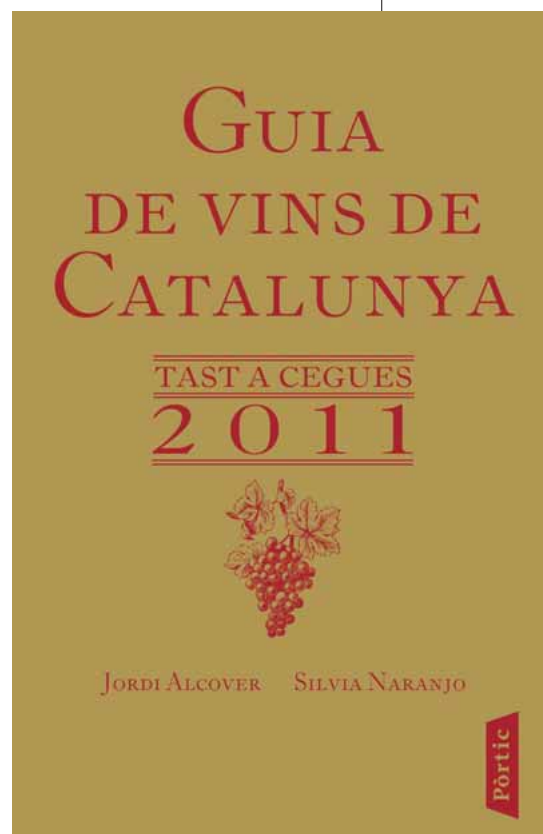
mana. L'altre és un experiment impressionant. Hi ha altres caves de garnatxa, però no arriben a aquest nivell. Té un futur esperançador.

Penseu que els cellers de la DO segueixen el camí correcte?

En general, sí.

Quin futur els augureu?

Si segueixen aquest camí i s'aprofundeix en l'ús de varietats autòctones... Si apareixen més cellers petits com els que han aparegut darrerament, que són productors de raïm que passen a fer el seu propi vi, anirem bé. Pensem que el consorci de la DO donarà molt de marge per donar-se a conèixer i promoure els vins de la DO.



Cellers, consorci i nosaltres mateixos apostem per valorar els trets característics de la zona: la pansa blanca com a varietat estrella, el sauló, el mar i la proximitat de Barcelona. Quin d'aquests elements penseu que és més important?

Tots ho són, i molt. Es tracta d'un cupatge d'aquests elements sumats als cellers, el consorci i també *Papers de Vi*. Tot això defineix el terror de la DO Alella. ●

Pòrtic edita, per segon any consecutiu, la Guia de vins de Catalunya.

Sílvia Naranjo



Sílvia Naranjo va néixer l'11 de setembre de 1965 a Barcelona, però ja fa una colla d'anys que viu a Sitges. Va iniciar els estudis de periodisme i publicitat, però circumstàncies personals la van portar a abandonar-los abans de titular-se.

Va treballar de cuinera i venent vins a copes durant uns quants anys en una cafeteria amb Jordi Alcover, però van decidir traspasar el negoci. "Era molt maco, però és una feina molt esclava, que no et permet viure", afirma. Aleshores es va dedicar a l'assessoria sobre vins i a la redacció de l'especial de vins de *La Vanguardia*, fins que els van proposar de fer la *Guia de vins de Catalunya*, que és la seva principal ocupació en aquest moment. Preguntada sobre les seves aficions, contesta sense pensar-s'ho: "Xerrar, la conversa, els amics, escoltar... i anar amb bicicleta pel passeig de la platja amb la meua filla!"

Jordi Alcover



Fill del metge de l'ambaixada espanyola al Marroc, Jordi Alcover va néixer a Rabat el 29 de desembre de 1963. Cada matí es lleva a les set i se'n va al gimnàs. "Aixeco quilos, i torno", diu. A la tarda atonyina un sac de boxa al garatge de casa seva: "Em va molt bé per

descarregar estrès i tensió". Li agrada llegir i escriure molt.

Va estudiar història, tot i que mai no ha exercit d'historiador. La seva feina va ser, durant molts anys, la de capbussador especialitzat en tasques subaquàtiques (soldadura, encofrats, etc.). Després d'un accident laboral en què es va trencar la mà, va decidir invertir en una cafeteria que es va convertir en un dels primers locals de Barcelona a servir vi a copes. Després de traspasar el negoci es va dedicar, al costat de Sílvia Naranjo, a la redacció de l'especial de vins de *La Vanguardia*. Avui dedica el temps a la *Guia de vins de Catalunya*.



Restaurant
Xarcuteria

COLOMA



PORT ESPORTIU DEL MASNOU, LOCAL 17-19 · TEL. 93 555 51 02



MOLL·OEST

41° 28'5'' Nord | 2° 18' 6'' Est

PORT ESPORTIU DEL MASNOU, LOCAL 66 · TEL. 93 540 29 11



Què en penses, de les guies de vins en general, i de la 'Guia de vins de Catalunya' en particular?

TEXT: SIGRID GUILLEM



Josep Puig
Director comercial de Parxet

Els donem un valor relatiu i just com a recursos d'orientació primerenc al món del vi, perquè la informació que donen és parcial i sovint pequen de dur publicitat. El vi és massa complex; més enllà de les guies hi ha l'experimentació. La *Guia de vins de Catalunya* no és una guia oficial de Catalunya en el sentit que s'ha fet per iniciativa privada i no per un organisme oficial com pot ser l'INCAVI. L'enfocament general és sotmès a l'opinió d'autor.



Joan Antoni Pérez Roura
President del CR DO Alella

Són una eina informativa i d'orientació útil per al consumidor i les que hi ha funcionen bé, però n'hi ha moltes i això crea dispersió i en limita l'accés de la gent perquè són cares. Els cellers hi han de ser, tot i que hi ha una desconfiança en el sector respecte a l'honestedat i l'objectivitat de la informació publicada. La *Guia de Vins de Catalunya* tot just comença a agafar recorregut, però ja es veu amb bons ulls.



Xavier Bartomeu
Propietari de La Mundi Vinoteca

Són un bon instrument perquè el comprador tingui unes directrius a l'hora de comprar vins. A la nostra botiga, hi vénen persones amb guies i et demanen vins que estan ben puntuats, però sovint són productes cars que la majoria de la gent no pot comprar. Respecte a la *Guia de vins de Catalunya*, s'hauria de distribuir millor o, fins i tot, llançar-ne una versió resumida per poder-la consultar més còmodament i més sovint.



Jabier Marquínez
Enòleg de Castillo de Sajazarra

Són l'eina d'informació més important per donar-se a conèixer i ser-hi és obligat, però hi ha molta heterogeneïtat quant a valoració de vins. No sé fins a quin punt hi ha interessos comercials... Són bones per a un públic entès que les utilitzi com un directori i una font de dades. A la *Guia de de vins Catalunya*, hi sortirem per primera vegada aquest any i sé que és molt ben valorada pel sector, tant a escala nacional com a l'estranger.



Xavier Sabaté
Sommelier del Racó de Can Feliu

Són importants per tenir una bona referència, però ningú no té la veritat del vi. El millor que es pot fer és destapar i destapar, tastar i tastar; no hi ha millor guia que les teves papil·les gustatives. Una cosa que trobo a faltar a les guies és que no diuen amb quin tipus de copa es beu cada vi. La *Guia de vins de Catalunya* és molt encertada perquè aposta per un sistema visual directe i amb un bon codi de símbols.



Xavier Garcia
Enòleg d'Alella Vinícola
Són una bona eina per comunicar què fem al celler i per divulgar la diversitat i qualitat de vins que hi ha a escala mundial, però són qüestionades pels criteris d'avaluació que es fan servir, que acostumen a ser molt subjectius, i perquè incorporen publicitat. La *Guia de vins de Catalunya* és excel·lent, una eina per dir que aquí es fan grans vins i per donar a conèixer els vins catalans a l'estranger i afavorir-ne la venda.



Rosa Vila
Sommelier

Les guies no m'agraden gaire. M'agrada tastar jo els vins i formar-me la meua opinió, però són útils quan vas a la botiga; n'haurien de tenir de disponibles per a la clientela. Trobo molt positiu que s'editi una guia de vins de Catalunya, que aquesta informació quedi recollida. Però no sé si les guies com les coneixem avui tenen gaire futur; potser desapareixeran en format paper, avui tot és a la xarxa. Caldrà veure quin camí agafa tot plegat.



Ubaldo Puche
Propietari de la Companyia d'Alella

Són una eina útil per a la gent que no té l'oportunitat d'anar a una botiga de vins on pugui rebre assessorament, perquè aporten molta informació. Són molt utilitzades pels qui compren via internet. Tot i així, són un suport comercial i publicitari que ajuda els productors a obtenir notorietat de marca i a motivar la venda de les seves gammes a partir del llançament i reconeixement d'un vi amb una puntuació elevada i amb un preu molt elevat.



BODEGAS
CASTILLO DE SAJAZARRA
RIOJA ALTA - ESPAÑA

40

ANYS A RIOJA,

**ARA TAMBÉ A LA
DO ALELLA**



IN·VITA
2009
MMIX

EL SOL, EL AGUA, LA TIERRA Y EL TRABAJO TRANSFORMAN LA UVA EN UN PRODUCTO LLENO DE LUZ Y SEDUCCIÓN

EN EL SIGLO I - EL VINO DE ALELLAYA HABA LLEGADO A ROMA · POMPEYAY OTRAS CIUDADES DEL IMPERIO · FUE CITADO Y ENSALZADO POR PLINIO EL VILIO Y MARCIAL · QUIENES LOS BAPTIZARON CON EL NOMBRE DE VINVM LAETANI O VINOS LAETANOS

Color pajizo brillante. Aroma elegante, expresivo: fruta madura, cítricos y notas tropicales. En boca se muestra graso, fresco, complejo y persistente

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

Can Roda llança al mercat els primers vins

Així com les versions envellides en fusta van prenent forma al celler, ja són al carrer un blanc elaborat amb pansa blanca i muscat i un negre 100% merlot

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS



El celler Can Roda pren el nom de la bonica casa amb elements modernistes al voltant de la qual hi ha les vinyes d'on surten els seus vins.

Can Roda, el darrer celler que s'ha incorporat a la DO Alella i que té la seu a Santa Maria de Martorelles, acaba de llançar al mercat els dos primers vins, el Blanc Pansa Blanca-Muscat i el Negre Jove Merlot. La seva responsable, Pepi Milà, comenta: "Estem molt contents de l'acollida que tenen els vins. En general, les persones que els han tastat afirmen que els agraden i, a poc a poc, van arribant a les botigues i els restaurants". És la feina més complicada. Milà ho explica: "És molt difícil entrar als restaurants i vinateries, però treballem ara mateix amb uns quants distribuïdors

i confiem que, a poc a poc, aconseguirem fer-nos un lloc al mercat".

De moment s'han embotellat mil dues-centes ampelles de blanc i nou-centes de negre, però és previst embotellar-ne una segona tirada d'aquí a pocs mesos.

Barrica i cava

Can Roda posarà al mercat més endavant un blanc (també cupatge de pansa blanca i muscat) i un negre merlot envellit en barrica de roure. A més, Pepi Milà fa un avançament: "A l'abril tindrem enllestit el vi base per al cava que tenim previst llançar l'any que ve". ●

Blanc Pansa Blanca-Muscat 2010

Cupatge:
78% pansa blanca, 22% moscatell frontignan.

Elaboració:
Verema manual en caixes de quinze quilos. Premsat suau amb aprofitament exclusivament del most flor. Fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 14,5 °C durant divuit dies (varietats separades).

Graduació:
12°

Notes de tast:
Color groc palla pàlid amb reflexos grisos i verdosos. Aromes franques varietals que recorden fruites blanques (plàtan, pera), tropicals (litxi) i florals (rosa, gesamí). Entrada en boca suau, postgust potent i afruitat. Fina acidesa final cítrica, persistent i fresca.

Negre Jove Merlot 2010

100% merlot

Elaboració:
Raïm desrapat, aixafat i encubat en dipòsit d'acer inoxidable. Maceració-fermentació a 24 °C durant tretze dies mitjançant remuntatges diaris del barret per extreure'n matèries colorants i polifenòliques.

Graduació:
12,75°

Notes de tast:
Color roig robí, de capa mitjana i reflexos blaus i morats. Aromes afruitades (móra, cassís) i presència vegetal (pebrot madur, regalèssia negra) i de caramel cremat. En boca és de pas sedós, però viu, de tanins polits, però presents amb sensació dolçena i notes balsàmiques, vegetal i especiat.



Primeres impressions

En un dinar informal en un bon restaurant d'Alella amb Jordi Pujolràs (exsecretari del Consell Regulador de la DO Alella), Joan Nebot (periodista vinícola) i els autors de la *Guia de Vins de Catalunya*, Silvia Naranjo i Jordi Alcover, tenim l'oportunitat de prendre contacte amb els vins de Can Roda. Tots dos agraden als comensals. Amb la presència de quatre experts com els que ens acompanyen, no podem estar-nos de treure la llibreta i apuntar algunes de les frases que utilitzen per comentar els vins que tenen a la copa.

Respecte al blanc:

"El muscat, com sempre, surt de seguida al nas i destaca per sobre de la pansa". "La pansa li aporta aquest toc d'aranja". "A la boca, la cosa canvia, el muscat dona un puntet de dolçor, però hi destaca la pansa". "Les varietats no entren gens en conflicte".

Quant al negre:

"Que bo! Un bon merlot per al mercat internacional!" "Al nas dona caramel tou de toffee". "També hi trobem crema, pastisseria". "S'agraeix que no sanguegi, que no surtin les aromes animals típiques del merlot". "S'hi noten unes lleugeres notes vegetals". "Deixat reposar, hi apareix la tomaquera".

Finca privada pels casaments més exclusius · Vilanova del Vallès

Casaments




MAS DE
SANT LLEÍ



Nostrat i popular

Clàssic de l'enologia popular, dispensador de vi a galet des de fa més de cinc segles, el porró ha abandonat les taules i neveres domèstiques per passar a habitar les prestatgeries, convertit en un element decoratiu i folklòric.

TEXT: DAVID ROMAN

Encara que d'ús generalitzat a tota la península Ibèrica, el porró és típic de Catalunya, el País Valencià i l'Aragó. És en aquestes terres on encara avui es concentren la majoria d'entusiastes del beure a galet amb aquest popular vas de cos arrodonit, coll

llarg i broc inclinat, fins fa ben poc present a totes les taules d'àmbit rural i urbà, domèstic i públic.

L'origen del mot *porró*, cal buscar-lo en el llatí *porrum* (all porro), perquè la forma bulbosa del cos i el llarg coll recorden aquest vegetal. For-

malment, tot són virtuts: un objecte bonic, de línies simples i amb un toc artesanal. Funcionalment, les prestacions són notables. Fàcil d'usar, higiènic, compartible. El coll, vertical o lleugerament inclinat, serveix per omplir-lo o abocar-ne el contingut i també de mànec. Amb una lleugera inclinació, del broc petit, llarg i cònic, en raja el líquid. A la llista de contres, la fragilitat de l'extrem del broc.

Tot i que no se sap amb precisió en quin moment el porró va entrar en escena, sí que hi ha proves materials que romans i grecs bevien a galet amb recipients de terrissa. Les primeres referències escrites del porró daten del segle XV, i el porró més antic conservat, produït entre els segles XIV i XV, es va trobar a Santa Maria de Poblet. Tot plegat fa pensar que a la baixa edat mitjana ja era un estri difós entre les classes populars. Versions més refinades i amb ornaments van permetre'n l'entrada a les llars de les classes mitjanes urbanes, i va donar lloc a dites populars com "qui beu en porró /

no beu tant / i beu millor".

Fruit de la intensa relació comercial entre els ports de la Mediterrània, el porró va deixar de ser patrimoni exclusiu de la Península: actualment la costa de Gènova i la Ligúria el consideren part del parament autòcton, i algunes poblacions nòmades de l'Àfrica mediterrània fan servir recipients molt semblants.

Opinen els entesos

La decadència de l'humil porró pot fer pensar que és un atuell poc adequat per als vins actuals, però les opinions dels experts revelen que les causes que han relegat el beure a galet a un fet infreqüent són unes altres.

Entre els qui defensen l'ús del porró hi ha Josep Maria Pujol-Busquets, enòleg i propietari d'Alta Alella, per qui el popular porró mereix tot el respecte i el troba especialment adequat "per als vins joves, fins i tot per al cava fresc". També apunta que no sols el contingut pot afavorir l'ús del porró: "Hi ha situacions que n'afavoreixen l'ús: un esmorzar compartint taula amb amics, en un aperitiu o en degustacions amb marcat component lúdic". L'escassa presència del porró a taula, segons l'enòleg alellenc, "no és culpa de l'objecte en si, és conseqüència del canvi en els hàbits de consum. Si a casa cada vegada es beu menys vi, és normal que s'utilitzi menys el porró". Pujol-Busquets no l'aconsella "per als vins de degustació i amb components complexos", i descobreix una de les seves

A la baixa edat mitjana el porró ja era un estri àmpliament difós entre les classes populars

virtuts, lligada al petit diàmetre del broc: "Permet beure vi en quantitats moderades, sense el glop generós que es fa bevent d'un got".





Fragment del fris de ceràmica de la cooperativa agrícola de Pinell de Brai, obra del pintor, dibuixant i gravador barceloní Xavier Nogués (1873-1940).

La sommelier Rosa Vila també és partidària del porró. Tant, que de vegades l'utilitza de decantador. "Molta gent de la meua generació va començar

El descens en les vendes ha fet que pocs comerços mantinguin el porró a l'aparador

a beure vi amb porró", afirma, i el reivindica encara ara com a possible primera interfície per al contacte de la gent jove amb el vi, perquè "una joventut acostumada a les begudes gasoses i dolces podria començar bevent vi amb gasosa a l'estiu. Amb porró, és clar". Vila recorda especialment el porró de casa els seus pares que, com en tantes llars, sempre era a taula: "Pesava tant que només podia fer-ne un glopet. Per això a casa me'n deixaven beure".

Si bé els catalans sentim certa estima pel nostrat porró, en un passatge d'*Homenatge a Catalunya* George Orwell el descriu amb aversió: "Menjàvem en taules de cavallets, molt llargues, i en plats de llauna permanentment greixosos, i bevíem amb una cosa horrible que en deien «porrón». Un porró és una mena de flascó de vidre amb un braç punxegut del qual brolla un rajolí de vi cada vegada que aixeques enlaire l'estri; així pots beure a distància, sense tocar el porró amb els llavis, i el pots passar de mà en mà. Jo, de seguida

que vaig veure com funcionava, allò del porró, em vaig imposar i vaig exigir un got. Als meus ulls, els porrons s'assemblaven massa als orinals de vidre per als malalts, especialment quan eren plens de vi blanc."

El gremi porronaire al segle XXI

Al Celler d'en Jordi de Vilanova del Vallès sempre hi ha un parell de porrons a disposició dels qui vulguin aixecar-los per fer un tast. Jordi Vinyallonga defensa aquesta iniciativa que gaudeix d'un èxit relatiu, tot i la gratuïtat: "S'ha perdut el costum de beure a galet; hi ha qui

omplertes reglamentàriament. Ferran certifica la presència purament testimonial del porró en les comandes de la botiga: "El volum de vendes s'ha estabilitzat en unes xifres molt baixes en comparació amb anys enrere. Hi ha poca demanda i els comercials ja gairebé ni passen a oferir gènere.

Venem uns cinquanta porrons anuals, de mig litre i tres quarts de litre".

A ciutat, el porró ha passat a ser purament testimonial. Rafael, una botiga amb tradició del barceloní barri de Sant Antoni, és un dels comerços que ha deixat de banda el porró, perquè les vendes no justifiquen mantenir al magatzem un producte sense gairebé rotació. Darrere el mostrador es recorda una certa estacionalitat en les vendes: "A l'estiu sempre se'n venia algun, per a la gent que hi bevia la cervesa i llimonada per combatre la calor. Un dia els vam acabar i vam decidir no demanar-ne més. D'això, ja en fa set anys o vuit. I n'havíem arribat a tenir fins i tot de plàstic!"

fins i tot em demana un gotet per servir-se el vi i poder beure sense risc de tacar-se".

El descens en les vendes ha fet que siguin pocs els comerços que mantenen el porró a l'aparador. A la Rambla d'Àngel Guimerà d'Alella trobem un establiment que continua confiant-hi. És la botiga Xarel·lo, amb Jordi Ferran al capdavant, que a més de vins de tota mena ven uns quants accessoris, entre els quals hi ha el quasi oblidat porró. I en fomenta l'ús posant a disposició dels clients unes quantes unitats de prova,



Tradicionalment, la majoria de la indústria vidriera fabricava porrons, com un element més del catàleg i un estri domèstic d'ús generalitzat. La crisi d'una indústria amb gran component manual en el procés productiu i la davallada de les vendes ha reduït a tres la xifra de productors. Al Poble Espanyol de Barcelona el taller Vidrios Sanjuan bufa porrons sota

El porró de més difusió el produeix Vidrios San Miguel

comanda en un forn que, a més d'indústria, és també un atractiu turístic perquè els operaris treballen a la vista dels visitants del pintoresc recinte. A l'Olleria (Vall d'Albaida), La Mediterrànea fabrica porrons artesanalment, també sota comanda, i els comercialitza amb la marca Vidreco. El porró de més difusió, el produeix Vidrios San Miguel, primer fabricant nacional amb seu a Aiolo de Malferit (Vall d'Albaida). Tot i que la producció es redueix aproximadament un 10% cada any, del forn de la firma valenciana encara surten cent mil porrons anuals, repartits entre els set models del catàleg, que van dels 80 cc de capacitat al litre. La producció de San Miguel és semiartesanal: el cos es modela en un motlle i el broc s'estira i s'acaba manualment.

Parents i familiars

El parent més pròxim del porró és la porrona, de més capacitat (dos litres o més), sovint de vidre verd i coberta per una cistella per protegir-la dels cops.

El barral, de molta difusió al País Valencià i a les terres de l'Ebre i encara plenament vigent, és un porró de panxa ampla i bec llarg, emprat igualment per beure a galet, especialment vi.

A l'alta muntanya trobem la pitxella, feta de ceràmica, que continua aixecant-se al

Un moment clau en la fabricació del porró: l'estirat del broc. La imatge correspon a la fàbrica de Vidrios San Miguel, Aiolo de Malferit, València.



El porró de la Festa de la Verema

Quan el 1975 el Casal d'Allella, juntament amb alguns cellerers de la zona, va promoure la primera Festa de la Verema, es va decidir buscar un element per commemorar una celebració que amb els anys s'ha convertit en referència del calendari vitivinícola. El nostrat porró complia tots els requisits per erigir-se en representant material de la festa i des de llavors (i ja en fa trenta-cinc edicions) l'organització encarrega una sèrie limitada de porrons.

En la primera edició va ser un simple porró de vidre bufat. Els trenta-cinc porrons restants han estat d'allò més variats: reproducció de models antics de col·leccions particulars o museus, porrons de diferent tipologia (amb tres brocs, de fantasia...) o commemoratius d'algun aniversari (any Cervantes, any Dalí...). L'enginy dels organitzadors ha donat lloc a noves tipologies de porró, com el xato per desfer a la nevera, o el porró-àmfora dissenyat per a la festa de la Vinalia Rustica del 2010. La producció ha anat variant: els anys de més efervescència porronaire, se'n van arribar a fer vuit-cents o nou-cents, i actualment la xifra supera els tres centenars. Tots, com és tradició, marcats amb l'ala d'Allella i l'any de l'edició. El casal en conserva una col·lecció completa, i algunes peces en estoc continuen a la venda per a col·leccionistes i afeccionats a beure a galet.

Una porrona popular catalana va commemorar la segona edició de la Festa de la Verema, el 1976.



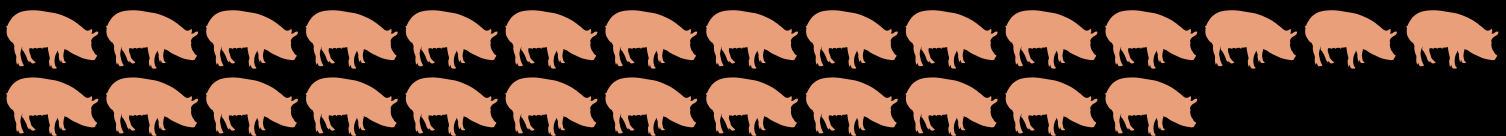
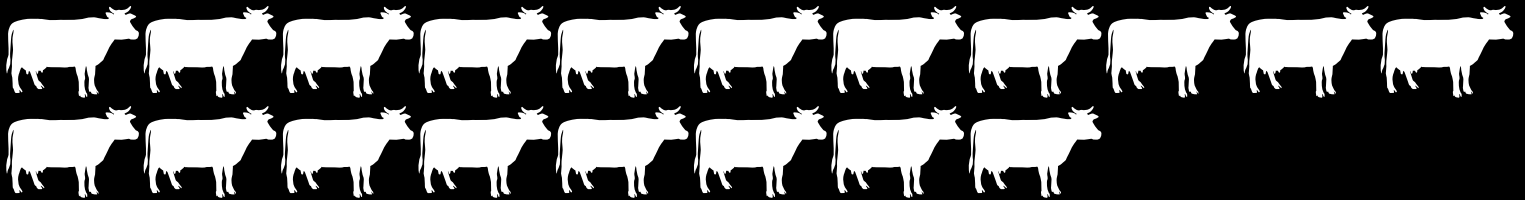
Pirineu. El porró de taverna, variació a benefici del gremi de la restauració, té una protuberància exagerada a la base amb l'objectiu de reduir la capacitat o, dit d'una altra manera, per assolir el nivell màxim emprant menys volum de vi. El porró doble o partit, amb dos dipòsits independents, permet transportar aigua i vi en un sol recipient.

Incondicionals del porró

El porró va de baixa, però continua gaudint d'incondicionals més enllà de l'àmbit estrictament professional. Com el cineasta Bigas Luna, que declara: "Menjar calçots, els castellers i beure amb porró són tres actes típicament catalans que sempre m'han fascinat: neixen de la terra i em fan mirar al cel". Al film *La teta i la lluna* (que va dirigir el 1994) va rodar uns plans onírics i de gran plasticitat amb porrons plens de llet volant per l'aire. Una mostra d'autèntica lírica porronaire.

No obstant això, els personatges que més populars s'han fet per efecte de la seva afició a beure amb porró provenen del medi aquàtic: es tracta de dues carpes ensinistrades. La carpa Juanita, a l'estany del museu de curiositats marines Roig Toqués de Vilanova i la Geltrú, menjava amb cullera i bevia amb porró de la mà del seu ensinistrador Francesc Roig.

Més al nord, a l'estany de Banyoles, la carpa Ramona vivia al tancat de la Pesquera d'en Lero. Afectada per sobrepès i, segons la llegenda, amb gairebé cent anys al darrere, la Ramona bevia del porró que li oferia l'avi Lero per a admiració d'escolars i de turistes. ●



FES CRÉIXER EL TEU NEGOCI

Coneixem molt bé la complexitat del teu negoci. Per això hem creat les eines que el potenciaran al màxim. Tant si ets del sector ramader, agrícola, pesquer, titular d'una explotació agroalimentària, productor d'aliments com soci d'una cooperativa, t'oferim el Pack Agroalimentari, una proposta diferent que farà créixer el teu negoci dia a dia.

LA DUN TÉ REGAL!

Informa-te'n a les nostres oficines o a www.catalunyacaixa.com

 **PACK**
AGROALIMENTARI

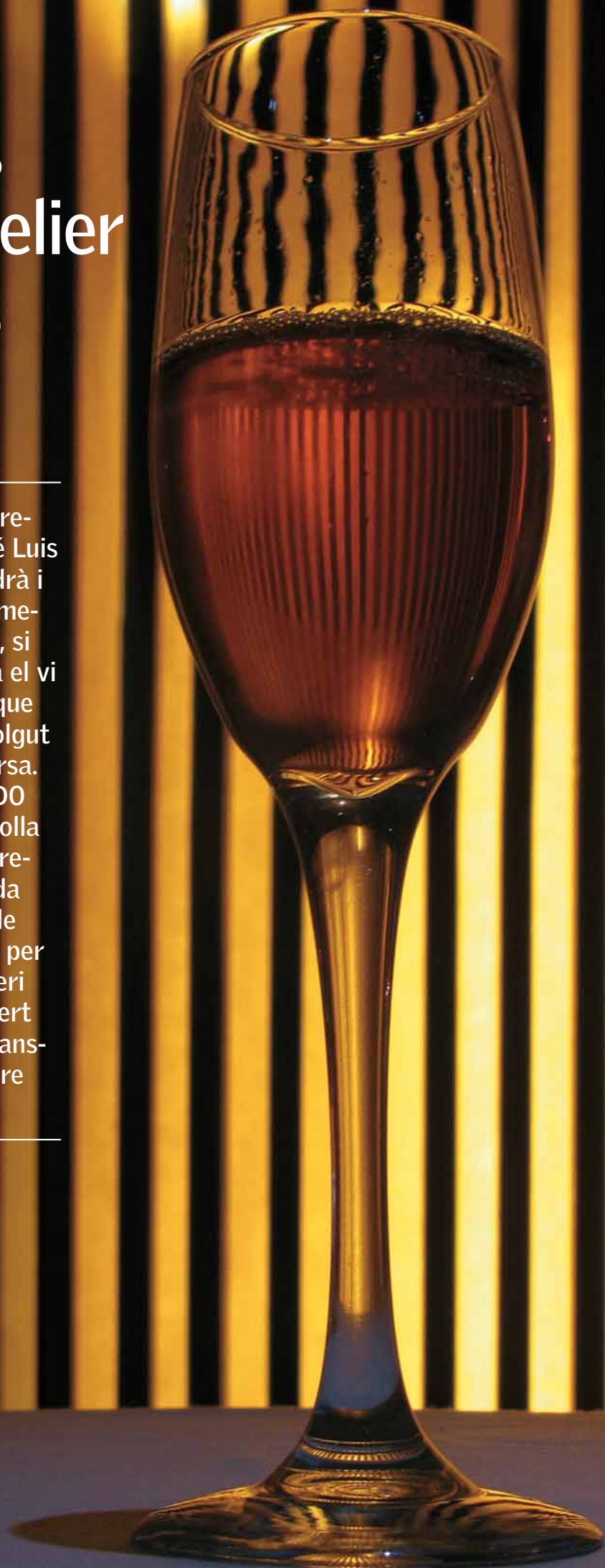
CatalunyaCaixa
Caixa Catalunya Tarragona Manresa

CX

Caves rosats amb José Luis Aguilar, sommelier del restaurant 1789

Si anem al restaurant 1789 d'Alella, regentat pels germans Francisco i José Luis Aguilar, ben probablement ens atindrà i assegurarà a la taula en José Luis. Sommelier des de fa més de vint-i-cinc anys, si ens deixem aconsellar ens proposarà el vi que harmonitza més bé amb el plat que hem triat. En aquesta ocasió, hem volgut demanar-li que faci la feina a la inversa. Hem demanat als cellers de la zona DO Alella que ens proporcionin una ampolla d'un dels seus caves rosats. Els hem refredat fins a la temperatura adequada per al tast i ens hem assegut a una de les taules del 1789 amb en José Luis per tastar-los. Després d'establir un criteri i definir un ordre per al tast, hem obert una ampolla darrere una altra i us transcrivim les consideracions que el nostre sommelier ha fet de cada vi.

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÉS





Roura Rosat

DO Cava
Brut Nature
100% pinot noir
PVP: 10 euros

Color: Vermell gerd pàl·lid amb espurneig roig
Nas: Melmelada de maduixa
Boca: Jove, fresc, amb un toc carbònic, persistent i untuós, amb una marcada acidesa

Maridatge: Arròs a banda amb sèpia i cloïsses



Alta Alella Privat Laietà Iluro

DO Cava
Brut Nature
100% mataró
PVP: 18 euros

Color: Rosa pàl·lid sal·monat
Nas: Notes agradables de torrats que denoten criança, molt elegant amb detalls florals
Boca: Molt equilibrat, elegant i untuós

Maridatge: Llagostins a la planxa amb verdures



Signat Magenta

DO Cava
Brut
100% pinot noir
PVP: 14 euros

Color: Cirera intens
Nas: Fruita madura, confitura de fruits vermells, préssec, plàtan madur
Boca: Jove i fresc, però amb notes de fruita molt madura

Maridatge: Magret d'ànec amb puré de poma

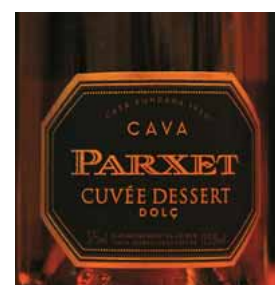


Marfil Rosat

DO Alella
Brut
100% garnatxa negra
PVP: 12 euros

Color: Rosa pàl·lid amb espurneig plata
Nas: Molt fi. Fruita gebrada, cireres, gessamí
Boca: Carbònic molt integrat, molt estructurat, ple i untuós. Elegant, de persistència suau

Maridatge: Arròs amb trompetes de la mort i escamarlans



Parxet Cuvée Dessert

DO Cava
Dolç
Pinot noir i chardonnay
PVP: 7 euros (ampolla de 375 ml)

Color: Rosa pàl·lid amb espurneig ambre
Nas: Confitura de pruna, pera blanca
Boca: Agradable, untuós, equilibrat, melós, amb acidesa molt controlada i dolçor ajustada

Maridatge: Crema anglesa amb maduixetes

Els plats que mariden amb el nostre tast

FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Arròs a banda amb sèpia fresca de platja i cloïsses



Restaurant: **Moll Oest** (El Masnou) / Xef: **David Sabaté**

Ingredients per a 2 persones

50 cc d'oli d'oliva	150 g de cloïsses
20 g de ceba picada	200 g d'arròs bomba
20 g de pebrot verd picat	Mig litre de fumet de Santa Pola
20 g de pebrot vermell picat	(elaborat amb nyores, alls, pebrot
40 g de pèsols	vermell, tomàquets, galeres i peix de roca)
200 g de sèpia fresca de platja	

Elaboració

Aboquem una mica d'oli a la paella i hi afegim la ceba, el pebrot vermell i el pebrot verd. Quan es comenci a daurar, hi afegim l'arròs i ho remenem una mica. A continuació, posem la sèpia tallada a trossets i els pèsols i ho mullem tot amb el fumet. Quan arrenqui el bull, traiem la paella del foc, hi afegim les cloïsses i ho posem al forn a 220 graus durant dotze minuts. Ho deixem reposar dos minuts abans de servir.

Arròs amb trompetes de la mort i escamarlans



Restaurant: **Salmaia** (Argentona) / Xef: **Enric Garriga**

Ingredients per a 4 persones

300 g d'arròs	1 pebrot vermell	1/2 got de vi blanc DO
100 g de trompetes de la mort	1 porro	Alella
4 escamarlans	2 pastanagues	Fumet de peix
1 ceba	12 alls tendres	Sal
	3 grans d'all	Oli d'oliva verge extra

Elaboració

Tallem els alls a làmines i els posem a daurar en una cassola amb una mica d'oli. Piquem molt la ceba, les pastanagues, el porro i els alls tendres i els incorporem a la cassola, on ho deixem tot fins que agafi un to daurat. Hi afegim l'arròs. Passem les trompetes de la mort per aigua i les colem. Les sofregim lleugerament i les afegim a l'arròs. Hi aboquem el fumet de peix (el doble i una mica més que no d'arròs). Ho deixem coure quinze minuts, hi afegim els escamarlans tallats per la meitat i ho cuinem cinc minuts més. Comprovem la sal i ho deixem reposar cinc minuts abans de servir.

Llagostins a la planxa amb verdures



Restaurant: **El Joglar** (Martorelles)

Xef: **Isabel Cuenca**

Ingredients per a 2 persones

12 llagostins	4 tomàquets	Sal	Julivert
2 carxofes	cherry	Pebre	Conyac
4 espàrrecs verds	2 gírgoles	Oli	

Elaboració

Posem una mica d'oli en una paella i hi aboquem les verdures prèviament tallades. Les salpebrem i les fregim al punt a mitja cocció. Hi afegim un raig de conyac. Fem els llagostins a la planxa amb una mica de sal. Muntem el plat amb els llagostins i les verdures.



DAVID SABATÉ

ENRIC GARRIGA

ISABEL CUENCA

CAIO RIBEIRO

MARC DALMAU

Magret d'ànec amb puré de poma



Restaurant: **La Cuina d'en Fabri** (la Roca del Vallès)

Xef: **Caio Ribeiro**

Ingredients per a 4 persones

2 magrets d'ànec de 380 g cadascun	2 pals de canyella
1 quilo de pomes verdes	1 cullerada de mantega
Mitja tassa de sucre	1 tassa de vi blanc DO Alella
1 cullerada de suc de llimona	Sal maldon

Elaboració

Per al puré:

Pelem les pomes i les tallem a rodanxes fines. En traiem els pinyols i hi tirem el suc de llimona pel damunt. Posem les pomes en una cassola amb el vi, el sucre i la canyella. Ho coem a foc mitjà durant quinze minuts. Triturem la poma, la tornem a la cassola a coure a foc lent amb la mantega a trossos durant cinc minuts.

Per al magret:

El cuinem en una paella ben calenta, primer pel costat de la pell, perquè quedi ben cruixent. Coem al gust.

Muntatge:

Tallem el magret a rodanxes i el muntem sobre el plat amb sal maldon. Decorem el plat amb el puré de poma.

Sable dolça amb crema anglesa i cruixent de neules



Pastisseria: **La Petita Mallorquina** (Alella)

Pastisser: **Marc Dalmau**

Elaboració

Sable dolça:

Comencem deixant la mantega com una crema de textura homogènia. Amb la mantega preparada, tamisem el sucre llustre i mesclm els dos ingredients a poc a poc amb les mans. Un cop tenim la massa homogènia, hi afegim els rovells; cal barrejar amb molta cura perquè no es talli la massa. Finalment, ajuntem la sal amb la farina i la pols d'ametlla, tamisem la mescla per tal que no ens quedin grumolls i l'afegim a poc a poc a l'elaboració anterior. Un cop tinguem una massa elàstica i fina, la deixem reposar deu minuts a la nevera, per poder-la estirar amb comoditat. Pintem un motlle rectangular amb mantega i farina, hi estirem la massa a uns tres mil·límetres, la posem al damunt del motlle i hi donem forma amb la mà. La posem al forn quinze minuts a uns 180 graus.

Crema anglesa:

Posem tots els ingredients a bullir excepte la gelatina, que la deixarem en aigua ben freda perquè s'hidrati. Coem tots els ingredients batent-los bé i sense deixar que s'enganxin a les parets. Un cop arribi a 85 graus, ho retirem i hi afegim la gelatina havent-la escorregut. Ho col·loquem en una llauna freda i ho deixem dotze hores a la nevera.

Cruixent de neules:

Desfem la cobertura i l'afegim al praliné. Tot seguit afegim les neules, ho barrejem bé i ho deixem en un paper estirat al congelador.

Muntatge:

Posem una base de mermelada de maduixa al fons de la sable dolça. Ho omplim amb la crema anglesa i ho decorem amb un trosset de cruixent de neules i amb maduixetes de bosc.

Ingredients:

Sable dolça:

100 g de mantega
100 g de farina fluixa
100 g de pols d'ametlla
75 g de sucre llustre
25 g de rovells d'ou
1 g de sal

Crema anglesa:

125 g de mantega
125 g d'ous
100 g de rovells d'ou
100 g de sucre
85 g de nata
2 làmines de gelatina

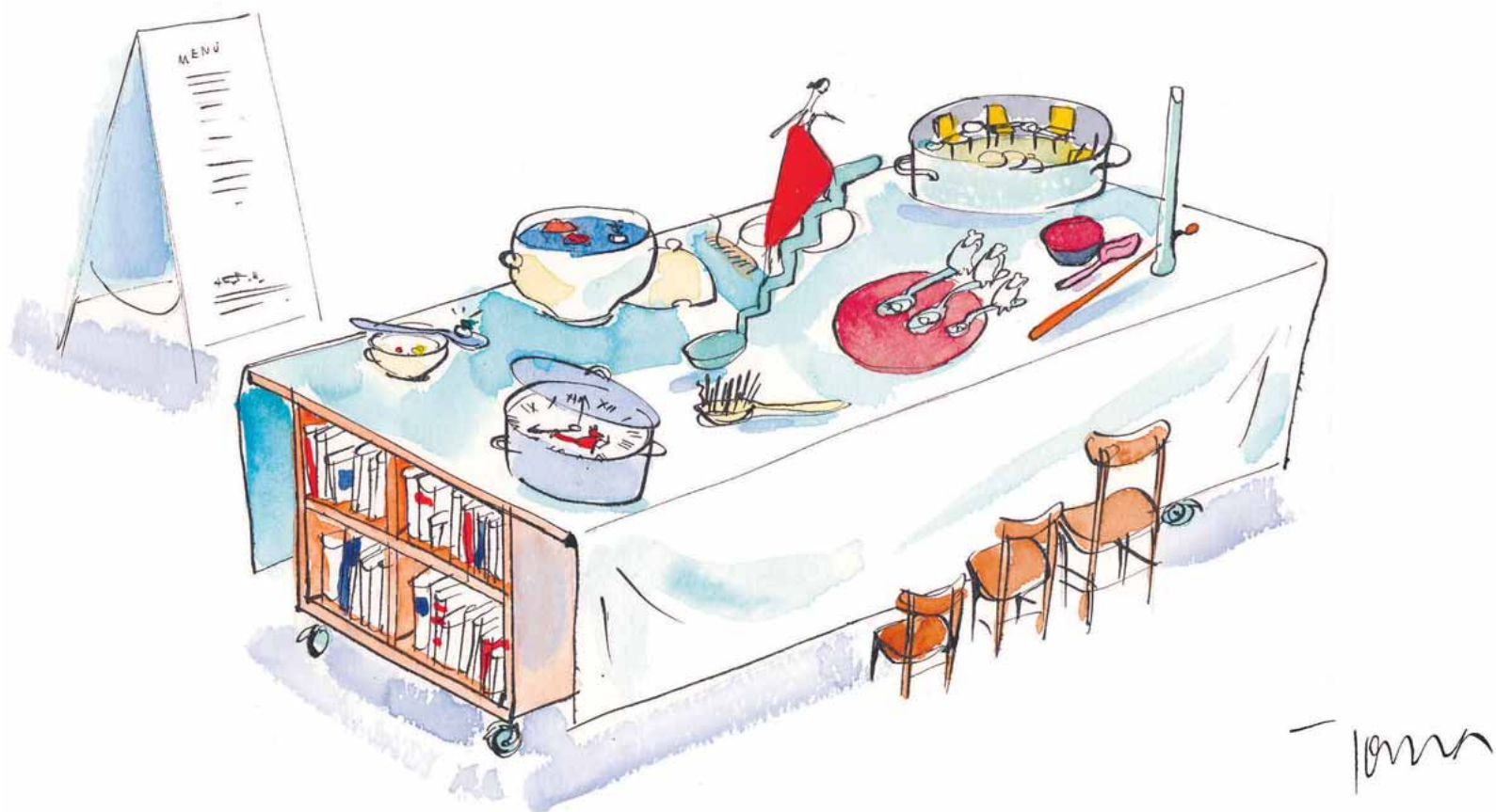
Cruixent de neules:

80 g de cobertura de llet
200 g de praliné d'avellanes
100 g de neules triturades

Qui menja sopes... se les pensa totes

Els llaços entre la gastronomia i els llibres van molt més enllà dels receptaris de cuina. L'exposició "Qui menja sopes se les pensa totes" representa artísticament les històries de la tradició oral i escrita en què els preparats alimentosos de base líquida tenen un paper important.

TEXT I FOTOS: DAVID ROMAN



Va escriure Josep Pla a *El que hem menjat* que un país civilitzat i ben alimentat es caracteritza per les seves sopes. L'escriptor empordanès sostenia que els catalans, a diferència dels veïns francesos, som poc sopallers. Subscriu aquesta afirmació Jaume Fàbrega, erudit gastrònom i autor de l'obra de capçalera de la matèria, *Totes les sopes*. En aquest marc d'escàs entusiasme soper, Tantàgora Serveis Culturals trenca una llança (o, millor dit, una cullera) a favor dels plats de cullera i presenta un muntatge inspirat en històries de la literatura i la tradició oral i escrita relacionades amb aquest derivat del

brou. Batejat amb la catalana dita "Qui menja sopes se les pensa totes", s'inclou dins el FLIC (Festival de Literatures Infantil i Juvenil) i, al llarg del fred hivern (tan propici per al consum de plats cuinats en olles), recorre unes quantes biblioteques de Barcelona.

El muntatge comprèn una taula-llibreria delicadament parada amb estovalles blanques i varietat de plats, olles i estris de cuina, vuit figures al·legòriques que representen cadascuna de les històries o personatges a què fa referència l'exposició, protagonistes de contes, rondalles, faules, llibres, llegendes i còmics. Les tres culleres amb què Rínxols

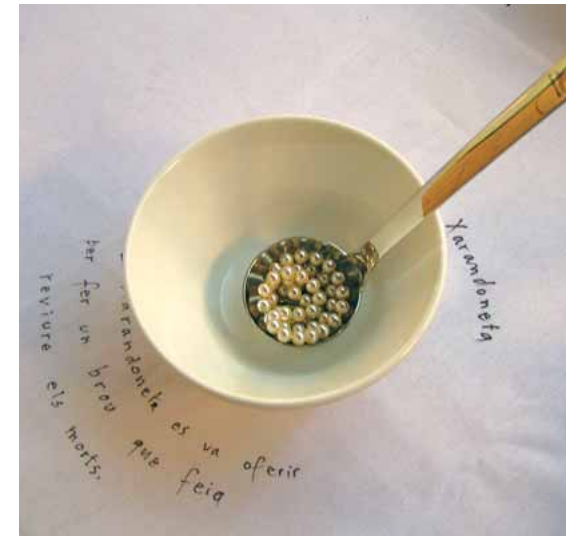
d'Or va tastar sopa en la furtiva visita a casa dels tres óssos, el vas alt i el plat pla amb què la cigonya i la guineu van mirar de fer-se la vida impossible, una cassola preparada per cuinar una sorprenent i comunitària sopa de pedres... Una cullera de pues metàl·liques acompanya una imatge de Mafalda, la creació de Quino abandonada de la lluita anti-sopera i probablement el més conegut dels personatges representats. El muntatge literari i gastronòmic, dissenyat per l'artista i il·lustrador Josep Maria Rius, *Joma*, fa especial èmfasi en els sentits: tacte, olfacte i gust. La taula-llibreria ha estat creada especialment per a l'avinentesa

i inclou unes prestatgeries amb els llibres (àlbums il·lustrats, còmic, novel·la...) representats, com també receptaris i obres relacionades amb els plats de cullera. Una pissarra, a manera de menú literari, presenta el muntatge amb la llista dels plats que els comensals-visitors podran degustar, visualment o com a lectors.

Tantàgora ha parat aquesta taula pensant en el públic infantil i adult. Després del periple per la capital catalana, que s'acaba el mes de febrer (www.flic.cat per saber-ne les dates), recorrerà durant els tres anys vinents tres-centes cinquanta biblioteques de tot Catalunya. ●



L'exposició és itinerant i, abans d'emprendre un periple per tot Catalunya, la taula-llibreria visita diverses biblioteques de Barcelona.



A través de diversos personatges literaris i la seva relació amb les sopes, el muntatge dóna a conèixer diferents clàssics de la literatura i la tradició oral.



El Garden de les Quatre Estacions



Ribas, | 93 555 12 43 ALELLA



Elaboració pròpia de les nostres composicions, tant naturals com artificials, sempre amb un estil actual i de qualitat



PARXET, SA | Mas Parxet · 08391 Tiana | Tel. 93 395 08 11 · Fax 93 395 55 00 · parxet@parxet.es | www.parxet.es

Els taps

Quan comprem una ampolla de vi, la podem trobar tapada amb un tap de suro, un tap de suro conglomerat, un tap de silicona o bé un tap de rosca. El tipus de tap no necessàriament ens parla de la qualitat del vi que conté l'ampolla.

JORDI PUJOLRÀS
Enòleg



Sempre he cregut que en comptes de parlar de grans vins, hauríem de parlar de grans ampolles de vi. Des que s'embotellen fins que arriben al consumidor poden passar moltes coses. Els vins criats fan la segona etapa dins l'ampolla, on tenen lloc fenòmens de reducció importants per a la qualitat final. Els vins no criats, la majoria blancs i rosats, pretenen arribar frescos i lleugers al consumidor, per la qual cosa no s'espera cap canvi substancial dins l'ampolla.

La gran majoria d'ampolles fan bé el seu paper de protegir el vi d'un dels pitjors enemics, la llum, perquè solen ser de vidre verd, topazi, de fulla morta i, fins i tot, de color negre. Els vins rosats pateixen molt dins les ampolles sense color, però de manera incomprendible generalment hi són embotellats.

El tap té una funció clara, indiscutida i única: tapar

El tap té una funció clara, indiscutida i única: tapar. És clar que és diferent tapar una ampolla de vi que es beurà pocs mesos després de ser embotellada (vins joves) que no una de fa tres anys o quatre (vins de cria).

Fins fa poc el tap de suro s'emprava a tot arreu i això va comportar una baixada de la qualitat dels boscos de suro i, per tant, del tap mateix. La desagradable "olor de tap" deguda als TCA (tricloroanisols) s'ha fet massa freqüent: ja representa més del 2% de les ampolles venudes. També he trobat aquesta olor de florit en taps de suro de cava. Sabem que una part molt important de la seva elaboració, el tiratge, es fa amb tap corona (metàl·lic), és a dir, un tap que sí que tapa. Si tapa bé, per què no s'hi expedeix? Sóc conscient de la pèrdua de romanticisme i d'una certa part festiva a l'hora d'obrir l'ampolla de cava amb el sorollet clàssic, però aprofito per dir que no s'hauria de fer soroll i, així, evitar una descompressió brusca que altera l'equilibri molecular d'aquesta excel·lent beguda.

Actualment hi ha al mercat taps fabricats amb conglomerat de suro i fibra de vidre que em consta que donen molt bons resultats, però el que s'imposa per a vins blancs, rosats i negres joves són els taps sintètics de silicona. Fa anys que es fan servir a tota la zona del Rin, tant alemanya com francesa, i si la poso en primer lloc és perquè és una zona de gran tradició enològica que no va experimentar al seu moment cap terrabastall per passar als taps sintètics. S'ha de dir també que a Alsàcia la cria dels blancs, la fan als seus grans envasos de fusta (*foudres*) i els embotellen just abans d'anar al consum. Per aquesta raó els tapen amb taps sintètics. El seu públic ho sap i per això no hi va haver, ni ara hi ha, rebuig. Això és cultura vínica.

El mateix passa a les zones denominades (no sé ben bé per què) del nou món, és a dir, Nova Zelanda, Austràlia i Sud-àfrica. El criteri és el mateix: per als vins que es consumeixin mesos després de ser embotellats, taps de silicona, i per als vins criats o de guarda, que han tingut cria en ampolla, taps de suro llargs (55 mm). En aquests

indrets també fan servir el tap metàl·lic de rosca, tant per a blancs com per a negres. És una influència nord-americana, cada vegada més estesa per la indiscutible comoditat. I em consta que molts cellers exportadors als EUA han hagut de modifi-



OSCAR PALLARÉS

Els distribuïdors dels EUA exigeixen tap de rosca

car les línies d'embotellatge per complir aquesta innegociable demanda de tap de rosca dels importadors.

He tingut ocasió de fer tastos a cegues de vins tapats amb taps

a cegues de vins tapats amb taps de suro, plàstic i tap de rosca, i els resultats han estat molt bons per als nous materials. No tinc cap mena d'inconvenient amb l'ús d'aquests nous taps, sempre que es facin servir amb els criteris esmentats.

Al nostre país encara hi ha molta reticència del consumidor per aquesta mena de taps: algunes persones els associen amb vi barat, però crec que això passarà aviat perquè cada dia més marques de reconegut prestigi adopten aquests taps per als seus vins. Una altra cosa són els vins de cria, amb fusta i ampolla, o sigui, fase oxidant i fase reductora, que crec que de moment continuaran amb el seu excel·lent tap de suro blanc de l'Empordanet o de la Selva, recollit als sis anys o set. ●

HOTELS



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

Restaurant
Xarcuteria

COLOMA

Port Esportiu del Masnou, local 17-19
Tel. 93 555 51 02

Orfila
RESTAURANT

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

PASTISSERIES

david
patisser

C/ Navarra, 100 · El Masnou · Tel. 93 555 34 75
www.davidpatisser.com



Rbla. Àngel Guimerà, 16 · Alella
Tel. 93 540 94 22



Ctra. Masnou-Granollers, km 10,5
Vilanova del Vallès · Tel. 93 845 88 22
www.masdesantllei.com



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

El Nou RESTAURANT
Can Doctor

C/ Antoni Borrell, 13 · Alella
Tel. 93 540 17 94 · www.elnoucandocor.com



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



C/ Pere Grau, 59 · El Masnou
Tel. 93 555 06 61



Pl. Ajuntament, 8 · Alella · Tel. 93 540 97 70
www.restaurant-laplaza-alella.com



Rbla. Àngel Guimerà, 28 · Alella
Tel. 93 540 01 26

RESTAURANTS



Rbla. Àngel Guimerà, 1 · Alella
Tel. 93 555 34 55



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

VINATERIES



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



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

MOLL·OEST
41° 28' 5" Nord | 2° 18' 6" Est

Port Esportiu del Masnou, local 66
Tel. 93 540 29 11



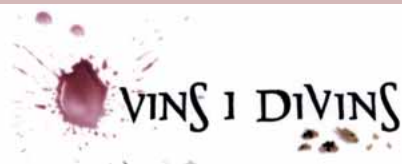
Selecció de vins

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



La Mundi **Vinoteca**

C/ La Palma, 12 · Vilanova del Vallès
Tel. 93 845 99 85



C/ Barcelona, 3 · El Masnou
Tel. 93 540 97 50 · www.vinsidivins.com

Xarel·lo

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

Papers
de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

SUBSCRIU-TE!

Per només 9 euros rebràs *Papers de vi*
a casa teva durant un any i, amb
el primer número, una **ampolla de vi**
DO Alella de regal!

Envia'ns les teves dades

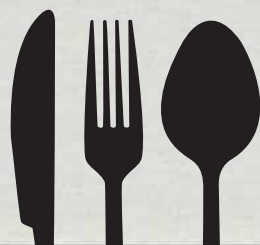
(nom, cognoms, adreça, telèfon i número de compte per domiciliar el pagament)

a oscar@papersdevi.cat

PROMOCIÓ VÀLIDA
FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES

VI
**JORNADES
GASTRO-
NÒMIQUES**

DEL VI
de la DO-
ALELLA



Del 25 de març
al 10 d'abril de 2011

Alella
Cabriels
El Masnou
Montgat
Montornès del Vallès
Premià de Mar
Pineda de Mar
St. Fost de Campsentelles
Teià
Tiana
Vilanova del Vallès
Vilassar de Dalt
Vilassar de Mar



DO-A

Denominació d'Origen Alella