

De l'aire a la terra

La Ruta del Vi DO Alella ens porta a relaxar-nos a Aire de Vallromanes, a comprar vi a l'estanc La Roca i a visitar el celler Raventós d'Alella.

TEXT: MARTÍ CRESPO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Martí Crespo conversa amb Maria Vallespí, responsable comercial d'Aire de Vallromanes. A la dreta, part de les instal·lacions del complex, que són a l'antic celler del Mas Salagros, com demostra l'antiga premsa de cargol encastada a la paret.

Ara fa un any, en aquesta mateixa secció, vam visitar les magnífiques instal·lacions de Mas Salagros, un hotel ecològic situat en un entorn privilegiat de Vallromanes. Aleshores, tant l'Òscar com jo mateix ens vam quedar amb les ganes de poder entrar a l'spa Aire Ancient Baths, una iniciativa empresarial paral·lela que ocupa una part de la cinc-centenària masia central de l'hotel. I ens vam prometre que hauríem de saldar més endavant aquell compte pendent. El dia ha arribat: si l'última vegada vam veure els banys de reüll, avui ens hi hem ficat en remull!

#BeAire

Un divendres de desembre a mig matí ja som al vestidor de l'spa, on un adhesiu a les taquilles ens insinua per on va l'experiència en què ens submergirem l'hora i mitja següents: "Time does not exist #beAire" I no és un lema buit,

com comprovarem, sinó ben real i palpable: el telèfon i les presses s'han de deixar aparcats a l'armariet amb la roba. I, per acabar d'assegurar-ho, a tota la zona de piscines i banys no hi ha ni un rellotge a la paret. El pas del temps, al Mas Salagros, el marca únicament el ritme del cos. Unes escales ens menen cap a la planta baixa, on hi ha les sales d'aigua de suggeridors noms romans: el *frigidarium*, el *caldarium*, el *tepidarium*, el *balneum*, el *laconicum*... i el *flotarium*, la cosa més semblant –i impactant– a surar a la mar Morta gràcies a l'alta concentració de sals. Les grosses parets del mas, la majoria de pedra vista, deixen penetrar la llum justa a les estances, depullades d'objectes superflus i ambientades amb relaxants sonoritats orientals. El joc de banys de fred i calor arriba a la màxima expressió amb la piscina temperada que, des de l'antic celler de la casa (amb una premsa testimonial en un racó), connecta directament amb l'ex-

terior per prendre l'aire sense haver de sortir de l'aigua. Sobre els nostres caps, per la impressionant passarel·la envidrada que connecta l'àrea de recepció i vestidors amb la zona de massatges i banys, hi veiem passar Maria Vallespí, responsable comercial d'Aire de Vallromanes. És el nostre rellotge mental, que ens indica que toca anar sortint del remull, passar un moment per la sauna i vestir-nos per recuperar el ritme de vida que imposa el mòbil. "El vau anar a buscar, aquest racó tan específic i singular, per obrir-hi l'spa?", és la primera pregunta que se m'acut de plantejar-li, una vegada presentats. "Quan es va obrir l'hotel Mas Salagros, ara fa quatre anys, els socis impulsors es coneixien amb els del grup Aire i justament buscaven col·laborar amb un spa. No té més secret", ens confessa la jove directora comercial... o vocacional? "Fa poc més de quatre mesos que hi treballo: la veritat és que des de fa molts

anys m'encantava la marca Aire i un dia, sense buscar-ho gens, vaig llegir una oferta per treballar-hi i em vaig adonar que el meu perfil hi encaixava mil·limètricament."

I així va ser com va començar la seva relació professional: "Hi he entrat en plens preparatius de l'època de més feina de l'any, el pic de Nadal: els paquets de banys i massatges són cada vegada més un regal comodí molt sol·licitat per festes, i des de l'empresa a més en fem una promoció i difusió molt intensa", ens detalla somrient. I això es nota en la varietat de preus i propostes que ofereixen: des de simples visites als banys i saunes fins a tota mena de tractaments capil·lars i facials, massatges relaxants i amb sals de l'Himàlaia, a quatre mans, amb olis especials... i una oferta familiar, els caps de setmana a primera hora, del tot excepcional en la quasi desena de locals d'Aire que hi ha repartits ara mateix per mig món. Malgrat que hi ha sempre

algunes de les quinze places màximes per torn reservades per a l'hotel, el centre és obert evidentment a clients externs. "De fet, ens estem mirant d'enfocar cap a la clientela *premium*, sobretot francesa", avança Vallespí, que tot i això reconeix que ara mateix el gros de visitants són parelles atretes per l'amplitud d'horaris d'accés a les instal·lacions (de diumenge a dijous, de 10 a 22, i divendres i dissabte, de 10 a 24) i, alhora, per la possibilitat de complementar l'experiència amb l'oferta gastronòmica de l'hotel adjacent o de quedar-s'hi a dormir.

"La relació amb l'hotel –comenta la Maria– fins ara ha estat perfecta. Ens aportem valor afegit en les dues direccions: nosaltres ens aprofitem dels serveis de l'hotel i ells disposen d'un *spa* molt més complet que el dels altres hotels, a més de tenir la possibilitat de poder bloquejar les termes." "Ens retroalimentem: el client ve aquí i té solucions per a tot", conclou. I per què heu entrat a la Ruta del Vi d'Alella? "Per crear sinèrgies", s'afanya a respondre. I perquè el vi no és aliè a Aire, ens acaba confessant: en alguns dels centres ofereixen l'experiència anomenada Wine Bath. "Aquí hi havia banyera de vi, just a l'espai on es pot veure l'antiga premsa a la paret –comenta–, però es va haver de sacrificar." I afegeix que la idea de recuperar-la no és descartable. Per pressionar-la una mica, abans de marxar li deixem un eslògan de franc: #ViAire.

Vi a l'estanc

En menys de vint minuts de cotxe passem d'un indret excepcional, en la segona accepció del DIEC, a un lloc



Yolanda Gabarró és l'ànima de l'estanc La Roca.

igualmente excepcional, en el primer sentit del terme. Perquè no és gens comú que un local anomenat Estanc la Roca, centrat evidentment en el tabac, dediqui una paret i mitja a una selecció de vins d'Alella i d'unes altres denominacions. És la primera pregunta que plantejem a Yolanda Gabarró, que ens rep al cèntric establiment familiar que regenta des del 2003 a la Roca del Vallès: "Hi va haver un moment en què, a causa de la baixada de vendes del tabac, als estancs ens van permetre de començar a comercialitzar uns altres productes com a complement del negoci." En el seu cas, va pensar de seguida en els vins perquè al poble no n'hi havia aleshores cap botiga

El celler Raventós d'Alella experimenta amb el comportament dels vins pansa blanca en funció de la vinya d'on provenen

i perquè n'era afeccionada: "M'agrada la cultura del vi i, tot i que no soc enòloga, consi-

dero que tinc criteri." "Soc una apassionada del vi i la terra em tira", afegeix per justificar que en la seva tria de vins es destaquen els que neixen de parcel·les i vinyes de la Roca mateix (In Vita i Raventós d'Alella Sarriera i Tina 20). A més de referències d'Alella Vinícola, Can Roda i Bouquet d'Alella.

Des que Gavarró va posar en marxa l'etapa dels vins, el 2015 –"Ho recordo perquè va ser quan vam donar la primera Grossa de Cap d'Any de la Generalitat"–, l'Estanc la Roca s'ha posicionat prou també com un bon lloc per descobrir-hi vins. "Aquí tots ens coneixem, això és un poble, i per això dono molt a provar a la gent: es deixen assessorar i, si hi poses passió, et fan cas. M'agrada fer tastar al públic coses noves, perquè crec que si et deixes sorprendre en gaudeixes més, tal com la vida mateix." Aquesta manera de fer, alhora, troba que és molt gratificant: "Si aconselles, la gent després et retorna molt i t'aporta coses bones. És molt enriquidor." Enmig d'aquest doll de passió, la Yolanda només insinua un però: "No m'hi puc dedicar al 100%, em falta temps." Ho podem comprovar amb els nostres ulls durant l'estona que hi parlem, amb interrupcions constants de proveïdors, veïns i clients que entren a l'estanc a la recerca,

especialment aquests dies, de números de la loteria que va donar fama extra a aquest estanc vinícola i que decora una bona part de l'establiment amb el rostre icònic de l'alellenca Roser Arenas.

La zona zero de Raventós

La ruta d'avui per l'interior de la DO Alella ens porta també fins a Santa Maria de Martorelles. Concretament, a una altra masia amb alguns segles a l'esquena: Can Matons. Podríem dir que és la zona zero del celler Raventós d'Alella perquè, tal com ens explica Quim Casacuberta, representant de vendes de Codorníu Raventós, aquí es va crear el 1981 la marca Marquès d'Alella. Ha plogut molt des d'aleshores: poc després de la fundació es va comprar Parxet i es va fer rendible la producció de cava amb pansa blanca; el 2006, tot va passar a mans de Ramon Raventós; i, ja sota el paraigua de Gleva Estates, el celler es va fusionar amb Codorníu, del conglomerat internacional Carlyle.

Aquest vertiginós i complex entramat empresarial contrasta amb la masia i la vinya que l'envolta, conservades gairebé intactes des del 1981. I amb orgull, com reconeix Casacuberta, que va aterrar al grup enmig d'aquesta voràgine de canvis: "Malgrat les dimensions del projecte, com que puc defensar tot això d'aquí, m'hi sento molt a gust." Es refereix a les parcel·les de ceps que s'enfilen falda amunt, un patrimoni vinícola que desapareixia quan es va crear Marquès d'Alella i que és digne de conservar per mil i un motiu: "Fixa't en la terra que trepitgem a tocar del mas i en la d'allà dalt; aquesta és argila, com la muntanya de Montserrat que avui



GARDEN ARENAS

www.gardenarenas.com
info@gardenarenas.com

RIERA FOSCA, 11-29 - 08328 ALELLA (BARCELONA)
TEL.93 555 12 43 - FAX.93 540 17 07



es divisa nítidament a l'horitzó, i aquella del pendent ja és de sauló." Dos tipus de terres que es perceben clarament als ulls, amb colors diferenciats, però també al nas i la boca, amb un simple tast paral·lel. En un moment del recorregut per les vinyes, en Quim ens ofereix una copa de Sarriera 2017 ecològic, que porta el nom de la vall que s'estén als nostres peus, i posteriorment una altra del Tina 9.

Malgrat que s'han elaborat amb pansa blanca tots dos i que al celler han passat pels mateixos processos, les diferències dels terrenys (sauló i argila, respectivament) es noten cridanerament al paladar. Mentre ens sorprenem d'aquesta comprovació, contemplem les vinyes de la vall de Sarriera, dividides en petites parcel·les de productors diferents i convertides en un veritable compendi d'aquest tros de la DO, com ens fa notar amb satisfacció: "Aquest sector resumeix a la perfecció l'Alella interior: multipropietat, multivarietat i multiproducció." Raventós, de fet, disposa actualment de ceps als diversos municipis de la denominació, continua explicant-nos Casacuberta, que destaca que el 90% del raïm que entra als seus cellers és de vinya pròpia. "Als viticultors de vinya vella de la zona, la majoria gent gran, a partir d'un cert moment ja els sortia més a compte vendre les terres que no pas mantenir-hi la vinya", i per això l'empresa va decidir anar adquirint una bona part d'aquests terrenys per elaborar-ne, les gairebé deu referències de vi que té en catàleg i la pansa per al vi base cava.

En tots els casos, l'elaboració es fa a les modernes instal·lacions que es van anar cons-



A dalt, Quim Casacuberta explica els secrets de les vinyes de Raventós d'Alella a Martí Crespo. A baix: Can Matons, seu del celler / No hi ha millor lloc que Sarriera per prendre una copa de Sarriera / El celler antic de la masia.

truït des del 1981 al darrere de Can Matons, on podem trobar els primers dipòsits d'acer inoxidable de Catalunya, lligats al principi de l'aventura de Marquès d'Alella, entre els quals la tina 9. Al costat dels grans cups metàl·lics també hi ha botes de fusta, un elegant *foudre* per a vi base, un parell d'àmfores del ceramista penedesenc Joan

Carles Llarch –elaborades amb terres d'aquestes vinyes– i l'ou de ciment del vi Galàctica. "Com que ens va agradar tant la forma de l'ou de ciment, la vam copiar per fer també els de resina", explica Casacuberta, per deixar ben clar que a Raventós s'experimenta constantment. Queda corroborat al celler antic, dins la preciosa masia

que conserva perfectament l'ambient i l'aroma del passat. En Quim ens convida a passar a una gran sala, plena de botes i amb tresor inclòs: en una s'hi amaga un solatge del 1981. "Segur que és el millor vi ranci –diu tot passió–, amb pansa blanca de la primera verema de Marquès d'Alella i afegiments de les anyades posteriors." ●



VENDA I DEGUSTACIÓ de vins, caves, embotits, formatges, conserves, croquetes i un gran assortit de productes gourmet. SOPARS GOURMET AMB RESERVA PRÈVIA

C/ Sant Antoni, 9 - Vilassar de Dalt
Tel. 937 308 226 - 673 542 712
labodeguetadevilassar@gmail.com
bodeguetavilassar.com

