



El "terror" dels Alella

Els propietaris dels sis cellers de la Denominació d'Origen Alella parlen de les peculiaritats d'aquest territori: el sauló, la climatologia i la pansa blanca, varietat autòctona per excel·lència

Maridatges de ficció

Hem seleccionat quatre receptes que apareixen en llibres de Quim Monzó, Boris Vian, Andrea Camilleri i Marc Romera. La sommelier Rosa Vila en fa el maridatge amb un vi que escau a cada plat i hem proposat a quatre restauradors que elaborin aquestes receptes per traslladar-les de la ficció a la realitat

"La carta de vins d'elBulli no és radical"

Entrevista amb Ferran Centelles, sommelier del millor restaurant del món

Signatures
convidades:
els poetes
Perejaume i
Jordi Cornudella,
l'escriptor
Josep M. Espinàs
i el gastrònom
Pep Quintana



6 De setembre a setembre
Resum de l'any vinícola 2007-2008

12 El "terror" dels Alella

22 Vins de memòria

L'escriptor Josep M. Espinàs i el gastrònom Pep Quintana recorden la figura de Nèstor Luján

26 Tast per a poetes

Poemes inèdits de Perejaume i Jordi Cornudella

35 Rosa Vila, sommelier

39 Maridatges de ficció

Quatre receptes d'origen literari arriben als fogons

45 Sala de mostres

47 Vinateries

54 Vi i antropologia

59 L'entrevista

Ferran Centelles, sommelier d'elBulli

e

I vi és un fenomen social, cultural, econòmic, lligat a la història, al caràcter mediterrani, a la gastronomia, a l'agricultura, al paisatge... I Alella té com a marca d'identitat el vi. És per això que, des de fa sis anys i coincidint amb la Festa de la Verema, la revista Alella ofereix l'Especial Verema. Però enguany hem decidit fer un salt endavant —un salt qualitatiu— pel que fa a la forma, amb una nova maqueta atractiva i moderna, original de Ferran Gras, i al contingut, comptant amb signatures de primer ordre: l'escriptor Josep M. Espinàs parla del vi com a experiència emotiva; els poetes Perejaume i Jordi Cornudella, després de fer un tast de vins d'Alella, ens aporten uns poemes inèdits sobre el vi; el gastrònom Pep Quintana ens evoca el celler particular de Nèstor Luján que guarden les germanes Rexac al restaurant Hispània.

Aquesta nova etapa l'hem volgut remarcar amb la creació d'una capçalera nova: ara ja no tenim un Especial Verema sinó que tenim Papers de Vi, una revista monogràfica de periodicitat anual dedicada al món de la vinya i del vi.

Papers de Vi va adreçada a un públic amant del vi com a fenomen cultural. Té una doble intenció: informar de l'actualitat vinícola de la Denominació d'Origen Alella i dels seus protagonistes, i oferir una sèrie de col·laboracions escrites per especialistes que relacionen el vi amb d'altres àmbits del món de la cultura. El món del vi és canviant: experimenta tendències, varia en els gustos... El monogràfic també vol recollir aquestes realitats.

En aquest primer Papers de Vi hi trobareu un reportatge extens sobre el "terror" dels Alella: els elaboradors de la DO parlen del caràcter dels vins d'Alella conformat pel sauló i per la climatologia, i amb una varietat pròpia: la pansa blanca, tan ben adaptada. Sentir-los parlar dóna optimisme, fa pensar que la DO Alella es troba en un bon moment i que pot anar a més i tornar a fer-se un nom al món. Així ho creu també el sommelier del restaurant elBulli, Ferran Centelles, a qui hem entrevistat.

També per primera vegada introduïm la gastronomia i els maridatges, enguany d'una manera un xic peculiar: us oferim quatre receptes que hem trobat en novel·les i contes d'autors ben diferents. La sommelier d'Alella Rosa Vila —a la trajectòria de la qual dediquem un article— ens proposa un maridatge i quatre cuiners s'han posat als fogons per portar la recepta de la ficció a la realitat.

Tot això i més ho trobareu a Papers de Vi, aquesta nova publicació que esperem que sigui ben acollida. I per part nostra, refermem així el compromís amb el món del vi i la qualitat informativa. Bones festes.



La portada és obra de Ferran Gras a partir d'aquesta fotografia de Rolando Zapata, que va ser la guanyadora del Premi Revista Alella del concurs de fotografia de la Festa de la Verema, de l'edició 2007

EDITA **Associació Cultural Revista Alella** ADREÇA **Aptat. 401 - 08328 Alella** CORREU ELECTRÒNIC **revista.alella@gmail.com**
TELÈFON **93 555 14 07** FAX **93 540 07 28** DIRECTOR DE LA REVISTA ALELLA **Ramon Ruiz** IDEA I DIRECCIÓ DE PAPERS DE VI **Montse Serra**
COORDINACIÓ I FOTOGRAFIA **Òscar Pallarès** DIRECCIÓ D'ART I MAQUETACIÓ **Ferran Gras** CORRECCIÓ **Laia de Bobes** (i **Jem Cabanes** en els articles: El "terror" dels Alella i En Nèstor Luján i el restaurant Hispània) HAN COL·LABORAT EN AQUEST NÚMERO (per ordre d'aparició)
Josep M. Espinàs, Pep Quintana, Perejaume, Jordi Cornudella, Sara Milian, David Galilea, Vicenç Galbany, Rosa Vila, Àngel Rodríguez, Maria Salvans, Francisco Aguilar, Manoli Valero, Carles Pérez, Joan Ribas PUBLICITAT **Àlvarez&Riedweg** (93 540 60 60)
PRODUCCIÓ **RRB** IMPRESSIÓ **Comgràfic** DIPÒSIT LEGAL B-24.950-62



DE SETEMBRE



A SETEMBRE

Fets que han marcat aquest any vinícola a la DO Alella. De com la collita 2007 ha estat considerada excel·lent. De les expectatives de cara a la verema 2008, un any de malures. Dels nous vins que s'han presentat al llarg de l'any...

PLUGES DURANT UN MES SEGUIT HAN ENDARRERIT LA MADURACIÓ DEL RAÏM I HAN RETARDAT LA VEREMA

Verema 2008.

Els viticultors més matiners en començar aquesta verema han estat els d'Alta Alella i Parxet, que el 14 i el 15 d'agost (respectivament) s'hi han posat amb les varietats més primerenques: el chardonnay i el pinot noir. Marfil i Roura han iniciat la verema més tard, la tercera setmana d'agost. En tots quatre casos la verema s'allargarà fins a l'octubre. Pel que fa als viticultors més petits, Altrabanda i Joaquim Batlle, que tenen menys hectàrees i només treballen amb varietats autòctones, començaran a collir a finals de setembre; Altrabanda farà una verema d'uns quinze dies, mentre que Joaquim Batlle la resoldrà amb menys d'una setmana.

2008

any de mildiu. La primera meitat de l'any la climatologia ha estat desequilibrada i estranya. Durant mesos hem patit una sequera dura i, de cop i volta, al maig han arribat les pluges: un mes gairebé ininterromput de pluges, que han endarrerit la maduració del raïm i han retardat la verema una setmana en relació a l'any passat. Tanta aigua i poc sol han provocat

l'aparició del mildiu i una mica de cendrosa (oïdium). En general, els cellers diuen que han atacat la malura quan tocava i que no els perjudicarà gaire, però Xavier Garcia de Marfil Alella assegura que "hi ha molt del mildiu, sobretot a les vinyes que no estan ben dissenyades, plantades en les zones més baixes", i afegeix: "jo ja he dit a algun viticultor que no culli el raïm perquè el té ple de mildiu i no l'entrarem."



E I Consell Regulador de la DO Alella ha qualificat la collita 2007 d'excel·lent, explica

Joan Antoni Pérez Roura, que n'és el president. És una gran anyada en qualitat, diuen els viticultors, sobretot pel que fa a les varietats autòctones —la pansa blanca—, però és una collita de molt pocs quilos de raïm. N'han sortit uns blancs joves molt gustosos i uns negres que encara s'han d'acabar de fer, però que apunten maneres.

I quins vins s'esperen de la collita 2008?

Respon Josep M. Pujol-

Busquets, d'Alta Alella:

"Encara que sembli que fa molta calor, hi ha hagut menys hores d'insolació, molta aigua, i tot això ens tira cap al nord.

Per tant, tindrem bona acidesa, bona frescor, i s'ha d'acabar de veure com funcionarà la sanitat: si és bona, serà un any extraordinari." I continua: "Enguany preveiem collir uns 100.000 quilos de raïm: serà una collita mitja-alta, mentre que l'any passat va ser mitja-baixa.

Collirem més perquè ens entren vinyes noves: són vinyes plantades nostres de tercer any, de dues a tres hectàrees. Això fa que arribem gairebé a les quinze hectàrees totals de vinya."

Són diversos els cellers que aquesta verema entraran raim de vinya nova, fet que demostra que els darrers anys els viticultors fan un esforç important per ampliar les hectàrees de vinya



plena producció."

Parxet compta amb setanta hectàrees de vinya pròpia i enguany calcula collir un 20% més de quilos de raim que l'any passat. Comenta Ramon Raventós, propietari de Parxet: "El 60% del raim que entrem és nostre i la resta el comprem a diferents pagesos, però portem la direcció tècnica d'aquestes vinyes. Enguany hem plantat un parell d'hectàrees



EN ELS DARRERS ANYS ELS VITICULTORS FAN UN ESFORÇ IMPORTANT PER AMPLIAR LES HECTÀREES DE VINYA CONREADES

i acusava Marfil Alella de tenir el control de l'organisme. En el número 291 Xavier Garcia, propietari de Marfil, responia les acusacions i apuntava la possibilitat d'emprendre accions legals contra Raventós. Avui, després d'un aclariment del Consell Regulador en el número 292 de la revista, sembla que la tensió s'hagi diluït, però el conflicte no s'ha resolt.

conreades. "L'any passat vam collir un 20% menys de quilos de raim, que enguany recuperarem —explica Xavier Garcia— perquè collirem quinze hectàrees de vinya pròpia nova, de varietats negres sobretot. Calculem entrar uns 350.000 quilos (un 80% de raim propi)." I Roura diu: "Nosaltres tenim una producció força estable, però suposo que collirem més que l'any passat, que van ser uns 300.000 quilos, perquè enguany entrem vinyes joves (unes cinc o sis hectàrees) que ja es troben en

més a La Roca del Vallès, però no donaran producció encara."

Acusacions creuades. Una nova trifulca entre Parxet i Marfil s'ha produït aquest any arran d'una entrevista amb Ramon Raventós que la revista Alella va publicar en el número 290. El nou propietari de Parxet es queixava de tenir un sol representat al Consell Regulador (de dotze membres) essent el celler més important de la DO

Els dolços ressurgeixen. Diu Josep M. Pujol-Busquets: "Abans, quan un vi no tenia prou qualitat s'elaborava en dolç i així quedava maquillat. En canvi ara sembla que la gent entén que un vi dolç pot ser un vi important, que es pot barrejar amb menges salades, amb xocolates, amb postres, amb copa sola..."

Els vins nous. Parxet ha tret al mercat, amb molt bona acollida dels experts, el vi Pansa Blanca, fet al 100% amb aquesta varietat. "Es tracta d'un blanc molt macerat —explica Raventós—, elaborat pràcticament com si fos un negre jove. Recorda el Clàssic però té més estructura, més contundència, més cos, i un color una mica més pujat, també." Es va presentar a la fira Alimentaria. Al mateix certamen internacional, Marfil Alella va presentar dos

caves nous: el cava Marfil rosat, fet amb garnatxa negra i trepat, i l'Ivori blanc, amb un 50% de chardonnay i un 50% de pansa blanca, amb quinze mesos de criança en ampolla.

Per la seva banda, Alta Alella ha presentat el Dolç Blanc, un vi àcid i fresc que s'elabora com un vi de gel, amb la maceració en fred, una fermentació a temperatura controlada en bóta

EL VI PANSA BLANCA DE PARXET HA TINGUT MOLT BONA ACOLLIDA ENTRE ELS EXPERTS

varietat syrah, amb dos anys de barrica i força exagerat de sabors: un vi molt apte per menjar amb carns i menges salades, segons Josep M. Pujol-Busquets.

El celler Roura ha reorganitzat i modernitzat la seva gamma de vins i caves: "Hem canviat la presentació dels vins —diu Joan Antoni Pérez Roura— i hem canviat el nom del criança, que ara es diu Tres ceps; al


JOAQUIM BATLLE HA COMENÇAT A COMERCIALITZAR UN BLANC FET 100% AMB PICAPOLL



de roure francès i una parada de fermentació natural. També ha presentat el Privat Nu, que de moment no es comercialitzarà. Es tracta d'un cava experimental fet de pansa blanca, que té la particularitat que és fet sense sulfurós. És un producte molt difícil d'aconseguir, perquè el sulfurós és un conservant i sense aquest component el risc d'oxidació és molt elevat. Alta Alella també presentarà, coincidint amb la Festa de la Verema, el Syrah Dolç, fet amb la

Més sobre els dolços. Alta Alella fa dolços i també n'elaboren Marfil Alella i Altrabanda. Parxet diu que vol provar de fer-ne, a veure què passa, i el celler Joaquim Batlle també. De moment, el que no s'hi apunta és Roura.

semicriança li hem posat Coupage. A més, ja no fem el Blanc Nevers amb chardonnay (vàrem ser dels primers, però ara n'hi ha tants al mercat...), sinó amb sauvignon blanc: hem fet un sauvignon que ha evolucionat perfectament. De fet, en vam fer poques ampolles i ja l'hem exhaurit." I el celler Joaquim Batlle, que ja té al mercat un vi fet amb pansa blanca i un altre amb garnatxa, ha començat a comercialitzar un tercer producte fet exclusivament amb picapoll. ■■■



PER MONTSE SERRA
I ÒSCAR PALLARÉS

FOTOS:
ÒSCAR PALLARÉS

EL "TERRER" DELS ALELLA

Els propietaris dels sis cellers de la Denominació d'Origen Alella parlen de les peculiaritats d'aquest territori: el sauló, la climatologia i la pansa blanca, la varietat autòctona per excel·lència; totes plegades fan que Alella tingui un "terror" particular, propi, que dona personalitat i identitat als seus vins.

Quan parlem de "terror" (el nostre equivalent del "terrador" occità, magnificat pel "terroir" francès), parlem dels elements propis d'uns terrenys que donen caràcter al vi que s'hi fa. Són la terra, la climatologia, les varietats de raïm, l'anyada, i fins i tot la gent que l'elabora. Alella té un "terror" particular, que aporta una personalitat distintiva als seus vins.

Un vi transparent
 Josep M. Pujol-Busquets, propietari d'Alta Alella (celler situat entre Tiana i Alella), és avui qui fa més anys que elabora vins a Alella. Va començar de tècnic de Marquès d'Alella l'any 1981. Coneix bé aquesta Denominació d'Origen, tant de la banda de mar, la del Maresme, com de la banda del Vallès. Li demanem quina importància dona al terror. I respon: "Procurem que en tingui molta. Nosaltres a Alta Alella volem fer vins transparents, que expliquin el terror, que expliquin de quina anyada són; que s'hi noti el sauló, que no ens espanti la mineralitat que ens aporta; que es noti una certa amargor que dona la bona pansa blanca... No volem



Diu Xavier Garcia de Marfil: "Generalitzant molt, a l'estat espanyol només hi ha dues Denominacions d'Origen que vénen marcades pel seu sòl granític: una és Alella, l'altra Rias Baixas, a Galícia, on es cultiva l'albarinho. Però només hi ha una zona al món on trobes aquests factors: clima mediterrani, sauló i pansa blanca. I aquest lloc és Alella."





canviar gaire les circumstàncies, més aviat provem de fer de les circumstàncies virtut. És un intent, cada any, de reflectir les característiques de l'anyada dins el concepte de qualitat que marca la globalitat del món del vi."

Xavier Garcia, del celler Marfil Alella, parla del respecte a la natura i de la mà fonamental de

l'home: "Allò que fa que tots els elements del terrer es traslladin a l'ampolla som nosaltres, la manera de treballar de les persones. Si ho sabem fer bé, trobarem a l'ampolla allò que busquem. Nosaltres dirigim una mica la natura, però, la identitat d'un vi, és la natura mateixa que la dona. La identitat arriba de la vinya. Per això, tendim a no intervenir-hi

JOSEP M. PUJOL-BUSQUETS: VOLEM FER VINS TRANSPARENTS, QUE EXPLIQUIN EL TERRER

tant, ni en la vinya, ni en el celler. Només fem intervencions mínimes en moments adequats. Això és el futur, a tot arreu del món." Ramon Raventós, de Parxet, hi aporta un matis: "L'experiència adquirida i la gestió de les vinyes és cada dia més important per nosaltres. Tenim una combinació de finques i sòls molt ben gestionada i amb moltes dades, perquè la part científica també és important. Tenim gairebé vint-i-cinc anyades, parcel·la a parcel·la, absolutament documentades."

El sauló, una joia geològica. Un dels elements que determinen el terrer és la mena de terra on es planten les vinyes.



La varietat de raïm no té importància, no té gens de valor, i ho dic així, d'una manera categòrica, i sabent que és una afirmació molt provocadora. I explicaré per què: el tema de les varietats és molt delicat a Bordeus. Abans de la fil·loxera, la població vitícola de la regió era molt diversa; d'això, se'n desprèn, naturalment, que la identitat del vi antic no venia, de cap manera, de la utilització d'una varietat o d'una altra, que no hi tenien res a veure. Però després de la fil·loxera els experts vitícoles, guiats per l'observació –la ciència, en definitiva– van seleccionar les varietats segons el tipus de sòl i del cicle vegetatiu de les varietats. Així, el merlot va acabar assentant-se a les argiles del Pomerol cap a l'any 1900, quan, abans, en tot aquest territori hi predominava el malbec. (...) L'autèntic art del viticultor està en la seva capacitat

Jean-Claude Berrouet, enòleg des del 1964 de Pétrus, un dels vins llegendaris de Bordeus (declaracions extretes d'una entrevista feta per Antonio M. Casado a la revista **Vino + Gastronomia**)

de trobar la varietat de raïm que millor s'adeqüi a cada sòl, que tregui el millor profit d'aquest sòl. Sens dubte, la traça original de Pétrus és l'argila, i potser és prudent i fins i tot necessari d'anomenar a aquest fet "terroir", terrer, perquè identifica alguna cosa que no es dona en uns altres indrets."

"El mot "terroir" és, curiosament, d'origen llatí, mediterrani, i crec que tradueix sobretot una manera d'abordar el vi que funciona com a contrapunt del concepte anglo-saxó. Em sembla que no vaig pronunciar aquesta paraula fins al 1996, però ja apareix al segle XIII, com a contracció de la paraula "territori". Significa literalment "la terra que es cultiva". Avui terrer expressa caràcter, una personalitat distintiva que tothom vol veure reflectida al seu vi."



Els viticultors d'Alella canten les virtuts del sauló: un terra d'origen granític, molt permeable, tant que l'aigua no s'hi estanca, cosa que estalvia malalties a la vinya. És una terra que fa patir set als ceps joves, però que assegura als vells una vida llarga, perquè les arrels, dins el sauló, poden arribar a profunditats de quinze i vint metres.

Xavier Garcia, que a més d'enòleg és geòleg, explica les característiques i propietats del sauló: "La serralada litoral té de 400 a 500 metres d'alçada, a molts pocs quilòmetres de mar, i això marca un pendent. A les parts mitjanes el sauló és arenós, blanc, no hi ha matèria orgànica, perquè l'aigua la renta i se l'emporta avall. És un substrat ideal. Per mi, les parts mitjanes són les que donen l'autèntic "terrer" d'Alella. De les parts baixes, no n'obtidrem mai la personalitat real d'un vi d'Alella, perquè són fetes de terrenys més argilosos i l'aigua dilueix els factors de qualitat. A la banda del Vallès passa semblantment: també hi ha pendent, però el clima canvia i fa que hi hagi molta més vegetació, més matèria orgànica, més argila... És diferent. Ni millor ni pitjor."

La majoria de viticultors destaquen que el sauló aporta la mineralitat, un toc mineral, al vi d'Alella. Així ho explica Joan Antoni Pérez Roura, del celler Roura, situat a la vall de Rials: "En general, allò que



Josep M. Pujol-Busquets(foto), propietari d'Alta Alella. Diu: "Els vins d'Alella són tots de notable en amunt. I això passa a molt poques Denominacions d'Origen. Vivim un moment de qualitat molt important, gent jove, diner tranquil... Ens falta que la crítica ens ho reconegui, perquè el mercat ja ho fa."

dóna identitat als vins d'Alella és el sauló, que té unes característiques fantàstiques per a la vinya i que aporta els aromes minerals al vi." Però, curiosament, Xavier Garcia és escèptic en aquest sentit: "Jo no crec en la mineralitat d'un vi. En general, els especialistes parlen poc de mineralitat. Qui fa servir molt aquest terme són els sommeliers. No hi ha cap estudi que demostrï que hi ha un compost químic que doni l'olor de pissarra, per exemple. La planta no xucla aromes de les arrels."

El clima marca la diferència a banda i banda. "El clima cada vegada té un paper més important –assegura Pujol-Busquets. Nosaltres hem anat adoptant la filosofia de deixar que el clima s'expressi més lliurement, més que no pas abans, quan buscàvem uns vins més estàndard. El clima de la DO Alella, de la banda del Maresme, és un clima molt regular. De primer, perquè tenim la mar, que és un regulador tèrmic fonamental. No deixa que la temperatura pugui massa ni baixi massa. I tenim un règim de brises molt constant: al matí llevant, a la tarda, garbí... La característica principal és la regularitat. Però, n'hi ha una altra, de característica: la irregularitat pluviomètrica; aquí sí que tenim unes variacions enormes. Plou poc i malament. I no serveixen les estadístiques. El moment de les pluges és molt important, perquè marca el caràcter de l'anyada."

La banda del Vallès té un clima de caràcter més continental. La temperatura a la zona marítima no passa dels 34 o 35 graus, però, a l'altra banda, la diferència de temperatura pot superar els cinc graus. Al Vallès hi ha boira i gelades i menys hores de sol. Les vinyes s'hi fan amb més

facilitat, no passen tant d'estrès hídric, i donen una producció més alta. I aquestes diferències marquen els vins. Així ho explica Xavier Garcia: "De la banda del Maresme, en poden sortir uns vins més corpulents, amb més boca, amb unes aromes més madures i meloses. En canvi, del Vallès, en poden sortir uns vins més frescos, aromàtics i elegants." Ramon Raventós, que té vinyes a totes dues bandes de la serralada litoral, explica: "Les diferències ens donen més eines, una paleta amb més colors, per dir-ho d'alguna manera. Ens donen una diversitat que ens enriqueix a l'hora d'elaborar els nostres vins. Nosaltres vinifiquem per separat i després fem el cupatge."

Homogeneïtzació del mercat internacional del vi. Darrerament hi ha un debat internacional sobre la importància del terrer contra la tendència a l'homogeneïtzació que han sofert els vins a tot arreu del món aquestes últimes dècades. Experts mundials han pres posicions i s'han barallat en aquest debat punyent (als tres requadres hi ha posicions en favor del terrer i contra). Els viticultors d'Alella consideren fonamental la importància del terrer, perquè el reconeixement d'aquesta zona només pot arribar, si s'hi assoleixen vins amb trets distintius de gran qualitat. Joan Plans, del celler Altrabanda, de Santa Maria de Martorelles, és contundent: "En un món globalitzat és necessari ser diferent, perquè el nostre producte sigui valorat."

"La homogeneïtzació –raona Pujol-Busquets– no ve pas de les varietats de raïm, sinó ve de l'adaptació al mercat. Hi ha una sèrie de persones, sobretot de grans empreses, que estudien el mercat. I diuen: què li agrada, a

(EL "TERRER" DELS ALELLA)



la gent? Això? Doncs fem coses que s'hi assemblin. Però aquesta seria la fase infantil del vi. La fase adulta, en la qual ens anem trobant, és quan la gent vol que un vi, a més, tingui personalitat. L'homogeneització ha anat bé perquè ha fet entrar molta gent en el món del vi (els americans, els anglesos, els xinesos, els indis, els brasilers...) amb productes fàcils d'entendre, molt rodons, amb acideses baixes, grassos... Blancs amb molta fruita, que es troba fàcilment. Però això ha de permetre que la gent es deleixi per buscar vins amb més personalitat."

Roura té una altra política d'empresa: "Nosaltres des del principi hem apostat pels vins monovarietals. Per fer una cultura vinícola i per fer uns vins

fàcils d'identificar amb la nostra marca: el xarel·lo, el merlot, el chardonnay... És més fàcil de demanar una varietat que no pas una marca." I continua: "Però l'homogeneització és un inconvenient. Tothom vol fer la mateixa mena de vi, per guanyar concursos, per aparèixer a les guies de referència... Em penso que hem d'anar cap a vins més fàcils de prendre, que siguin l'acompanyament fantàstic d'un dinar i d'un sopar. Perquè aquests vins de gran expressió estan molt bé per a tastar-los, però no són vins de cada dia."

La pansa blanca, varietat autòctona per excel·lència. Segons un estudi de l'INCAVI

Fotos (d'esquerra a dreta i de dalt a baix): Xavier Garcia de Marfil Alella; Joan Antoni Pérez Roura del celler Roura; Joaquim Batlle, del celler del mateix nom; i Joan Plans del celler Altrabanda.

(Institut Català de la Vinya i el Vi), la pansa blanca i el xarel·lo són una mateixa varietat de raïm. Ara, la gran adaptació d'aquesta varietat a la zona d'Alella fa que els resultats olfactivs i gustatius siguin molt superiors als d'uns altres territoris. No és estrany, doncs, que gairebé tres quartes parts dels vins blancs elaborats a la DO Alella es facin amb pansa blanca.

Diu Joan Plans que ell només treballa amb pansa blanca i amb una mica de sumoll. La pansa blanca no és pas l'única varietat autòctona, però sempre ha estat la principal. I Joaquim Batlle recorda que també són autòctones la pansa rosa o rosada, la garnatxa, la garnatxa negra, el picapoll, la malvasia, el



Ramon Raventós(foto), propietari de Parxet.

Diu: “Jo crec que amb els anys, si tots plegats ho fem bé, arribarà un dia que la pansa blanca es coneixerà al món. Perquè els resultats de la pansa blanca a la DO Alella són espectaculars.

mataró, l'ull de llebre. Batlle s'ha decidit a elaborar únicament vins blancs de varietats autòctones, principalment de pansa blanca i de garnatxa, i enguany també de picapoll, un raim que s'havia cultivat antigament a Alella i que avui pràcticament no es produeix. “Jo aposto per les varietats autòctones –diu Batlle–, perquè crec que són les que donen un resultat millor. En època dels romans ja s'hi feia vi, aquí; en aquesta zona hi ha hagut vinyes tota la vida, i això no és casual.”



Ramon Raventós ho corrobora: “La pansa blanca fa segles que es cultiva aquí. La natura és sàvia i el pagès també. Segurament que no és casualitat, que faci tant que s'hi cultivi pansa blanca, aquí, com a varietat predominant. Els resultats en són la prova: si obtens uns vins del nivell que tenim, no pot ser per casualitat. Vol dir que anem bé. Sempre és bo que es provin unes altres varietats que s'adaptin bé a aquest terreny i a aquest clima, però jo crec que hem d'apostar fort per la pansa blanca. Sobretot per explicar al món què fem. Nosaltres som una referència al món, en aquesta mena de vi. I som capdavanters, en pansa blanca.” Segons Raventós: “Al Penedès es comencen a fer produccions

És el terror que amb el temps guia el meu sentit del gust. Sense la noció alliberadora del terror —en el vi, en el cinema, en la vida— la individualitat, la dignitat, la tolerància i la civilització no existirien. El terror és un acte de generositat. És la contrària exacta dels valors sectaris i reaccionaris. (...) És una manera única de compartir amb la resta del món la bellesa d'una identitat, d'una cultura donada. És una manera d'iniciar-nos en el misteri i en la bellesa específica de “l'altre”. Sense que importi quin “altre”. (...) la defensa del terror no és sinònim de vinculació reaccionària i obstinada a la tradició. Ben altrament, és, per sobre de tot, una voluntat d'avançar cap a l'esdevenidor mantenint-nos sòlidament arrelats en un passat col·lectiu. És una manera de lluitar contra l'homogeneïtzació galopant de certes forces globals. És l'única manera d'avançar èticament:

Jonathan Nossiter, enòleg i cineasta, autor del documental **Mondovino** (fragments de la introducció del seu llibre **Le goût et le pouvoir**, publicat per Editions Grasset & Fasquelle, 2007)

respectant el passat, prenent-lo de punt de referència. El terror no és una cosa fixa, en termes de gust i de percepció. És una forma d'expressió cultural que no para mai d'evolucionar. És allò que dóna especificitat a la nostra època, és la instantaneïtat i la universalitat del canvi. (...) Lentament, saber i experiència s'acumulen com els sediments, com les formacions geològiques. Avui aquests estrats desapareixen d'un dia per altre i es renoven pràcticament a cada moment. I per què és perillós això? Perquè hi ha el risc d'eradicar la nostra memòria històrica. (...) El combat per la defensa de la individualitat del vi anivella el poder impersonal; és, doncs, un combat que ens concerneix a tots. (...) Tinc la convicció profunda que el vi és el dipositari de la memòria dels homes —no en pot ser l'element més important, però sí un dels guardians més singulars.”

petites de xarel·lo molt ben elaborat, i tots sabem que agafen la referència dels nostres vins. Som referència. En aquest sentit, hi ha una part de terror i una altra d'experiència. Fa molts anys que elaborem pansa blanca i que hi experimentem. Guanyem de molts anys d'avantatge els altres elaboradors que ara volen treballar aquesta varietat."

Però tenia la pansa blanca, fa segles, particularitats pròpies diferents del xarel·lo? Josep M. Pujol-Busquets afirma: "No ho sé. Sí que sé que els cadastres d'Alella de final del segle XIX i principi del XX distingien les vinyes de xarel·lo de les de pansa blanca. Això és un fet. Allò que nosaltres hem de dir és que la pansa blanca és anterior al xarel·lo, que el xarel·lo ve de la pansa blanca, que la primera zona de vins blancs de prestigi de Catalunya va ser Alella, i que la pansa blanca és la varietat blanca més important de Catalunya." I continua: "Sempre he plantat pansa blanca. Crec que és una varietat grandiosa. És la varietat més noble de les blanques que tenim a tot Catalunya: la varietat que és capaç de donar vins amb una capacitat d'envelliment més bo, vins més expressius, més diferencials..., amb més personalitat. Ara, fer bona pansa blanca no és gens fàcil. Se n'han de produir pocs quilos de raïm per hectàrea etc."

Optimisme i necessitat de reconeixement.

Els elaboradors de la Denominació d'Origen Alella són optimistes i exigents: "Hem de buscar identitat i qualitat per als nostres vins", diu Joaquim Batlle. Josep M. Pujol-Busquets és contundent: "Avui totes les empreses d'Alella fan vins de bon

XAVIER GARCIA: LA IDENTITAT D'UN VI ARRIBA DE LA VINYA

nivell, i això és molt important. Però cal que ens reconeguim la personalitat. I això és difícil. Cal treballar molt. No hi ha dreceres. Però el camí és bo: tenim unes plantacions que fan goig, és una zona molt visitable, totes les empreses tenen algun vi important. Això comença a ser seriós, comença a ser un gust

RAMON RAVENTÓS: L'EXPERIÈNCIA ADQUIRIDA I LA GESTIÓ DE LES VINYES ÉS CADA DIA MÉS IMPORTANT



FOTO: PARXET

posar Alella a la teva etiqueta. Ens falta una mica de capacitat per a influir en els prescriptors, que ens donin el valor real que té una zona així. Però això és paciència i fomentar les visites, el turisme enològic..." Joan Plans hi coincideix: "Els cellers han de treballar més conjuntament, s'ha de fer conèixer la DO, perquè

sovint no apareix als mitjans. No parlen de nosaltres. S'ha de fer una feina més mediàtica, aparèixer als mitjans, a les revistes especialitzades..." I Pujol-Busquets tanca: "Però seguim el camí correcte. Tenim una zona diferenciada, tenim una varietat diferenciada, i una posició de preus correcta." ■■■



“El terror, aquesta boirosa i atractiva noció que una parcel·la de terra és un factor determinant en el caràcter d'un vi. Als francesos, els obsedeix més això del “terroir” que no cap altra cosa. I per què no? Moltes de les vinyes de més anomenada d'aquell país formen part d'una elaborada jerarquia de qualitat basada en la terra i en l'exposició solar. (...) els valedors del “terroir” (els “terroiristes”) argumenten que un tros particular de sòl dona un caràcter distintiu i singular a un mateix producte que creix en terres i turons diferents. (...) Malauradament, terror s'ha convertit en una expressió políticament correcta tal que en determinats cercles resulta un error colossal no fer alguns comentaris profunds sobre la percepció d'un “sentit de pertinença” quan hom degusta un Vosne-Romanée-Les Malconsorts o un Latricières-Chambertin. Els “terroiristes” de pro a vegades fan una eloqüent defensa de la necessitat de trobar, com va dir un observador, “l'autèntica veu de la terra” perquè un vi rebí la seva legitimació. Tanmateix, no hi ha bases científiques per a res d'això que proposen els “terroiristes”. Això mateix que al·leguen diuen de boca la majoria dels borgonyesos i dels propietaris de les millors vinyes de França: per tal que un vi sigui autèntic i noble ha de donar compte del seu terror. Els “realistes” o modernistes suggereixen que el terror no és sinó un dels molts factors que influeixen l'estil, la qualitat i el caràcter d'un vi. La terra, l'exposició solar i el microclima (terror) hi tenen sens dubte una influència, però també n'hi tenen el rizoma, els llevats, els rendiments i l'edat dels ceps, la filosofia de la collita, les tècniques i equip de vinificació, la cria, la clarificació i el filtratge, la data d'embotellament, la temperatura del celler i les condicions sanitàries. Aquest conjunt de factors poden influir l'estil, la qualitat i la personalitat del vi. Tal com proclamen els modernistes, la tria que fa l'ésser humà mateix, quan persegueix d'una manera inqüestionable la més alta qualitat, pot aportar més al caràcter d'un vi que no pas el terror de les vinyes. (...) A més, tota aquesta agitació arran del “terroir” enterboleix el tema més important de tots: la identificació i el descobriment dels productors que fan que els vins siguin dignes de beure i d'assaborir!”



Robert M. Parker, editor de la revista **The Wine Advocate** i un dels homes més influents en l'àmbit del vi del món. (Extret del llibre “Los mejores viñedos y bodegas del mundo. Una perspectiva moderna” publicat per RBA)

PER PEP QUINTANA I RIERA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

En Nèstor Luján i el restaurant Hispània

tinc la sort i el privilegi d'escriure aquest petit article en el lloc més increïble del món. Si no em surt rodó, serà ben bé culpa meva. Ara mateix em trobo voltat de més de 22.000 ampolles de vi i no sé quantes de xampany (francès i català). Vull dir que, amb tot aquest líquid, la inspiració m'hauria d'arribar a raig, hauria de ser inesgotable. Mireu, al restaurant Hispània d'Arenys de Mar tenen un celler magnífic, i el tenen dedicat al gran gastrònom que fou en Nèstor Luján, l'advocat mataroní que esdevingué la persona amb el morro més educat i fi de ca nostra. Un gran retrat del mestre presideix la sala noble i silenciosa del vi, del xampany i dels pursos. Per a les mestresses de l'Hispania (autèntiques abadesses de l'alta cuina), les estimades Paquita i Lolita Rexac, el celler és el lloc més sagrat de la casa. És una espècie de santuari on s'ha d'entrar descalç i amb el cap cot. No s'hi val a fer soroll ni a utilitzar una llum inadequada. Seria un gravíssim sacrilegi, entrar-hi fumant o cridant.



Allà, s'hi guarda la gran col·lecció de vins que Nèstor Luján tenia a casa seva. Hi ha els millors vins del món i de les millors anyades. No vull mencionar-los perquè la llista seria inacabable i, segurament, faria fer massa salivera a algun lector bevedor impenitent. Però sí que us diré que allà, reposant, hi ha un veritable tresor, una autèntica fortuna. Damunt del taulell del mateix celler, barrejats amb els licors i aiguardents més

Evocació. L'article del gastrònom Pep Quintana i el de l'escriptor Josep M. Espinàs estan emparentats. Tots dos evocuen la figura de Nèstor Luján (Mataró, 1922 - Barcelona, 1995). I a més mantenen l'esperit de la secció "Vins de memòria", on volem que personatges diversos escriguin sobre el món del vi a partir d'una vivència.

prestigiosos, hi ha una sèrie d'àlbums on es guarden centenars d'etiquetes de vi. Quines relíquies més boniques i interessants! Pertanyien, totes, al gran crític i comentarista gastronòmic que fou en Nèstor Luján. Ell, quan feia un àpat –i en feia un munt– es quedava l'etiqueta del vi que havia begut i, al darrere, hi anotava allò que havia menjat i amb qui, i tot sovint hi escrivia alguna cosa que li fes memòria d'aquella menjada.

PER JOSEP M. ESPINÀS

El vi i l'experiència emotiva

Per exemple: "Dinar amb en Josep M. Espinàs. Menjats uns peus de porc esplèndids i begut aquest borgonya majestuós. Lloc: a can Boix, de Bellver de la Cerdanya."

En Nèstor Luján era el fill predilecte del restaurant arenyenc. Com aquell qui diu, tenia taula parada cada dia dels tres-cents seixanta-cinc que té l'any. En una ocasió, i gràcies a les mestresses, vaig tenir l'oportunitat –i la sort, és clar– de compartir taula –i borgonya!– amb ell. M'ho vaig passar d'allò més bé. En Luján era una enciclopèdia sense fi. Ho sabia tot i tot ho sabia bé. Recordo que fou un dinar que va començar a les dues del migdia i els llevants de taula s'allargassaren fins més enllà de les set del vespre. Durant aquelles cinc hores, en Nèstor no va parar d'alliçonar-nos, d'enriquir el nostre cervell. Ho feia amb calma i amb pedagogia de la bona. Bevia amb prudència, era molt respectuós, però en un moment donat pontificava i sentenciava a base de bé. Tenia –ho dic afectuosament– galtes d'advocat! O jo he crescut i m'he fet savi (?) o ara no se'n fan, de persones com en Luján. El coneixia poc, però en guardo un record immens. I, ara, quan vaig i m'instal·lo a l'Hispania (que ho faig de tant en tant i m'agradaria de fer-ho molt més sovint) m'agafa un petit enyor de no veure-hi, allà, en aquell racó de sempre, en Nèstor, el senyor Luján, menjant amb vocació i bevent amb pulcritud. Gràcies, Nèstor, per haver existit, i gràcies, per haver-me ensenyat alguna cosa. Ara mateix obro amb delectança un bordeus d'anyada i llibo a la teva memòria. "Hispaniares", amigues Paquita i Lolita, un bon dia decidireu d'adoptar en Nèstor. Si voleu, ara que llastimosament ja no hi és, em podrieu adoptar a mi. Eternament agraït!

EL RESTAURANT HISPÀNIA CONSERVA, COM UN TRESOR, EL CELLER PARTICULAR QUE TENIA A CASA EL GASTRÒNOM NÈSTOR LUJÁN

Simple aficionat al món del vi, al llarg dels anys, l'adquisició de coneixements ha estat modesta. Però m'ha fet descobrir una inoblidable experiència: la de les emocions. Quan observem com el bon vi comença a fer-se visible en la copa, és com veure com es decanta lentament el temps passat – el seu i el meu – i es fa càlid el present.

Guardo a casa el testimoni d'un prodigi: una ampolla de Marquès de Riscal, negre, de l'any 1925. Descriuré l'escena. La meva dona havia nascut aquell any i el seu germà, Nèstor Luján, havia reservat l'ampolla per obrir-la el dia de l'aniversari. Havíem decidit celebrar-ho al Reno. Jo era a la porta quan vaig veure, de lluny, en Nèstor i la seva dona, Tin, pujant amb una estranya lentitud pel carrer Tuset. Ell caminava amb molta precaució, amb els braços encreuats davant del pit, com si portés una criatura acaba de néixer. Hi duia l'ampolla que havia nascut feia setanta anys.

El vi hauria d'haver estat imbevable. Però no. En Nèstor i l'amo del restaurant, experts exigents, van aprovar el miracle. Era un vi que vivia, amb increïble dignitat, els últims dies de la seva gloriosa vellesa. Un vi d'aromes impensables però, sobretot, d'alta graduació emotiva.



TAST PER



FOTO: SARA MILIAN/ DAVID GALILEA

A POETES

FOTOS : Ò.P.

Perejaume és poeta i artista plàstic i Jordi Cornudella és poeta i editor. Amb ells hem fet un experiment: un tast de vins d'Alella en una sessió conduïda per l'enòleg Vicenç Galbany al celler Alta Alella. L'experiència s'ha traduït en dos poemes inèdits, relacionats. Els acompanya el muntatge plàstic obra de Sara Milian i David Galilea.



Dos poetes del Maresme, Perejaume i Jordi Cornudella, han acceptat la invitació de Papers de Vi de viure una experiència sensorial a l'entorn del món del vi i del seu paisatge per transformar-la després en una reacció poètica. *I el rost de vinya amb la copa / alta davant la mar que hi brinda*, diu Perejaume. *I es repeteix l'aguait / del tastador que mira, / i ensuma, i en un glop / degusta el repetir-se / antiquíssim d'un vi / que s'assembla a nosaltres*, diu Jordi Cornudella.

La sessió, matinal, ha començat a les vinyes d'Alta Alella, terres de la vall Cirera que tenen la mar de fons i pugnen amb l'urbs implacable. Perejaume pregunta, irònic, si no es podria premsar tanta construcció, i comenta: "De la pressió per construir, el vi ja raja." Després, una visita al celler i comença el tast. Vicenç Galbany ha triat vins d'Alella on la pansa blanca n'és la varietat predominant.

Es fa el tast de set vins organitzat en tres sèries. La primera són blancs joves: Roura Xarel·lo 2007, Marfil Alella blanc sec 2007 i Marquès d'Alella clàssic 2007; són vins àcids i frescos, amb aromes cítrics, fruitosos i florals. Després es proven dos vins amb sobremaduració: el Marfil Alella blanc clàssic 2007 i el Pansa Blanca de Marquès d'Alella 2007; l'un recorda el préssec i l'albercoc, mentre que l'altre és extremadament floral al nas i en boca ofereix un gust de fruits secs i fruita madura. L'última sèrie la protagonitzen dos vins de criança en fusta: el Marquès d'Alella Allier 2006 i el Lanius 2007 d'Alta Alella; el primer dona panses i fruits secs, compotes i melmelades, vainilla i un toc amargant molt agradable, i el darrer es presenta molt avainillat amb tocs metàl·lics al nas, amb un aire de fruita tropical i un punt d'aromes fumats, i molt intens en boca, amb aromes torrats ben integrats amb la fruita.



FOTO: S. M. / D. G.



caixa_de_vi_da_lella

(TAST PER A POETES)

A aquest vi d'Alella que, hores d'ara,
raja de la pressió urbanística.

La mar a glops, la terra a passes.
Tan comuns els llocs, tan gastades
les imatges de la vall abocada,
veremada a peu, i la riera que en surt,
i el rost de vinya amb la copa
alta davant la mar que hi brinda,
que costa de saber què n'hem de dir
per a no repetir-nos
i què n'hem precisament de repetir.

Perejaume

És tot que es repeteix:
el borronar del cep,
la creixença del pàmpol
i la flor del raim;
es repeteix el tomb
perfecte de l'anyada,
la verema i el fosc
repòs dins el celler.
I es repeteix l'aguait
del tastador que mira,
i ensuma, i en un glop
degusta el repetir-se
antiquíssim d'un vi
que s'assembla a nosaltres.
Som això: transparència
nascuda dels ferments
a les bótes de l'ànima.
Som el sauló i l'onada
de sempre, ni que sigui
per un moment només:
l'instant en què oblidem
l'afany de ser distints
i repetim el gest
d'acostar-nos la copa
altre cop fins als llavis.

Jordi Cornudella



El vi i la poesia grega

LA CULTURA LITERÀRIA DEL VI COMENÇA, PER NOSALTRES, AMB ELS GRECS, QUE DE MOLT ANTIC VAN ESTABLIR EL COSTUM DE REUNIR-SE AL VESPRE (EN EL SYMPOSION) PER BEURE I CANTAR. UNA BONA PART DE LA LÍRICA GREGA ARCAICA ÉS SIMPOSÍACA: ESTÀ FETA PER SER CANTADA EN AQUESTES REUNIONS I, SOVINT, PARLA DEL VI (QUE SOLIEN DILUIR AMB EL DOBLE D'AIGUA) I DELS EFECTES QUE, BEVENT-NE, ENCARA PERSEGUIM. LES MOSTRES D'AQUESTA POESIA QUE AVUI PRESENTEM, TRADUÏDES PER JORDI CORNUDELLA, SÓN D'ALCEU (CAP AL 600 A.C.), PARTIDARI DE L'EXCÉS, I D'ANACREONT (CAP AL 530 A.C.), PARTIDARI DE LA MODERACIÓ.



DOS FRAGMENTS D'ALCEU

Per oblidar les penes

Bevem. ¿Què hem d'esperar les torxes? Queda un dit de dia. Amic, treu les grans copes decorades...

El vi, en efecte, el fill de Sèmele i de Zeus el va donar als humans per oblidar les penes.

Per un got d'aigua posa'n dos de vi, ben plens, i que una copa empenyi l'altra...

Notes: a) El dit era la unitat mínima de mesura de longitud.

b) El fill de Sèmele i de Zeus és Dionís, el déu del vi.

Invitació a la borratxera

Beu i emborratxa't amb mi, Melanip. ¿O és que et penses que quan hakis passat el revolt Aqueront podràs veure mai més la llum clara del sol?

Vinga, va, deixa córrer els afanys de grandesa: que el rei Sísif mateix, el fill d'Èol,

que era l'home més llest, va pensar que podia a la mort, però tot i saber-la tan llarga, quan fou el seu fat de creuar l'Aqueront per segona vegada, li va adjudicar un treball penosíssim el rei fill de Cronos a baix, sota terra. Doncs vinga: no hi pensis.

És avui, si de cas, quan som joves, que ens cal entomar el que sigui que un déu ens atorgui.

Notes: a) L'Aqueront és el riu que cal travessar per arribar al món dels morts. b) Amb una argúcia, Sísif va aconseguir tornar del món dels morts i viure molts anys de propina; quan va morir per segon cop, el van condemnar a empènyer muntanya amunt una roca que, quan era al cim, rodolava de nou fins a baix. c) El fill de Cronos tant pot ser Hades, déu del regne dels morts, com Zeus mateix.



TRES FRAGMENTS D'ANACREONT

La preparació de la festa

Corre, noi, va, porta l'aigua, porta el vi i porta'ns garlandes amb un tou de flors trenades, que és amb Eros que boxejo.

Les mesures del vi

Vinga, noi, serveix la gerra, que d'un glop l'envio tota: fes la mescla de deu casses d'aigua amb cinc de vi, perquè ara pugui jo, una altra vegada, sense excés donar-me a Bacos.

La mesura en el beure

No hi tornem, au, va, deixem-ho! Prou d'estrèpit i cridòria: no hem de beure el vi a l'escita, sinó fer glopades curtes i entonar cançons alegres.

Rosa Vila, sommelier

Fou la primera dona que es convertí en sommelier a Catalunya. Dinamitza la cultura del vi a Alella a través del Club de tast l'Arcada i els "tasts de fusió", i de cara a la tardor engegarà el Club de tast de Can Lleonart.

Rosa Vila (Alella, 1953) va aconseguir el títol oficial de sommelier l'any 1997 i va esdevenir així la primera dona a Catalunya que el va obtenir. Recorda que llavors aquí només hi havia una dotzena de sommeliers. En canvi, avui l'Associació Catalana de Sommeliers compta amb uns dos-cents afiliats.

"Aquesta és una professió recent aquí, que canvia molt ràpid —diu Rosa Vila—: cada cinc anys sembla que tot sigui vell. El sommelier tasta els vins i assessora, ja sigui als clients d'un restaurant a l'hora de triar els vins per combinar-los amb les menges i portant el celler



Què ha de dominar un bon sommelier?

Ha de tenir un extens coneixement dels vins tranquils i dels escumosos d'arreu, ha de dominar els destil·lats, els cafès, les infusions, els formatges i els puros, a més de tenir les principals nocions de cuina per poder establir els maridatges. Tot això, com a mínim.

i la carta de vins de l'establiment, ja sigui a empreses elaboradores, per ajudar-les a definir els seus vins al mercat: fa uns deu anys els sommeliers vàrem començar a treballar per als cellers, tot i que llavors es veia amb reticència, perquè semblava que usurpàvem el paper de l'enòleg... però justament és molt important no posar-se en aspectes tècnics: el sommelier comença quan el

vi ja és fet, a nosaltres ens toca fer un assessorament sensorial. Els enòlegs són tècnics i els sommeliers som artistes."

En una dècada aquesta sommelier ha treballat per a empreses de diferents denominacions d'origen i per a segells de destil·lats. També ha assessorat altres empreses vinculades al món del vi, com ara vinateries, ha col·laborat en



Imatges de diversos "tasts de fusió" fets per la sommelier a Alella. A baix a l'esquerra, membres del Club de Tast l'Arcada



revistes especialitzades i s'ha dedicat a la formació. "He tingut la sort de tocar tots els àmbits de la professió: he treballat per a Lavínia, he donat classes a l'Escola d'Hostaleria Hofmann i, a través de la Mey Hofmann, he treballat per a una enoteca de Mèxic D. F."

El Club de tast l'Arcada. Una vessant important de Rosa Vila com a sommelier és en l'àmbit de la formació: "L'any 1986 vam començar a l'Arcada —establiment propietat de Vila, avui desaparegut, dedicat al tast de vins, formatges etc., i bar de copes a la nit— a fer cursos i sessions de tast dirigides per enòlegs i professionals del sector, tant d'Alella com de fora, primer cada quinze dies i després un cop al mes." Naixia així el Club de tast l'Arcada. "Avui som un grup d'unes catorze persones, estable

i cohesionat des de l'any 2000, i ja en fa cinc que cadascun dels membres prepara una part dels vins que es tasten, amb un dossier d'informació i una proposta de maridatge", explica Vila, i continua: "El club el forma gent molt variada (del món de l'empresa, elaboradors de vi, mestres, persones dedicades al ram del metall, a la informàtica i un parell d'empresaris) que tenen un coneixement del vi força alt, perquè ja fa molts anys que formen part d'aquest grup i això els ha permès tastar molt i bé, provar vins de zones insòlites i vins molt cars que individualment no ens podríem permetre adquirir, però sí entre tots. Som un grup molt conjuntat que compartim informació i coneixements, i això t'enriqueix molt."

A banda del Club de tast l'Arcada, Rosa Vila també prepara per a

EL SOMMELIER COMENÇA QUAN EL VI JA ÉS FET

Un bon sommelier ha de ser també una persona dotada per a les relacions públiques, ha de tenir una elegància discreta i un bon nivell de cultura general, perquè no s'ha d'oblidar que el vi forma part de la cultura, de la història, de la sensibilitat.

aquesta tardor la creació del Club de tast Can Lleonart, que vol que tingui una periodicitat mensual, amb la voluntat que professionals ben diversos del món del vi hi aportin la seva experiència. Aquesta proposta va néixer de l'interès que van mostrar bona part dels participants en la doble sessió *Les aromes del paisatge* que la sommelier va impartir a Can Lleonart aquesta primavera, una proposta que es va fer per primera vegada dins del cicle *Els juliols de la UB* el 2007).

Tasts de fusió. Una de les iniciatives que han centrat l'interès de Rosa Vila és l'anomenat "tast de fusió". La idea és anar més enllà del tast de vins estricte i jugar a comparar el vi amb un segon element. El primer que va fer en aquesta línia va ser un tast de vins

AMB ELS TASTS DE FUSIÓ BUSCO ELEMENTS QUE AMB ELS VINS EM CAUSIN SATISFACCIÓ I EMOCIÓ



i música: "El 1997 vaig començar a treballar per a la Maison du Languedoc- Roussillon fent maridatges dels vins de la zona amb la seva cuina. Paral·lelament, el 1999 vaig anar a Nimes, on vaig veure un concert de guitarra amb un tast de vins. Em va encantar i vaig organitzar un tast similar, amb música clàssica, a la Maison du Languedoc-Roussillon. Temps després vaig repetir l'experiència a Mèxic, però millorada amb l'assessorament del primer pianista de la Filharmònica de Mèxic, que va interpretar les músiques en directe, i vam buscar plats que hi anessin bé."

Rosa Vila ha muntat un tast de fins a tres vins amb unes "postres de perfum" ideades pel restaurant El Celler de Can Roca, i també ha maridat puros, vins i cuina. "Busco elements que amb els vins em

LA CULMINACIÓ DELS "TASTS DE FUSIÓ" ÉS UN TAST-ESPECTACLE AMB XOCOLATA, VI I MÚSICA

Tast-Espectacle

El plaer dels sentits: vi, xocolata i música, proposa cinc tasts, cadascun protagonitzat per un sentit. Un exemple: Marfil Generós Sec solera 1976, amb un bombó de xocolata amb llet i "kikos" i música de Gershwin

causin satisfacció i emoció. Aquest any, dins del festival Espais de poesia d'Alella, vaig fer un tast de vins i poesia. És un dels més difícils que he fet, perquè és emoció pura. Vam tastar un vi jugant amb el poema *Vinyes verdes vora el mar*, però també vam relacionar el so del vi (decantant-lo) amb una poesia del valencià Josep Piera que parla dels sons: *La poesia són veus convertides en sons / que diuen d'on venim, on anem, i qui som*." La darrera proposta l'ha fet aquest juliol dins del cicle *Els estius de la UB*: "Vaig parlar del cep acabat de plantar i del patiment del pagès i vaig anar relatant la vida de la vinya fins a la verema i amb el raïm a les capsas a punt d'entrar al celler. Volia il·lustrar el món de la vinya a prop de la ciutat. I tot això va anar acompanyat d'un tast a cegues de tres vins, un de blanc i dos de negres. Però vaig

fer trampa: els dos vins negres eren el mateix, però l'últim el vaig decantar, i el tast entre l'un i l'altre va variar moltíssim."

El plaer dels sentits. La culminació dels "tasts de fusió" que ha ideat fins ara la sommelier s'ha produït aquesta primavera, amb la presentació del tast-espectacle *El plaer dels sentits*, un projecte amb tres combinatòries: el vi, la xocolata i la música. Acompanyen Rosa Vila en la creació i la interpretació d'aquest projecte el pastisser Christian Escrivà i el baríton Joan Ramos, amb la col·laboració del pianista Graham Listes, el creador Leo Pavanetto i la rapsoda Jos Tholoniati. L'espectacle, que assoleix una gran intensitat sensitiva, viatjarà a Fes (Marroc) l'octubre vinent dins unes jornades gastronòmiques internacionals. ■■■

Cuiner: Àngel Rodríguez
Restaurant: Cuinalella

Rosa Vila recomana
Rosat Merlot 2007
(Roura)
"Les notes de frescor del merlot i la seva fruitositat ens anivellaran la potència del xampinyó i de l'alvocat, amb la resta de productes de notes més dolcenques."

AMANIDA
MOSAIC



Cuiner: Maria Salvans
Restaurant: El Niu

Rosa Vila recomana **El pas de les bruixes** (Altrabanda)
"L'estructura de la pansa blanca i les aromes de "garriga mediterrània" ens acompanyaran aquest plat, fet amb ingredients purament mediterranis."

JAMBALAIA



Cuiner: Francisco Aguilar
Restaurant: 1789

Rosa Vila recomana **Lanius** (Alta Alella)
"Vi amb molta complexitat d'aromes, donada per les varietats (pansa blanca, chardonnay, viognier, sauvignon blanc) i la criaça; té una textura sedosa que equilibra el plat."

ANGUILA A
L'ESTIL GOUFFÉ



Cuiner: Manoli Valero
Restaurant: La Magrana

Rosa Vila recomana **Vallmora 2006** (Marfil Alella)
"La garnatxa manté tota la seva fruitositat i la bóta aporta unes notes de torrats, ideals per acompanyar aquest plat."

CONILL
AMB SALSA
AGREDOLÇA



Maridatges de ficció

Hem seleccionat quatre receptes que apareixen en llibres de Quim Monzó, Boris Vian, Andrea Camilleri i Marc Romera, i quatre cuiners les han portat de la ficció a la realitat. La sommelier Rosa Vila n'ha fet el maridatge

Hi ha escriptors a qui agrada menjar bé, que tenen bons coneixements gastronòmics i enològics i que els utilitzen en les seves novel·les, ja sigui de forma esporàdica o bé com un tret característic d'algun dels seus personatges. La novel·la negra, per exemple, té detectius marcats pel seu interès i coneixements del món gastronòmic.

Hem seleccionat quatre receptes extretes de quatre obres de ficció. En primer lloc, una amanida mosaic, que proposa Marc Romera en el conte "Pis nou" dins el llibre *La intimitat* (Empúries, 2008). En segon lloc, una jambalaya —plat

d'arròs propi de la cuina cajun de la zona de Louisiana i Nova Orleans, als Estats Units— que apareix en el conte de Quim Monzó "Thomson, Braun, Corberó, Philishave..." recollit al volum *Vuitanta-sis contes* (Quaderns Crema, 1999). També la recepta d'anguila, aquí substituïda per congre, que Boris Vian extreu del *Llibre de cuina* de Jules Gouffé (1807-1877) i reproduïu en la seva novel·la *L'escuma dels dies* (Columna, 1988). I, finalment, un conill amb salsa agredolça al més pur estil de la cuina siciliana, que Andrea Camilleri explica en la novel·la *La paciència de l'aranya* (Edicions 62, 2006) de la sèrie del comissari Montalbano.

HI HA ESCRIPTORS QUE UTILITZEN ELS SEUS CONEIXEMENTS GASTRONÒMICS I ENOLÒGICS EN LES SEVES NOVEL·LES

La sommelier Rosa Vila ha triat un vi que marida bé amb cadascun d'aquests plats. Però per arrodonir la proposta faltava anar una mica més enllà, i aquest punt l'hem aconseguit proposant a quatre cuiners que facin realitat aquestes receptes de ficció: Àngel Rodríguez, de Cuinalella; Francisco Aguilar, del 1789; Manoli Valero, de La Magrana; i Maria Salvans, del restaurant El Niu. Hem convidat la Maria del Niu a mode d'homenatge al primer i únic restaurant que ha obtingut fins ara a Alella una estrella Michelin (l'establiment va tancar el 31 de desembre del 2007).

Amanida mosaic

Ingredients

xampinyons
alvocats
tomàquets de
Montserrat
melmelada de ceba
pebre, oli i
vinagre de Mòdena

V

vaig rentar els xampinyons laminats i els vaig esbandir; després els vaig posar dintre de dos draps per eixugar-los bé i els vaig dipositar com un mosaic a sobre la safata de les amanides, ben atapeïts, però evitant que cap làmina quedés sobre una altra. Després vaig partir pel mig els tres alvocats, en vaig treure el pinyol i els vaig pelar, i els vaig tallar en làmines una mica més gruixudes que les de xampinyons. Vaig salar lleugerament els xampinyons i els vaig esquitjar de pebre, oli i vinagre de Mòdena que no era de Mòdena però com si ho fos, i vaig disposar les làmines d'alvocat una per una, cada una sobre una làmina de xampinyó, i vaig tornar a salar, molt poc, i a esquitjar de pebre, oli i vinagre de Modena, del que no era de Modena però com si ho fos. Després vaig netejar els tomàquets de Montserrat i els vaig tallar tan laminats com vaig poder i vaig anar disposant les làmines sobre les làmines d'alvocat que descansaven sobre les làmines de xampinyó, i quan ho vaig tenir tot encaixat, amb aquell blanc de bolet que es presentia al fons del plat, aquell verd pistatxo que saludava sota el vermell de Montserrat i tot plegat, vaig salar mínimament el tomàquet i el vaig esquitjar de pebre, molt poc, d'oli d'oliva i de vinagre, del que no era de Mòdena però com si ho fos, i vaig agafar el pot de la melmelada de ceba i amb una cullereta vaig anar esquitjant la superfície de tot aquell muntatge. La melmelada, daurada, amb les espurnes negres de pebre i la foscor del vinagre falsament dit de Mòdena, van donar més profunditat al vermell montserratí del tomàquet i al verd i al blanc que saludaven des de sota. I vaig tapar aquella obra d'art amb aquesta mena de plàstic transparent que serveix per tapar plats i vaig guardar l'amanida a la nevera

Marc Romera
“La intimitat”
Empúries

Cuiner: Àngel Rodríguez
Restaurant: Cuinalella

jambalaia

V

a decidir preparar-se un cafè. Quan va trobar el pot ple de grans sense moldre va recordar que el molinet s'havia espatllat l'última vegada que hi havia pujat. Va buscar un tupí i hi va ficar llet. Aleshores va tenir una idea millor: va deixar el tupí sobre el marbre i va buscar una olla i una cassola. Va encendre un dels fogons de la cuina; com a mínim la cuina funcionava. Va netejar i va bullir les gambes. Després va col·locar la cassola al foc, amb mantega. Hi va afegir el pernil, tallat a daus grans, i pebrot verd ben picat. Ho va anar remenant durant uns minuts, i hi va abocar una mica de farina. Més tard hi va afegir les gambes, aigua, tomàquets tallats en quatre trossos, ceba, all i julivert ben picats. Quan tot plegat va arrencar el bull, hi va afegir arròs, sal, farigola, pebre vermell, salsa de soia i vinagre. Hi va posar la tapadora i va abaixar el foc. Durant mitja hora, va anar controlant el xup.

Quim Monzó
“Vuitanta-sis contes”
Quaderns Crema

Ingredients

arròs
gambes
pernil
pebrot verd
tomàquets
ceba, all i julivert
farigola
pebre vermell, salsa de soia i vinagre
mantega, farina i sal



Quim Monzó diu al final del conte que acompanya aquest jambalaia amb una ampolla d'Alella!

Cuina: Maria Salvans
Restaurant: El Niu

Anguila a l'estil Gouffé

S

erà bo? —va preguntar Colin.

—El senyor en pot estar segur! —va afirmar Nicolas—.

El gall dindi està perfectament calibrat.

—Quins entrants ens ha preparat?

—Déu meu! —va exclamar Nicolas—. Aquesta vegada no he fet cap innovació. M'he limitat a plagiar Gouffé.

—Hauria pogut triar un mestre pitjor! —va dir Colin—. I quina part de la seva obra vol reproduir?

—Es tracta de la pàgina 638 del seu Llibre de cuina. Llegiré al senyor el paràgraf en qüestió.

Colin es va asseure damunt un tamboret amb el cul enconxat de cautxú alveolat, sota un teixit de seda oliosa que feia joc amb el color de les parts, i Nicolas va començar amb aquestes paraules:

—Prepareu una crosta de pasta calenta com per a un entrant. Prepareu una anguila grossa que tallareu en trossos de tres centímetres. Poseu els trossos d'anguila en una cassola amb vi blanc, sal i pebre, rodanxes de ceba, un ramet de julivert, farigola, llozer i una punteta d'all.

—No he pogut esmolar-la com m'hauria agradat —va dir Nicolas—. La mola està massa gastada.

—La faré canviar —va dir Colin.

Nicolas va continuar:

—Feu-ho cuire. Retireu l'anguila de la cassola i deixeu-la en una safata per saltejar. Passeu el cuinat per un sedàs de seda, afegiu-hi salsa espanyola i reduiu-lo fins que la salsa s'enganxi a la cullera. Passeu-la pel tamis, cobriu l'anguila amb la salsa i feu-la bullir durant dos minuts. Col·loqueu l'anguila dins el paté. Feu un cordó de bolets girats a la vora de la crosta, poseu un ramet de llet de carpa al bell mig. Remulleu-ho tot amb la salsa que heu guardat prèviament.

—D'acord —va aprovar Colin—. Crec que li agradarà, a Chick.

Ingredients

una anguila
vi blanc, sal i pebre
ceba, julivert, farigola,
llozer i all
salsa espanyola



Boris Vian
“L'escuma dels dies”
Columna

Cuiner: Francisco Aguilar
Restaurant: 1789

Conill amb salsa agredolça

La senyora Angila Zarco, d'un ros tan clar que semblava albina, escassa de paraules, va servir uns canelons amb suc dignes de tota consideració, i al darrere conill amb salsa agredolça del dia abans. El cas és que guisar el conill amb salsa agredolça no és feina fàcil perquè la recepta es basa en l'exacta proporció entre vinagre i mel i en l'amalgama adequada entre els talls de conill i la "caponata", aquella mena de samfaina siciliana dins de la qual havia de fer xup-xup. La senyora Zarco se n'havia sortit prou bé, i per si de cas hi havia afegit una picada d'ametlles torrades. A més, tothom sap que si et menges el conill amb salsa agredolça acabat de fer és una cosa, però si te'l menges l'endemà és molt millor, perquè hi guanya en gust i en color. En una paraula, que en Montalbano va xalar com un lladre.

Andrea Camilleri
"La paciència de l'aranya"
Edicions 62

Ingredients

un conill
vinagre i mel
caponata (samfaina
siciliana)
ametlles torrades



Cuïnera: Manoli Valero
Restaurant: La Magrana

sala de mostres

Quina importància doneu als vins d'Alella a la vostra carta?



Lluís Roca Miranda, Can Casals. Nosaltres li atorguem molta importància al vi d'Alella. Els vins de la casa són vins d'Alella: tenim la marca Roura com a prioritat, tant blanc, com negre i rosat. També tenim Marquès d'Alella, de Parxet. Els clients accepten molt bé els vins d'Alella.



Toni Corpas, La Plaça. Nosaltres donem força importància al vi d'Alella. És una bona denominació d'origen, malgrat ser de les més petites de la península. Tenim vins d'Alella Vinícola i d'Alta Alella. Hem tingut Parxet, però ara no en tenim, i tenim també alguna cosa de Roura; però, bàsicament, Alta Alella i Alella Vinícola. Els clients demanen vi d'Alella i l'accepten força bé. Com a vi de la casa utilitzo un vi i un cava que no són de la DO, perquè els altres són una mica cars per posar-los al menú.



Manoli Valero, La Magrana. Doncs la veritat és que, a part del vi de la casa, només tenim dos vins amb denominació d'origen i tots dos són d'Alella. El negre és un Marfil i el blanc és un Roura. I els caves que tenim també són Marfil i Roura. Els tenim perquè són els d'aquí i també perquè són els que els clients ens demanen.



Silvia Gibernau, Duran. Al nostre restaurant tenim vins d'Alta Alella: el blanc, el rosat i el negre. El blanc és el Parvus, que és molt bo i és el que surt més. Oferim també el Marquès d'Alella i el cava de Parxet. Els clients accepten molt bé el vi d'Alella i sobretot el Parvus, que els agrada molt.



Lluís Ramon Gómez, El Caserio. Bàsicament l'hi donem importància a la carta al vi blanc: el tenim com a suggeriment. El negre i el rosat costen més de sortir i treballem bàsicament amb Roura i Marfil d'Alella Vinícola. Els consumidors pregunten molt pel vi d'Alella: em trobo amb molts clients que pregunten "Teniu vi d'Alella?" El blanc és molt famós: és la base del vi d'Alella.



Sara Pascual, Enrico. Sempre oferim el vi d'Alella com a prioritat, atès que és el de la terra. Tractem de fer país i prioritzem els vins del nostre entorn, que tenen molt bona acceptació. Ara tenim a la carta Marquès d'Alella i cava Parxet, tot i que hem tingut altres vins d'altres cellers. El vi blanc acompanya molt bé el nostres arrossos, les fideuàs i el peix que tenim a la carta.



Sonia Gaona Ferrer, El Nou Can Doctor. El vi d'Alella és patrimoni del poble. Al nostre restaurant el principal són els caves d'Alella: creiem que els caves són el fort d'Alella i treballem amb Signat, Parxet, Alta Alella i Roura. Respecte dels vins, tenim Roura i Marfil d'Alella Vinícola. Nosaltres sempre oferim cava d'Alella i tenen una acceptació impressionant per part dels clients.



Sònia Baró, Can Junc. Moltíssima. Com que el restaurant forma part de la mateixa empresa que Alella Vinícola, com és lògic, donem prioritat als nostres vins, però tenim totes les referències de tots els cellers de la DO Alella, i també tenim una carta força extensa de vins d'altres DO. El 60% dels vins que consumeixen els nostres clients són del nostre celler; un 10%, d'altres cellers d'Alella i el 30% restant correspon a vins d'altres denominacions d'origen.

Vinateries

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÉS



Els propietaris de vinateries són personatges fonamentals de cara a conèixer els gustos, hàbits i tendències dels bevedors de vi actuals. Hem triat quatre establiments de la zona per arribar als clients i fer-ne un retrat

El consumidor de vi Quan els demanem com és la clientela d'aquests establiments, les respostes són força semblants. Hi ha dos tipus de client: aquell que dina i sopa amb vi i que, per tant, compra vi econòmic, i el consumidor de cap de setmana, que cerca productes de més qualitat. En qualsevol cas, tots coincideixen que avui hi ha més cultura del vi, que la gent en sap més i en vol aprendre més: demanen productes concrets, d'una DO o d'una varietat determinada, però també confien en el botiguer, es deixen aconsellar. Ubaldo Puche, de La Companyia, explica que "el client s'ha culturitzat molt. A més, ara hi ha força més oferta i la qualitat dels vins ha millorat molt. Fa cinc anys no hi havia vins bons de cinc euros. Avui sí que n'hi ha." Gemma Ferran, del Celler del Mar, afirma que "els gustos de la gent no han canviat tant amb els anys, el que passa és que anem adquirint una clientela més exigent i atenta a

Companyia d'Alella Celler i Taberna

Any de creació: 1987

Propietari: Ubaldo Puche

Adreça: Riera Fosca, 28-30

Població: Alella

Horari: 9.30 a 14h / 17 a 21h
Diumenge: 9.30 a 15h

Web: www.ciadalella.com

Nombre de referències de vi i cava disponibles: 650

Nombre de marques disponibles: 450

Vins d'Alella que es poden adquirir: Totes les marques

les novetats. Ara en saben més i estan més al dia de les darreres tendències." Cristina Guillén i Mònica Vidal, de la vinateria de Badalona hi coincideixen: "Ara la gent està molt més informada. Reben més informació, coneixen més DO i han començat a associar una varietat amb un gust. Abans tothom demanava Rioja, però ara hi ha clients que et demanen l'ampolla que recomana una revista." Pel que fa als Rioja, Xavier Bartomeu, de Mundivinoteca, comenta que "al principi la gent només volia Rioja, buscaven vins potents, complicats i amb poca fruita. Ara demanen vins fàcils, còmodes, i s'està abandonant aquesta 'riojitis'. I estic content perquè la gent, cada vegada més, vol tastar vins catalans."

Vins catalans versus vins de la Rioja. Les dades diuen que a Catalunya el vi que es ven més és el de la Rioja. Ubaldo Puche explica que, efectivament, encara hi ha molta 'riojitis' a



FOTO: F. COSTA

Catalunya, però que va de baixa en els darrers anys i afegeix que "no és un problema de Catalunya, passa a tot arreu. Durant anys hom pensava que els Rioja eren els millors vins del món. Avui, en canvi, mentre els Rioja van a menys, la venda de vins catalans creix perquè s'ha millorat molt els productes." Cristina Guillén, el Celler del Mar i Mundivinoteca coincideixen en l'opinió que els Rioja tenen un públic de 50 ó 60 anys que no vol tastar res més perquè, segons Gemma Ferran, "fa anys no hi havia res més, com aquell qui diu, i per a molta gent Rioja és igual a vi. Pel que fa als vins fets a Catalunya, la gent sap que hi ha molts bons productes, però es venen poc. Potser l'excepció la trobem amb els Priorat, segurament per la promoció que se n'ha fet." En canvi, Cristina Guillén assegura que a la seva botiga els Rioja no són els més venuts i que "en general, la gent té un bon concepte dels vins de les DO catalanes, en venem força. També cal dir que tenim molts clients que els compren per militància."

Des de Mundivinoteca, Xavier Bartomeu culpa els restaurants

de l'èxit que els Rioja tenen a casa nostra: "El restaurador cerca l'opció fàcil i ven Rioja perquè sap que no en tindrà queixa. A la botiga el client de Rioja té més de 50 anys; però la gent jove ja busca altres coses. No tinc res en contra dels Rioja, però hi ha clients que es perden moltes coses. Penso que la gent, en general, té un mal concepte dels vins catalans però la tendència canvia perquè, quan els tasten, se sorprenden gratament. És molt important la feina que es va fent des de tots els fronts: cellers, botigues, restaurants i publicacions."

Celler del Mar

Any de creació: 1999

Propietària: Gemma Ferran

Adreça: Àngel Guimerà, 12

Població: El Masnou

Horari: 9 a 14h / 17 a 20.30h
Diumenge: 10 a 14.30
Dilluns tancat

Web: www.cellerdelmar.com

Nombre de referències de vi i cava disponibles: 500

Nombre de marques disponibles: 250

Vins d'Alella que es poden adquirir: Totes les marques

què passa amb els Alella?

Segons els responsables de les vinateries, el consumidor de vi té els Alella en bon concepte. Al Celler del Mar afirmen que "venem més blancs d'Alella que de qualsevol altre DO. El client els associa amb la qualitat." Cristina Guillén ens constata que encara hi ha gent que fa aquella afirmació que a aquells que ens estimem el territori ens fa tanta ràbia: "De tant en tant ve algú per aquí dient que a Alella no hi ha vinya. Però, en general, la gent associa Alella amb vi blanc de qualitat; ara cal mostrar-los que també s'hi fan



FOTO: F. COSTA

negres molt bons." A la Companyia ens expliquen que destaquen dos tipus de clients dels vins d'Alella: "El de més de 60 anys, que ve a comprar el Marfil per Nadal, i el client jove que sap que, especialment pel que fa a blancs, els Alella estan molt bé." Al Vallès les coses sembla que es veuen una mica diferents. A Mundivinoteca ens comenten que "la DO havia estat una mica abandonada, però d'uns anys ençà es fa una feina brutal, es fan les coses ben fetes. Però els resultats no es noten en dos dies. Cal que els cellers siguin constants i que comptin amb el suport de botigues i restauradors. La veritat és que la gent coneix el Marqués d'Alella i poca cosa més. I no ens demanen gaire 'alelles', però si els tasten s'hi aficionen ràpidament."

La butxaca dels consumidors. Gemma Ferran i Xavier Bartomeu coincideixen que avui el públic compra menys vi que abans, però s'hi gasta més diners. Ubaldo Puche diu que el client sí que està disposat a pagar més, però que no es ven pas menys vi, "encara que tenim clar que no és el mateix; on abans compràvem un

vi de mil pessetes ara en comprem un de deu euros." En canvi, Cristina Guillén afirma que "ara mateix estem venent un producte més econòmic que fa un any; la mitjana deu estar en ampolles de vuit o nou euros."

Pel que fa a la crisi econòmica, tots estan d'acord que, de moment, no els afecta massa i pensen que els que més ho patiran seran els restaurants. Aventuren que la gent sortirà menys i farà més àpats a casa, cosa que els permetrà consumir millors vins a casa, amb l'avantatge de no haver de patir pels punts del carnet de conduir. Les quatre vinateries també ens expliquen que tenen alguns clients que compren certs productes cars per lluir i mostrar un cert catxet, però estan d'acord que un preu car no implica necessàriament un producte de molta qualitat. Com diu Cristina Guillén, "una gran marca no farà mai un producte molt dolent, però tampoc no assegura una qualitat extrema. Hi ha productes econòmics que són boníssims. I també ens trobem que hi ha nous cellers que fan productes mediocres, però molt ben presentats, i els venen caríssims."

Cristina Guillén

Any de creació: 1988

Propietària: Cristina Guillén

Adreça: Canonge Baranera, 95

Població: Badalona

Horari: 10 a 14h / 17 a 21h
Diumenge tancat

Nombre de referències de vi i cava disponibles: 1500

Nombre de marques disponibles: 500

Vins d'Alella que es poden adquirir: Alta Alella, Marqués d'Alella i Quim Batlle



FOTO: F. COSTA

En qualsevol cas, sembla que, com afirma Ubaldo Puche, “fins a un cert punt, la qualitat pot argumentar un preu.” Xavier Bartomeu va més enllà i diu que considera “excessiu gastar més de 30 euros en un vi.”

Enllaçant amb la qüestió dels preus, a la Companyia i a Mundiviniteca ens expliquen que han detectat que els darrers anys ha augmentat molt el consum de Lambrusco. Ubaldo Puche aventura que “segurament a causa de la proliferació de pizzereries. Hi va la gent jove, que té pocs recursos i hi troben un vi que és dolç i amb gas, com la Coca-Cola. És una molt bona manera d’introduir-se en el món del vi.” Xavier Bartomeu explica que la gent jove, a més de Lambrusco, compra vi a doll, segurament perquè disposa de menys diners. “De tota manera, el gran consumidor de garrafa és el client de 50 anys en amunt, però la veritat és que des que vam obrir, la venda de garrafa ha anat cada vegada a més.” Els seus companys confirmen l’edat del comprador tipus de vi a doll, però al Celler del Mar i a la Companyia diuen que les vendes es van mantenint estables. Ubaldo Puche, però, matisa que

“quan es van fer les obres de la riera vam perdre moltíssims dels visitants que omplien el poble a vessar cada diumenge, un bon nombre dels quals ens compraven vi a doll. La prohibició d’aparcar que va venir després també va posar-nos les coses difícils, encara que després de la baixada, les vendes es van estabilitzar.”

El futur. Tot xerrant amb uns i altres, surten a la conversa algunes observacions interessants que pensem que val la pena destacar. Xavier Bartomeu, de Mundivinitoteca, ens explica que “a casa nostra no hi ha cultura de guardar el vi a casa, però penso que és el futur. Ho vaig veure a Nova York; allà la gent compra el vi i el cria a casa, veu com evoluciona. Aquí estem fent una clientela fidel que ja ho fa.” I Cristina Guillén diu que “especialment, la gent jove demana cada vegada més vi d’agricultura ecològica. Nosaltres ja tenim cinquanta i escaig referències i pensem que és la tendència.” Passi per on passi el futur, avui per avui el món del vi, una tradició mil·lenària, està de moda. ■■■

Mundivinitoteca

Any de creació: 1995

Propietari: Xavier Bartomeu

Adreça: La Palma, 12

Població: Vilanova del Vallès

Horari: 9.30 a 13.30h / 17 a 20.30h
Caps de setmana per la tarda tancat

Web: www.mundilots.com (en construcció)

Nombre de referències de vi i cava disponibles: 1100

Nombre de marques disponibles: 400

Vins d’Alella que es poden adquirir: Marfil Alella, Alta Alella, Marquès d’Alella, Roura i Altrabanda

L'elaboració de vi a les cases de pagès: claret, mistela i ranci

Joan Ribas és antropòleg i centra la seva recerca en els canvis i continuïtats en la producció i el consum de vi a Catalunya.

En aquest article descriu el procés d'elaboració i els tipus de vins que es feien a les cases de pagès d'Alella a principis del segle XX



Si alguna activitat identifica les Festes de la Verema, aquesta no pot ser altra que l'instant de la degustació d'un vi: és el moment d'assaborir els vins i caves que es fan a la Denominació d'Origen Alella i observar la gamma de productes de cada celler. La gran diversitat de vins i productes elaborats en aquesta DO que trobem en l'actualitat (blancs, negres, rosats, dolços, generosos, caves) no s'ajusta a la de principis del segle XX, sobretot si deixem de banda la producció de la Cooperativa i ens fixem en la producció del vi elaborat a les cases de pagès.

En aquella època, quan començava la verema, es collia el raïm i s'abocava a les portadores. Un cop ple el carro era el moment de dirigir-se cap a la premsa o, millor dit, cap al celler. La premsa més utilitzada era la de gàbia, també anomenada *premsa de costelles*. Aquest tipus de premsa, d'acció manual, tenia un cargol o eix

HI HAVIA CASOS EN QUÈ FINS A CINC FAMÍLIES ARRIBAVEN A COMPARTIR UNA PREMSA

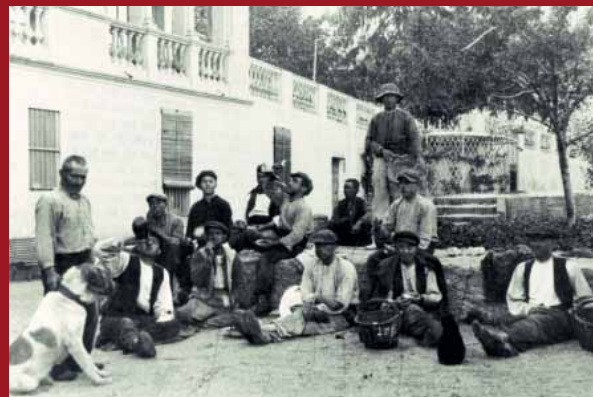
Aquest article s'ha elaborat a partir de converses amb Andreu Ventejo, Àngela Puig, Carles Comulada, Cayetano Lluch, Francesc Lluch, Margarita Soldevila i Alejandro García, Montserrat Barnils, Glòria Casals, Jordi Valls, Josep Valls, Joan Gomis, Joan Oliveras, Joaquim Aymar i Rosa Arenas.

central que premsava en vertical, de dalt a baix: el raïm s'introduïa dins la caixa circular de fusta i el líquid sortia per les esclertes que hi havia entre les barres de fusta que formaven la gàbia.

Però no tots els pagesos que elaboraven vi disposaven d'una premsa. Per això molts es veïen obligats a demanar-la a aquells que sí que en tenien, i hi ha casos en què fins a cinc famílies arribaven a compartir una premsa. Però també n'hi havia que portaven a premsar el raïm a una altra casa; aleshores les portadores s'amuntegaven fent una filera mentre els seus amos esperaven el torn perquè els premsessin el vi.

Era comú barrejar els raïms negres amb els raïms blancs i així sortia un vi de color rosat, anomenat *claret* —la Cooperativa, amb el temps, aniria canviant aquest costum. Per evitar que el raïm comencés a fermentar abans de ser premsat, quan arribaven les primeres portadores al

ES BARREJAVA EL RAÏM NEGRE AMB EL BLANC I AIXÍ SORTIA UN VI DE COLOR ROSAT, EL CLARET



celler s'espavilaven a trepitjar-les i treure'n el primer most. A continuació, la pasta que en resultava s'abocava dins la premsa. Amb aquest procés l'acció de premsar, que podia durar moltes hores, de vegades s'allargava fins a la nit.

Un cop s'havia fet la primera premsada, s'obria la premsa, es desmuntaven les costelles i llavors els pagesos es dedicaven a escarpir —separar— el que havia quedat comprimit per tornar-ho a premsar per segona vegada. El most precipitava cap a un cup fet a terra. Amb una cassà —un recipient força profund amb un mànec llarg— buidaven el cup per omplir directament les bótes o, abans, les portadores.

Mentre s'omplien les bótes, el most feia la bullida, és a dir, començava a fermentar. Les bótes s'havien de preparar abans d'omplir-les, per tal que el líquid no quedés afectat per les deficiències de la bóta. Hi havia

SEMPRE HI HAVIA UNA BÓTA APARTADA ON S'HI POSAVA EL MILLOR VI DE LA COLLITA DE CADA ANY PER FER EL RANCI



vins que un cop a la bóta havien arribat a assolir els 16 graus, tot i que era habitual que en fessin uns 13. L'opinió de la majoria de vinaters era que com més grau, millor es conservava el vi a la bóta.

Els primers mesos que el vi era dins les bótes s'anava clarificant i els elements sòlids s'acumulaven al fons. Era el moment que aprofitaven per trafegar: canviar el vi de la bóta a fi que es conservés sense els residus que havia acumulat. Aquests residus, anomenats *mares*, algunes persones havien sentit a dir que els tornaven a premsar per fer-ne esperit de vi o aiguardent, però la majoria recorden que les mares s'assecaven i es venien a gent que passava per casa a comprar-les per fer bicarbonat, deien: uns en feien boletes, d'altres les escampaven, però tots les deixaven assecar.

La producció vitivinícola es fonamentava en tres classes o tipus de vi. El vi comú —altrament dit vi *claret*—, el vi ranci i la mistela.

El vi comú era aquell que sortia de la mescla de totes les varietats de raim que hi havia a la vinya i tenia un color rosat: era el vi de consum diari i si feia falta els pagesos el venien. La mistela era el vi dolç que obtenien quan evitaven la fermentació del vi afegint alcohol al most acabat d'introduir a la bóta: se'n feia un consum més esporàdic. Finalment, el ranci es considerava el millor vi —sempre n'hi havia una bóta apartada, on s'hi posava el millor vi de la collita de cada any—, i era el que es consumia a les celebracions i a les festes.

Quan arribava el mes de novembre, per Tots Sants, es fiblava una bóta de vi, és a dir que se li feia un foradet perquè pogués sortir un rajolí de vi. Així, amb l'excusa de la celebració s'aprofitava i es tastava el nou vi per acompanyar les castanyes. Per als vinaters, però, era el moment en què es valorava la qualitat del vi i se sabia si seria bo o si, al contrari, caldria millorar-lo o reforçar-lo.

“La carta de vins d’elBulli no és una carta radical”

Entrevista amb Ferran Centelles, sommelier d’elBulli

F

erran Centelles va néixer a Barcelona el 1981. Va entrar a elBulli fa gairebé deu anys, el 1999, com a cambrer, i dos anys després ja hi treballava de sommelier: s’ha format al millor restaurant del món. Actualment la carta de vins d’elBulli és responsabilitat seva (juntament amb un equip de sommeliers). Diu que no és una carta radical, que ofereix molts estils diferents per satisfer la diversitat de paladars i que hi predominen els blancs i els escumosos perquè són els que millor s’adapten als plats d’elBulli. Centelles és un apassionat dels dolços i parla, també, del bon moment que viuen els vins d’Alella.

—Va entrar a elBulli el 1999 com a cambrer i dos anys després, el 2001, ja hi exercia de sommelier. Com es va produir aquest procés?

—Havia fet estudis d’hostaleria i havia treballat en alguns



restaurants importants, i llavors vaig tenir l’oportunitat de fer una estada a elBulli. Em va agradar molt l’ambient i la manera de fer de la gent d’elBulli, així que vaig anar pujant-hi als estius. Mentrestant, vaig fer estudis de viticultura i enologia a Espiells. Va ser molt interessant perquè em va permetre de viure el vi des de dins: el procés d’elaboració, etc. Això fa que el vi sigui molt més fàcil d’entendre; no vull dir que sigui imprescindible per a un sommelier fer estudis d’enologia, però són dos mons tan lligats, tenen tanta relació entre ells, que val la pena. Els sommeliers tenim moltes coses a aprendre dels enòlegs. Ara bé, en general, els grans crítics d’arreu reconeixen que no han fet mai cap vi.

—Com es va començar a interessar pel món del vi?

—El fet d’especialitzar-me en el món del vi va ser una conseqüència, més que no pas

Ferran Centelles farà una conferència dins el programa de la Festa de la Verema.

En el moment de fer aquesta entrevista no en té el títol encara, però explica que parlarà de la relativitat dins el món del vi: de la necessitat de relativitzar algunes coses; de qüestions com la importància de donar-se a conèixer, de la importància de les marques, de la influència dels crítics, de com ens influeixen les parts externes de les ampolles i de la necessitat d’abstreure’s de certs elements externs, per poder concentrar-se en el que hi ha a dins de l’ampolla.

un fet puntual. Al principi no entens res i, de mica en mica, tot es va aclarint. Hi va influir molt el fet de tenir una bona carta de vins al davant i el fet d’escoltar l’Eloi Sánchez, que llavors era el sommelier d’elBulli, de començar a tastar...

—Del 2004 al 2006 va seguir els cursos de sommelier del Wine & Spirits Education Trust, a Londres, i el 2006 va guanyar el premi Ruinart al millor sommelier de l’estat espanyol.

—La competició del Ruinart és bastant maca, però des d’un punt de vista personal no és tan important. Els concursos sempre són relatius: depenen del dia que tinguis i del tipus de vins que et facin tastar. No s’han de sobredimensionar.

—Situem-nos a elBulli: una persona quan va a menjar al millor restaurant del món el que vol és viure una gran



Ferran Centelles
(Barcelona, 1981).
Entre el 1995 i el 1997
estudia a l'Escola
d'Hostaleria Joviat i
després, fins al 2000,
al CETT. Entra a elBulli
el 1999, primer com a
cambrer, mentre cursa
estudis de viticultura
i enologia a l'Escola
Mercè Rossell i
Domènech, a Espiells.
L'any 2001 comença a
exercir de sommelier
i segueix cursos a
l'Escola de Restauració
i Hostalatge de
Barcelona i al Wine
& Spirits Education
Trust a Londres. L'any
2006 obté el primer
premi Ruinart al millor
sommelier de l'estat
espanyol.



experiència gastronòmica i recordar-la. En aquesta experiència, quin paper hi juga el vi?

—El paper principal d'elBulli és el menjar. Oferim un menú degustació llarg (el del 2008 té trenta-quatre degustacions); per tant, els vins s'adapten al menú i al dinamisme de la cuina. Nosaltres intentem acompanyar els plats i adaptar-nos al gust de cada client. Enguany, per fer més lleuger el menú, els plats més intensos, com les carns, s'han anat intercalant al mig del menú i no s'han concentrat tots al final. Això també ha provocat un ritme diferent pel que fa als vins, i s'intercalen negres i blancs. Nosaltres no fem un menú maridat, sinó que recomanem un estil de vins i oferim maridatges especials per a alguns plats concrets.

ELS PLATS DEL FERRAN ADRIÀ NO SÓN DIFÍCILS DE MARIDAR, ENS GUIEM PELS GUSTOS I LES TEXTURES

—El tipus de client d'elBulli es deixa aconsellar o més aviat és un bon coneixedor dels vins i sap el que vol beure?

—La gent que ve a menjar a elBulli acostuma a ser molt receptiva i entusiasta i es posa a les nostres mans. Es deixa recomanar perquè el que vol és viure una gran experiència. Ara, de vegades hi ha persones que busquen tastar uns vins concrets. Això a nosaltres també ens fa contents.

—És difícil maridar els plats de Ferran Adrià?

—No són plats difícils de maridar. El que els marca molt no són les tècniques, sinó que ens guiem pels

gustos i per les textures. En Ferran i l'Albert Adrià (el seu germà, que s'encarrega de les postres) són persones molt obertes.

—Algun plat ha sorgit a partir d'un vi?

—Sí. L'any passat vam idear unes postres a partir dels terrers vinícoles: vam triar uns vins d'unes zones vinícoles determinades i vam crear un plat que representés el paisatge culinari de cada territori: terres albarizas, oloroso dolç vell de Xerès; terra volcànica, malvasia dolça de Lanzarote; paisatge nevad, riesling burgenland d'Àustria.

—Però, generalment, els sommeliers participen en la recerca i la confecció dels menús de cada any, o la seva aportació arriba després?

—La nostra aportació acostuma a arribar després, amb l'excepció dels plats especials pensats per a vins concrets. Ara, quan un client arriba a elBulli, el primer que li oferim és un còctel de benvinguda, que li obre la gana i el refresca, i aquí sí que hi intervenim molt.

—Elaborar la carta de vins del millor restaurant del món és tot un repte i un compromís. Quins criteris hi ha al darrere?

—D'entrada, l'herència que han anat deixant els sommeliers anteriors, i que ens porta a mantenir una part de la carta des fa molts anys: guardem ampolles antigues que tenim molt ben cuidades. És una carta de vins molt marcada també pels gustos del copropietari i director d'elBulli, Juli Soler; ell té una gran passió pels borgonyes i pels burdeus. D'altra banda, a la carta de vins d'elBulli tenim una gran selecció de vins blancs i escumosos, perquè són els que s'adapten més bé a la nostra cuina, perquè la cuina moderna, l'alta cuina, cada cop és més lleugera i amb



més perfums. Això provoca una certa descoordinació, ja que els vins d'alta expressió són molt potents i molt distorsionadors al paladar. És clar que es pot menjar i beure per separat, però si busques l'experiència completa, és complicat.

—Més criteris sobre la carta de vins d'elBulli?

—No comprem mai vins que no haguem tastat. I tenim vins que agraden a tothom. No és una carta molt radical. Oferim vins d'estils diversos per satisfer la diversitat de paladars.

—Per què no es pot visitar el celler d'elBulli? S'ha considerat alguna vegada la possibilitat de convertir-lo en un espai emblemàtic, de to cerimonial, com s'ha fet amb la cuina?

—El celler d'elBulli té poca gràcia per ensenyar-lo. Al llarg dels anys s'han proposat diversos

projectes d'ampliació i millora del celler, però com que el restaurant es troba dins d'un parc natural protegit, no podem ampliar les instal·lacions, només ho vam poder fer amb la cuina. És per això que el celler se'ns ha quedat petit. A elBulli oferim més de 1.600 referències, que guardem en dos cellers: al restaurant de Roses hi guardem unes 5.000 ampolles i a Barcelona tenim un altre celler condicionat, amb 20.000 ampolles més.

—Què opina de la Denominació d'Origen Alella i dels vins que s'hi fan?

—Cal remarcar la qualitat dels vins de la DO Alella, i diré més: jo, que sóc un enamorat dels dolços, estic enamorat dels dolços i generosos que s'elaboren a Alella amb pansa blanca i altres varietats autòctones. I els negres cada vegada es fan millor, també. És una DO ben vista entre els



Fotos: a dalt, Ferran Centelles amb Juli Soler, copropietari i director d'elBulli. A baix, Ferran Adrià.

sommeliers i els darrers anys es mou, ho notem, i es rejoveneix i es posa al dia. La feina a fer és en expansió, d'imatge, per donar-se a conèixer, però això és complicat perquè és una DO petita.

LA DO ALELLA ÉS UNA DO BEN VISTA PELS SOMMELIERS, ES MOU, HO NOTEM, ES POSA AL DIA

—Un dels reportatges importants d'aquest número és dedicat al terror dels Alella. Considera remarcables les particularitats d'aquest terror, que donen caràcter i identitat als seus vins?

—Radicalment, sí. I ara que vivim la problemàtica de l'estandardització del vi, trobo vital el fet de potenciar aquestes peculiaritats que dona el sauló i el clima i una varietat tan ben adaptada com la pansa blanca: és una gran riquesa; i la història que hi ha al darrera, perquè aquí es fa vi des de fa molts segles... Ho trobo bàsic i no se m'acut cap altre camí de cara a individualitzar i donar trets distintius a aquesta zona perquè sigui coneguda al món. Ara, també caldrà veure altres elements: que es continuïn fent bons vins, i també dependrà de com es desenvolupa la pressió urbanística.

—Quines referències d'empreses vinícoles de la DO Alella tenen a la seva carta de vins?

—Fa temps que tenim el cava Privat i el Lanius d'Alta Alella. I fa poc també hem incorporat els generosos de Marfil (conservem una sèrie d'ampolles del generós del 1976, que és la base d'aquests vins), el cava gran reserva Parxet Aniversari i el dolç Mataró. ■■■