

**Gastronomia:  
Raïm i vi al plat**

**El pregó de Rosa Vila  
recupera la memòria de  
les treballadores de la Vinícola**

## Nova etapa

Papers de Vi és una publicació molt jove. Va néixer el setembre del 2008, amb ambició de qualitat i amb capçalera pròpia, substituint l'especial que la revista Alella editava amb motiu de la Festa de la Verema. I, malgrat que el projecte és incipient, ens hem marcat un nou desafiament: oferir cada dos mesos i mig un Papers de Vi amb setze pàgines d'actualitat vinícola i gastronòmica, amb una selecció de textos sobre la cultura del vi, amb tasts, maridatges i algunes signatures de renom. Aquests Papers de Vi "de temporada" culminaran al setembre, amb una revista de seixanta-quatre pàgines que sortirà coincidint amb la Festa de la Verema.

Trobareu aquesta publicació encartada als números ordinaris de la revista Alella i també en establiments especialitzats de la DO. També la podeu descarregar en pdf a la web ([www.papersdevi.cat](http://www.papersdevi.cat)). Si la voleu rebre a casa, consulteu la web. També us podeu fer amics de la revista a través de Facebook ([www.facebook.com/papersdevi](http://www.facebook.com/papersdevi)).

El Papers de Vi que teniu a les mans és una bona mostra de la nostra voluntat de contribuir a dinamitzar el món del vi a la DO Alella. Obrim el número amb informació sobre la verema del 2009 i sobre quins vins es prefiguren, alhora que aportem informació de dos nous cellers a la DO. També us oferim un extracte del pregó que va pronunciar la sommelier Rosa Vila aquest setembre, on dedicava una especial atenció a les treballadores de la Vinícola, entre les quals hi havia la seva mare. Precisament Rosa Vila ens ha facilitat unes fotografies inèdites d'aquestes treballadores, que il·lustren la portada. A l'apartat de gastronomia, hem elegit quatre restaurants que han participat en les Jornades Gastronòmiques del Raim i del Vi DO Alella. Proposen entrant, primer, segon i postres. En l'àmbit de la cultura del vi, hi podeu llegir la reinterpretació del taller de llibres d'artista impartit per Sara Milian aquest setembre, una aproximació a la col·lecció Grans Cuiners de l'editorial Galerada; i, a manera de Nadala, un conte dionisiac recollit per l'escriptora Maria Àngels Anglada.

Començar ara la nova periodicitat del Papers de Vi no és un fet casual. Tot al contrari: és una manera activa i visible de commemorar el cinquanta aniversari de la revista Alella, una efemèride de gran valor. Que una publicació local, feta des del compromís amb la comunitat (i no des d'una voluntat empresarial), tingui una continuïtat ininterrompuda de cinquanta anys, i en català, és una raresa deliciosa. Per molts anys, revista Alella. I endavant.

### 3 La verema 2009

Balanç del la verema 2009 i prefiguració dels vins que en sortiran. Dos nous cellers a punt d'entrar a la DO Alella

### 6 Passió pel vi

Extracte del pregó que va pronunciar la sommelier Rosa Vila durant l'acte inaugural de la XXXV Festa de la Verema d'Alella

### 8 Un poble vinícola

Reinterpretació gràfica del taller de llibres d'artista que Sara Milian va impartir durant la Festa de la Verema

### 11 Ni blanc ni negre... gris

Sobre la conferència que va fer Quim Vila, distribuïdor vinícola i propietari de l'establiment Vila Viniteca de Barcelona, en la clausura de la Festa de la Verema

### 12 Raim i vi al plat

Quatre receptes de quatre restaurants que han participat a les Jornades Gastronòmiques del Raim i del Vi d'Alella

### 15 "Grans cuiners", una col·lecció exquisida

L'editorial Galerada publica el tercer volum d'una col·lecció de llibres il·lustrats que relaciona l'alta gastronomia amb el món de l'art

### 16 Dionís i Ariadna

La nostra Nadala, un conte dionisiac recollit per l'escriptora Maria Àngels Anglada al llibre "Relats de mitologia. Herois i déus"

EDITA **Associació Cultural Revista Alella** ADREÇA **carrer Eduard Serra i Güell, 2 - Aptat. 401 - 08328 Alella** CORREU ELECTRÒNIC **redaccio@papersdevi.cat** PÀGINA WEB **www.papersdevi.cat** FACEBOOK **www.facebook.com/papersdevi** TELÈFON **608 88 47 99** FAX **93 540 07 28** DIRECTOR DE PUBLICACIONS **Ramon Ruiz** IDEA I DIRECCIÓ DE PAPERS DE VI **Montse Serra** REDACTOR EN CAP I FOTOGRAFIA **Òscar Pallarès** DIRECCIÓ D'ART I MAQUETACIÓ **Ferran Gras** CORRECCIÓ **Marti Crespo** HAN COL·LABORAT EN AQUEST NÚMERO (per ordre d'aparició) **Rosa Vila, Sara Milian, David Galilea, Eudald Serra**. PUBLICITAT **Òscar Pallarès (654 40 40 43 / oscar@papersdevi.cat)** COL·LABORACIÓ **2 €** PRODUCCIÓ **RRB** IMPRESSIÓ **Comgràfic** DIPÒSIT LEGAL **B-XX.XXX-2009**

# La verema 2009



**Balanç del la verema 2009 i prefiguració dels vins que en sortiran. Dos nous cellers a punt d'entrar a la DO Alella: can Boquet (a Vilassar de Dalt) i can Roda (a Santa Maria de Martorelles). Arriben al mercat els espumosos de la DO**

**B**alanç de la verema 2009. Els viticultors d'Alella coincideixen a destacar que ha estat una verema molt sana, amb menys acidesa i una mica més de grau. Quim Batlle diu que ha collit un raïm diferent dels altres anys, "més torrat pel sol, no tan verdós. Un raïm preciós i molt sal". Joan Plans, d'Altrabanda, és molt optimista: "Serà un gran any, d'entrada té aquest aspecte. Potser el millor que he viscut, especialment per a la pansa. El sumoll ha estat una mica més complicat, perquè cal esperar molt perquè agafi grau i això és perillós. De fet, hem fet la verema en tres setmanes, del 31 d'agost al 18 de setembre, exceptuant el sumoll, que l'hem collit a l'octubre". Joan Antoni Pérez Roura també fa un balanç molt positiu de la verema 2009: "Molt bona, jo diria que excel·lent, en quantitat i també en qualitat. Va ploure bastant a l'hivern i en moments oportuns a la primavera. L'estiu ha estat molt sec, cosa que ha fet que no hi hagués malalties. Perfecte! Hem

veremat del 23 d'agost al 25 de setembre, més o menys".

Però coincideixen, els vinicultors, en la llargària de la verema: mentre Josep Maria Pujol-Busquets, d'Alta Alella, explica que ha estat una verema llarguíssima, perquè va començar molt d'hora i de mica en mica s'ha anat normalitzant, Ramon Raventós, de Parxet, diu que ha fet una verema curta: "Per culpa de la calor tot el raïm va arribar al grau desitjat gairebé al mateix temps i això ens va obligar a treballar moltes hores al celler". Raventós afegeix que van començar la verema el 9 d'agost i la van acabar l'11 de setembre, aproximadament. La verema d'Alta Alella va començar dos dies abans, el 7 d'agost, i es va acabar més tard, el 24 de setembre.

Més tard encara va acabar de collir Alella Vinícola i amb més problemes que els altres cellers. Ho explica l'enòleg Xavier Garcia: "Enguany ha passat que hi va haver un cop de calor (36° i 37°) que va deshidratar el fruit, sobretot

a les vinyes de costers. Això no és gaire bo per a alguns dels vins que volem fer, i va significar haver de podar el raïm arrugat i acabar collint-ne menys quantitat. Els negres ens van fer patir una mica, perquè la pell no acabava de madurar. Vam haver d'aguantar fins a l'octubre per collir-los! Malgrat tot, és una verema bona. Potser no tant com la de l'any passat, però bona. Tindrem uns vins mediterranis, amb una bona estructura i un grau elevat, sobretot entre els negres". I augura un gran any per als dolços: "Serà un gran any per als dolços, que seran més dolços que mai a causa d'aquesta deshidratació que va experimentar el raïm".

**HA ESTAT UNA VEREMA MOLT SANA, AMB MENYS ACIDESA I UNA MICA MÉS DE GRAU**

**E**ls vins de l'anyada 2009. Diu Josep Maria Pujol-Busquet: "Els vins de l'anyada 2009 tenen un potencial aromàtic important. L'evolució fins ara és perfecta. Aquesta setmana embotellarem una mica de Parvus blanc 2009 i Syrah 2008, perquè estem sense

estoc. Els cupatges de cava i de vi, els tenim molt centrats: prou definits i pensats, que no fets. Ja sabem el camí que ha de seguir cada barrica. És una anyada de gamma alta”.

I Ramon Raventós assegura: “Tindrem un chardonnay d'un gran nivell, és un bon any per a la pansa, i tenim un viognier espectacular. Ara, el més interessant que tindrem aquest any al celler és la pansa que tenim macerada”.

## **E**scumosos DO Alella.

Tal com anunciàvem a la revista del mes de setembre, Alella Vinícola ha presentat aquest desembre quatre escumosos DO Alella. Explica Xavier Garcia: “Hem fet un blanc de noir brut amb garnatxa negra, un moscatell dolç, un brut nature 50% chardonnay i 50% pansa blanca, i un rosat brut amb garnatxa negra 100%. Tots quatre han sortit amb la marca Marfil. Són vuit mil ampolles i tenen graduacions elevades, d'uns 12º, que reflecteixen el sòl d'Alella”.

**M**alestar entre els pagesos. Fa poques setmanes va arribar a la redacció de la revista “Alella” la carta al director d'un “viticultor

fill d'Alella” que es lamentava del tracte que havia rebut d'Alella Vinícola: “Sóc un petit viticultor d'Alella que voldria exposar la situació curiosa en la qual em trobo jo i també alguns viticultors de la DO. Durant molts anys, més de cent, la meua família havia portat el raim a la cooperativa Alella Vinícola, i ara a Alella Vinícola-Can Jonc. Aquest any, tres dies abans de la Festa de la Verema (11 de setembre), em comunicaven, de paraula, que no volien la collita d'enguany i que podia fer-ne el que volgués, perquè tenien el celler ple de vi i amb la crisi no es venia. Vaig fer dues gestions en cellers de la comarca que van fracassar, perquè era massa tard i ja tenien la quota d'entrada de raim completa. D'aquesta manera, la verema d'enguany s'ha perdut a la vinya (ha fet de menjar d'ocells i porcs senglars)”.

Interpel·lat Xavier Garcia sobre el fet, ha explicat: “Ja fa molts anys que ho fem i que els pagesos ho saben. Si no hi ha bon raim, no hi ha bon vi. I si el raim que ens porten no té la qualitat que nosaltres exigim, no ens el podem quedar. Vam començar amb 80 pagesos i ara en tenim 12. I ens acabarem quedant amb 3! Volem raim bo i, si no ens el porten com cal, no ens el quedem. A alguns pagesos els hem entrat el



## **NO ÉS FINS AL MOMENT DE COLLIR QUAN PODEM VALORAR SI AQUELL RAÏM TÉ LA QUALITAT NECESSÀRIA O NO**



raim per fer-los vi i ells mateixos el comercialitzaran. Hem de ser estrictes i exigir la qualitat que volem. A més, aquest any que la situació econòmica no és favorable, encara ens podem permetre menys de comprar un sol quilo de raim que no tingui la qualitat que requerim. Fa molts anys que els ho diem: la vinya no és un hobby, nosaltres en vivim, som professionals i el mercat és lliure”. I per què se li va comunicar tan tard? “Tant de bo els ho poguéssim dir al gener, però no és fins al moment de collir quan podem valorar si aquell raim té la qualitat necessària o no. De tota manera, els pagesos també tenen la possibilitat de vendre'l als altres cellers de la DO, o al Penedès com a DO Catalunya. De fet, em consta que aquells que no ens han entrat el raim l'han acabat col·locant”.

**D**os nous cellers a la DO. Hi ha dos nous cellers a punt d'entrar a formar part de la DO Alella i amb perspectives de comercialitzar els seus primers vins el 2011, amb la verema del 2010. Són Can Roda i Can Boquet. Can Roda és una masia antiga de Santa Maria de Martorelles, molt a prop de les instal·lacions de Parxet. La va comprar el sogre de Pepi Milà, responsable del celler i cosina de Joan Plans d'Altrabanda.





Explica Milà: "El meu pare va arreglar les vinyes velles, que tenen quaranta anys, 1,3 hectàrees, gairebé tota de pansa blanca. I fa quatre anys vam plantar vinya nova: moscatell, pansa i merlot, 2,7 hectàrees. Això fa un total de 4 hectàrees de vinya. Vam començar a fer vi per a nosaltres. Cada vegada en feiem més i ens sortia millor. Va arribar un punt que ja no sabíem què fer-ne, de tot el vi que produïem, i vam decidir entrar a la DO Alella. Estem amb els papers per al registre d'Indústria i de Sanitat. Ho fem entre tota la família i l'enòleg d'Altrabanda ens hi ajuda. Les 4 hectàrees produeixen uns deu mil litres de vi. Hem donat d'alta les vinyes a la DO Cava i ara una part del raïm ens el compra Parxet per fer cava. Can Roda és el nom de la finca i segurament serà el nom del celler".

El responsable del celler Can Boquet és Toni Cerdà. Explica a

## ELS PROPIETARIS DE CAN BOQUET TENEN VINYES A ALELLA, VILASSAR DE DALT I TEIÀ



Papers de Vi que encara no han acabat les obres d'adequació del celler de Vilassar de Dalt, que també es diu Can Boquet, com la casa d'Alella (un hereu de Vilassar es va casar amb una pubilla d'Alella). "Som molt prudents, anem a poc a poc. Com més triguem, més vi haurem pogut fer i més n'haurem après. No tenim pressa, anem pas a pas", diu Cerdà. I què els ha motivat a elaborar el seu propi vi? "És l'única solució. Costa vendre el raïm, sovint no te'l valoren prou... I porta molta feina. L'única sortida és completar nosaltres mateixos el cicle. De fet, és la il·lusió de la meua vida, tenir el meu propi celler. Mon pare va començar a plantar ceps el 1987 amb aquesta idea. I ara, si tot va bé, acabarem fent-ho realitat". Els propietaris de Can Boquet tenen vinyes a Alella, Vilassar de Dalt i Teià, amb força varietats: pansa blanca, garnatxa blanca, viognier, merlot, cabernet sauvignon, syrah, monastrell i garnatxa negra. ■■



## FITES PER MARCAR AL CALENDARI

### Parxet:

El Pansa Blanca 2008 sortirà a l'abril. I, si tot va com preveuen, d'aquí a un parell de mesos llançaran al mercat un rosat de l'anyada 2009, que al moment de tancar l'edició encara no tenia nom.



### Alta Alella:

Han començat les obres del centre de recepció de visites, un magatzem de maquinària agrícola i també els camins i accessos nous. Es preveu que les obres estiguin enllestides entre l'abril i el maig. I serà l'any d'aixecar les vinyes noves que entraran en producció. "Ara tenim dos anys de molta feina a la vinya", assegura Pujol-Busquets.

### Altrabanda:

Per al 2010, Joan Plans té la intenció de comercialitzar un vi escumós DO Alella. També ha fet unes quatre-centes ampolles de vinagre de pansa blanca. I ara prepara un arrop de vinagre amb fruita i most i un vinagre amb criança. Tots dos sortiran aquest 2010.



# Passió pel vi

Extracte del pregó que va pronunciar la sommelier Rosa Vila durant l'acte inaugural de la XXXV Festa de la Verema d'Alella

**Homenatge a les dones de la Vinícola**  
Sóc Rosa Vila: per als uns, la nena de telèfons; per a alguns altres, la Rosa de l'Arcada; i per a alguns més, una companya en el món del vi.

Doncs sí, des d'abans de néixer ja estava lligada al món del vi. Com molts de vosaltres sabeu, la mare treballava a la Vinícola, com la tia Asunción (i també un temps molt curt la tieta Antonieta, fins que va començar els estudis de música). I el pare tenia les vinyes tocant al torrent dels Sistres i les altres a l'entrada del que avui és Alella Park. L'àvia Rosita es cuidava del seu germà, l'oncle Miquel, que en quedar-se cec va haver de vendre's les vinyes que eren davant de l'escorxador, on avui hi ha les cases adossades, fins al centre mèdic. Ella cuinava molt bé per a tots els qui treballaven fora de casa, atenia qualsevol necessitat del poble i era l'encarregada de la centraleta telefònica.

Voleu saber una curiositat? El primer telèfon que es va instal·lar a Alella va ser el de la Vinícola. Aquells anys, el negoci del vi passava una època magnífica,

i la meva àvia els va convèncer que així podien enllestir més ràpidament els negocis. S'exportava a Panamà, Mèxic, les Filipines, Londres... I, realment, comunicats per telèfon tot va ser més fluït.

Doncs l'any 1953, quan jo vaig néixer, la mare continuava treballant a la Vinícola i ajudava el senyor Casanelles a tastar els vins. Embarassada de mi, ella continuava treballant a la sala d'embotellar i tastant, i per això sempre dic quan començo a fer una sessió de tast de vins que, abans de néixer, jo ja tastava! Però, en néixer jo, la mare no va deixar la feina i va tornar al cap d'uns quants mesos a treballar. Va haver de demanar permís per poder sortir cada tres hores per donar-me de mamar, i aquí van començar els problemes, no solament per a ella, sinó per a totes les dones que hi treballaven. Eren dones joves i, per tant, les que estaven casades lògicament van tenir fills. I això de demanar permisos, per natalitat o lactància, no agradava gaire. N'hi va haver que van plegar.

Com podeu veure, la dona treballadora i que reivindicava els seus drets no és escrit en la



## EL PRIMER TELÈFON QUE ES VA INSTAL·LAR A ALELLA VA SER EL DE LA VINÍCOLA

**Unes fotos inèdites.** Rosa Vila no només ens ha deixat publicar un extracte del pregó que va llegir per la Festa de la Verema. També ens ha permès de publicar unes fotos inèdites de les treballadores de la Vinícola, que la seva mare guardava en una caixa oblidada. Les va trobar arran del pregó. Fins ara ella també les desco-neixia.

història d'Alella, però va existir, i aquest esment m'agradaria que fos el meu petit homenatge a aquestes dones que van treballar al Sindicat tots aquells anys a la sala d'embotellar, rentant ampolles, deixant-s'hi les mans amb la sosa càustica, perquè les ampolles es poguessin tornar a fer servir després d'haver-les rentat en aquell bombo immens, que a mi em semblava un gegant... I les veies totes molles, enfilades a calaixons per col·locar les ampolles.

Són imatges que tinc a la retina i que no podré oblidar mai. I quan entraves a la sala senties el clinc-clinc que feien les ampolles movent-se per la màquina d'embotellar. De tota manera, la feina més agraïda era la d'embotellar les ampolles amb paper fi: veies dues dones o tres assegudes al voltant d'una taula baixeta i embollica que embollicaràs.

Per a totes les dones que dedicaren anys de la seva vida al Sindicat, les que avui ja no hi són i les que avui són aquí, vull que aquest sigui el meu petit homenatge, amb una menció especial a la Glòria de Cal Músic com a representant de totes



plantar-hi pesoleres ajudava que no hi creïessin males herbes. A més, no es feien servir ni herbicides ni pesticides, tan sols sulfat de coure i avall! Arruixar i ensofrar en sec eren tots els tractaments que es feien. I com s'adobava la terra? Amb els fems dels animals que hi havia a les cases, perquè n'hi havia moltes amb femer. Aquestes pràctiques també ens poden recordar d'alguna manera els cultius biodinàmics. Quan amb companys elaboradors en alguna de les tendències ecològica o biodinàmica parlem dels avenços i també de les penes que passen per tirar endavant els cultius, a mi em fa la sensació que torno enrere i sento com el pare feia els "preparats" per arruixar.



Però en arribar la primavera i el començament de l'estiu, el viticultor comença a patir el dia que fa núvol, perquè no baixi cap pedregada, i l'aigua que caigui sigui bona, com deien els avis. Sempre s'està exposat a la inclemència del temps. Però no solament el temps és un dels enemics, sinó que quan comença a madurar el raïm ja tenim, per una banda, els ocells que es mengen els grans madurs i, per una altra banda, el senglar, un animal molt selectiu que, tal com madura el gra de raïm, se'l va menjant. Aquests animals a les nits fan grans festes a les vinyes importants i l'endemà al matí ho podem comprovar per totes les rapes buides penjant dels ceps i els forats al terror. És la seva particular festa de la verema. Però... quan arribes a la vinya i en veus les destrosses, no saps si enviar-ho tot en orris, perquè el producte de la feina de tot un any ha quedat molt reduït.

les tietes solteres que hi van treballar i a la Palmira Juan, en representació de les dones casades que van ajudar, de manera abnegada, a fer que el vi d'Allella es conegués i es consumís a tot el món aquells anys.

**“Amb tot això què us vull dir? Que tots els que sou avui aquí, abans de parlar o d'opinar sobre el vi que tingueu al davant, penseu en tota la feina i l'esforç que comporta poder fer-vos arribar l'ampolla de vi a les vostres mans.”**

**Pèsols entre vinyes**  
Cal remarcar que a totes les vinyes d'Allella se sembraven pèsols, entremig de cada filera, i el que ara anomenem cultiu ecològic en aquella època ja es practicava:

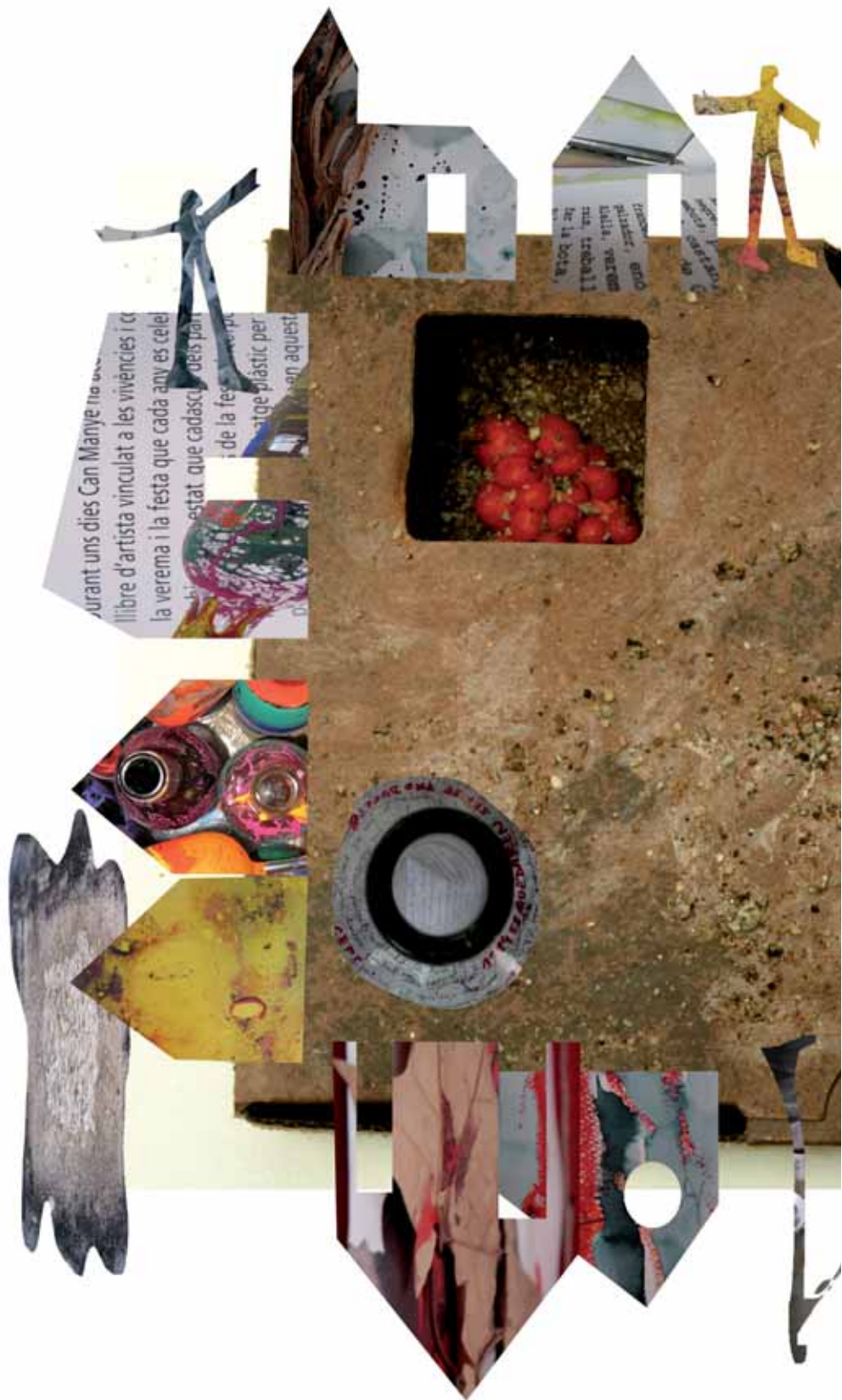
*passa a la pàgina 10* ▶▶

# Un Poble vinícola

**E**l setembre passat es va dur a terme a Can Manyé un taller de llibre d'artista sobre la Festa de la Verema i, posteriorment, una exposició de les peces realitzades pels participants.

A la verema recollim el raïm per transformar-lo en vi. Un procés de canvi en què es conserven aromes, textures i colors dels gotims, però afegint nous matisos al resultat final.

Hem volgut fer el mateix amb les peces de l'exposició del llibre d'artista. Les hem veremat per transformar-les en la imatge d'un poble vinícola. El nostre poble vinícola ideal, on la suma d'individualitats vol representar la pluralitat en harmonia. Les notes individuals de cada gra de raïm aporten la seva essència a l'ampolla.







►► ve de la pàgina 7

## El Club de Tast l'Arcada

El 1979 vaig obrir una botiga d'herbes, Herbes i Coses, on molts de vosaltres vaueu menjar les primeres regalèssies de pal, i aquí va ser quan em vaig adonar que reconeixia els diferents compostos d'herbes per l'aroma que desprenien.

La meua mare, la Montserrat, va començar a dir-me que jo havia de fer alguna altra cosa, que potser al món del vi... qui sap. De moment, jo flairava herbes.

El 1983 vam obrir l'Arcada i aquí va començar la meua dedicació al vi. El 1985 s'hi va fer el primer curset de tast de vins i vaig decidir que vinguessin els enòlegs dels cellers a impartir-los, començant pels cellers d'Alella. El primer a venir va ser Josep M. Pujol-Busquets, en aquells moments enòleg de Parxet i ara propietari d'Alta Alella. El segon va ser Jordi Pujolràs. I així vam començar a fer tastos una vegada el mes i, a partir de l'any 1986, després de les festes de la verema, es va començar a consolidar el grup. I fins avui ens continuem reunint, amb tot el que ha comportat d'altres i baixes temporals dels membres del Club de Tast l'Arcada.

El món del vi m'interessava com mai, però des del vessant de poder comunicar. I en parlar amb els enòlegs dels cellers em vaig dir: vull transmetre la meua experiència, la meua passió pel vi i que els altres en gaudeixin com jo en gaudeixo, i vull poder fer d'enllaç entre el viticultor, el celler i el consumidor final. L'única manera era formant-me i així ho vaig fer, primer col·laborant amb cellers del Penedès i l'Empordà, on vaig conèixer, per mi, el gran mestre que he tingut: Josep Lluís Pérez, de Mas Martinet del Priorat. Després vaig continuar la ornamació anant a França, per poder

conèixer quina era la manera de transmetre i comunicar les grandeses dels seus vins.

**P**assió pel vi. Desitjo que tots els qui heu assistit a algun tast meu estigueu impregnats d'aquest sentiment, la passió pel vi. Pensem que la comunicació, en tots els sentits, és essencial en la nostra vida i també per als nostres vins.

**VULL TRANSMETRE LA MEVA EXPERIÈNCIA, LA MEVA PASSIÓ PEL VI, I VULL PODER FER D'ENLLAÇ ENTRE EL VITICULTOR, EL CELLER I EL CONSUMIDOR FINAL**

Aquestes paraules que us he adreçat, les podríem resumir dient que un cop entenem i coneixem les arrels d'un vi, apreiem millor la terra i podem anar una mica més enllà. Podem ésser capaços de distingir el fil d'Ariadna que enllaça la filosofia biodinàmica, l'ésser humà, la terra i el cosmos.

Endavant amb la XXXV Festa de la Verema. I salut!



## Ni blanc, ni negre...gris

Diuem que quan algú vol exposar uns arguments o donar una opinió sobre un tema concret, el millor que li pot passar és no crear indiferència entre els assistents que han anat a escoltar-lo.

I és que no generar indiferència quan et toca fer una xerrada en públic vol dir que, com a mínim, has plantejat unes idees, has tocat uns punts que poden aixecar una certa controvèrsia o polèmica, i que difícilment desperten unanimitat.

Si aquest era un dels objectius d'en Quim Vila a la xerrada que va oferir coincidint amb la Festa de la Verema del 2009 ho va aconseguir, i de ple. Segurament no tothom coincideix amb la radiografia que va fer de la situació actual del vi d'Alella, no entrarem aquí a discutir-ho, però sí que en va donar clarament l'opinió i no va escatimar elogis, però sobretot crítiques.

Hi havia expectació al pati de Can Lleonat per tal de sentir el comerciant i distribuïdor de vins més important que hi ha en aquests moments no sols a Catalunya, sinó a tot l'Estat espanyol.

Després d'explicar el seu aterratge al món vinícola a través de la botiga de queviures familiar del carrer Agullers de Barcelona, on ara té més de set mil referències de vins i destil·lats, i de la seva entrada com a distribuïdor en aquest camp (actualment representa uns 80 cellers catalans i 30 més de tot el món), en Quim Vila també va parlar dels records d'infantesa i de la seva relació amb Alella. Dels estiujeus a Sant Fost i del Marfil Alella que a casa seva no faltava mai a taula per les festes de Nadal. Però un cop feta la introducció, necessària i de rigor, va començar la teca, el plat fort de la xerrada. Va arribar el moment d'analitzar la situació actual de la DO Alella, dels seus cellers, dels seus vins i del futur que li espera.

Van ser unes quantes les sentències que va pronunciar, però la nostra feina és sintetitzar i volem recordar les que ens van semblar més significatives: "Alella ha volgut seguir el camí del Penedès i ha caigut en el parany. Els anys 1960 el vi

d'aquí es podia identificar amb un paisatge, ara hi ha massa varietats i es perd tipicitat"; "Si es vol estar a primera divisió cal remarcar més les característiques pròpies de la zona i això es podria haver fet millor aquests últims anys"; "Em sap greu anar per Catalunya i l'Estat espanyol i no veure vins d'Alella a les cartes dels restaurants. Cal aprendre d'alguns altres llocs a saber vendre el vi, cal crear un turisme cultural, parlar amb les autoritats, però sobretot cal iniciativa de les empreses privades"; "A Alella li fa falta una més gran marca corporativa. L'etiqueta de la DO és molt lletja, cal una imatge potent i més implicació de la comarca"; "Pel futur dels vins d'aquí, el millor seria no eixamplar encara més la DO. Els vins d'Alella han de ser bons per tenir un bon preu. La DO Alella hauria de ser un petit luxe"; "Cal canviar la qualitat per la quantitat".

Déu n'hi do, amb la radiografia! Després va arribar el torn de

preguntes, on no van faltar reflexions interessants d'algun representant dels cellers d'Alella que van saber respondre amb arguments, també, algunes de les sentències abans escrites. Com per exemple que no està renyit el fet d'introduir varietats de raïm noves a la DO amb les clàssiques de tota la vida, com fan i continuaran fent a molts altres llocs, i que bons vins que distribueix i representa el conferenciant segueixen unes pautes semblants a les d'alguns cellers d'Alella. No tot, tanmateix, va ser posar el dit a la nafra i dibuixar un panorama un pèl negre del futur que espera al vi d'Alella. L'acte es va acabar amb una última sentència d'en Quim Vila per a l'esperança: "Alella ho té bé i té un gran futur si els elaboradors busquen una personalitat pròpia. No és fàcil, però passa a molts vins del món". Un cop acabada la conferència, m'aturo a pensar-hi una estona i acabo apel·lant a la màxima que en aquests casos, com en molts altres, no hi ha blancs ni negres, simplement grisos. Uns grisos que, quant al vi d'Alella, potser fa alguns anys enrere tenien uns tons més foscos, però que últimament comencen a ser més clars. ■■■

**"ELS VINS D'ALELLA HAN DE SER BONS PER TENIR UN BON PREU. LA DO ALELLA HAURIA DE SER UN PETIT LUXE"**



# Raïm i vi al plat

Els proposem quatre receptes (entrant, primer, segon i postres), de quatre restaurants que han participat a les Jornades Gastronòmiques del Raïm i del Vi d'Alella



A l'edició 2009 de les Jornades Gastronòmiques del Raïm i del Vi d'Alella hi han participat deu municipis, un més que l'any passat. Tot i la baixa de Vallromanes, justificada per la conjuntura econòmica, dues incorporacions (Vilassar de Dalt i Montornès del Vallès) han fet créixer el nombre de participants, cosa que permet ser optimistes de cara a assolir un dels objectius amb què van néixer les jornades: l'adhesió dels divuit municipis.

Com és habitual, es va editar un llibret (prologat per Santi Santamaria) que aplegava les propostes dels gairebé seixanta restaurants participants. Els establiments van oferir als seus clients, fins al final de novembre, menús especials elaborats i maridats amb raïm i vi d'Alella. Un munt de propostes gastronòmiques originals i imaginatives amb un ventall de preus que oscil·laven entre els 8,50 euros i els 120 euros. Una de les novetats d'aquesta edició va arribar de la mà de l'Ajuntament de Montornès del Vallès, que va oferir a tots els clients dels restaurants participants de la població un obsequi i una visita guiada a algunes de les vinyes més representatives de la localitat. També en el marc de les jornades, el Museu Arxiu de Cabriels va organitzar una senzilla però interessant exposició a la Biblioteca Municipal titulada "Les vinyes de Cabriels. 1900-1950", en què es mostraven fotos antigues de les vinyes del poble i les eines que es feien servir al passat per treballar-les. Per la seva banda, Alella, el Masnou i Teià van oferir visites guiades gratuïtes a la Cella Vinària, el celler d'època romana de Teià, a tots els qui van optar per menús dels restaurants d'aquests pobles.



Alcaldes de la DO brindant durant la presentació de les jornades



**Dani Boguñà**  
**xef del restaurant**  
**Mas de Sant Lleí**  
**(Vilanova del Vallès)**

"La idea de la copa neix de la típica copa de benvinguda. Però volíem anar un pas més enllà i mostrar una cosa original i innovadora que no distorsionés el sabor del cava. Al final vam arribar a aquesta proposta que, a més de ser bona al paladar, és bonica als ulls. La pujada de bombolles que fa el cava sobre el gel de nabius és espectacular! El bombó és un detall adequat com a aperitiu, que té la virtut de combinar de meravella amb el dolç de l'arrop i el caramel de festucs."

## APERITIU

**Copa de Parxet Brut Nature amb gel de nabius i bombó de foie amb crocant de festucs i arrop de Dolç Mataró**

Restaurant: **Mas de Sant Lleí**

### Recepta:

Ingredients (25 unitats):  
 Cava Parxet Brut Nature  
 1 barca de nabius  
 Sucre  
 ½ quilo de fetge d'ànec fresc  
 20 mil·lilitres de brandi  
 20 mil·lilitres de xerès  
 5 grams de sal  
 Sal  
 Pebre  
 1 baguet  
 Oli d'oliva  
 ½ litre de vi Alta Alella Dolç Mataró  
 55 grams de festucs verds  
 50 grams de sucre isomalt

### Per a la copa:

Triturem els nabius i 50 grams de sucre amb la Thermomix i ho passem pel colador fi. Col·loquem el líquid resultant al fons d'una copa de cava amb compte que no taqui les parets



i ho congelem. Un cop glaçat, omplim la copa de cava.

**Per al bombó:**

Triturem el fetge amb el brandi, el xerès, 5 grams de sal, 1 gram de pebre i 1 gram de sucre fins que aconseguim una pasta uniforme i untuosa. Ho posem en una mànega de plàstic i donem al bombó la forma desitjada.

**Per a la torradata:**

Tallem el pa amb la forma i el gruix desitjats, hi posem sal i oli i el deixem al forn a 200 °C.

Per a l'arrop de Dolç Mataró:

Posem el vi amb 100 grams de sucre a reduir a foc moderat fins a deixar-lo a punt de fil. El retirem i el refredem.

**Per al crocant de festucs:**

Fem un caramel amb el sucre isomalt i amb els festucs triturats. L'estirem sobre un paper sulfuritzat per planxar-lo i donar-li la forma desitjada.

**Muntatge:**

Posem una base de torrada de pa i, al damunt, la pasta del bombó. Ho decoram amb vidre de caramel i hi afegim l'arrop de Dolç Mataró. Ho decoram al gust.



**Brice Lacoume**  
xef del restaurant  
**Les Terrasses**

**(Alella)** "Hem creat aquest plat especialment per a les jornades. Hem volgut fer-lo amb foie, que és l'especialitat de la casa, i combinar-lo amb vi perquè fos escaient per a l'ocasió. Ho hem fet amb caramel de vi perquè el dolç sempre funciona molt bé amb el foie i amb l'ànec en general.

Al nostre menú de les jornades hi ha dos primers i dos segons. Hem volgut fer servir en tots dos els elements que tenen a veure amb la vinya: el vi i el raïm, evidentment, però també pàmpols fregits i fum de sarments.

**PRIMER PLAT**

**Foie poelé amb caramel de vi i torrada de raïm**

Restaurant: **Les Terrasses**

**Recepta:**

Ingredients:  
Vi negre d'Alella  
Prunes d'Agen  
Pa de panses  
Un tall de foie per persona  
Sal  
Pebre  
Greix d'ànec

**Per a la salsa,** preparem una reducció de vi negre d'Alella amb prunes d'Agen.

**Elaborem les torrades** fregint un parell de llesques de pa de panses en greix d'ànec.

**Salpebrem el foie** i el marquem pels dos cantons en una paella molt calenta.

**Decorem el plat** fent una base amb el caramel de vi i muntem el foie sobre les torrades.

**SEGON PLAT**

**Guatlles rostides amb raïm caramel·litzat**

Restaurant: **El Racó de Sant Feliu**

**Recepta:**

Ingredients (per a 4 persones):  
4 guatlles grosses  
1 bossa d'escalunyes  
1 pot de raïm (sense pell ni llavors)  
1 litre de brou de pollastre  
Vi Altrabanda Pas de les Bruixes  
Sal  
Oli d'oliva  
Raïm  
1 cullerada de sucre  
Un xic de mantega

**Socarrimem les guatlles** al foc per treure les restes de plomes que hi puguin quedar.

**Tallem les guatlles** en quatre parts, les fem en una cassola amb un xic d'oli i les rostim fins que estiguin ben daurades.

Fem el mateix amb les escalunyes i, una vegada daurades, tornem

a ficar les guatles a la cassola i hi afegim un bon raig de vi que deixarem reduir.

Després hi afegim el brou.

Ho deixem coure 15-20 minuts i, un cop llest, salpebrem.

#### Per fer el raïm:

posem sucre i aigua en una paella al foc amb la mantega. Passada una estona, hi afegim el raïm i deixem que es caramel·litzi.



Fem tres parts amb la mantega i n'estenem una damunt la massa. Pleguem la massa de manera que quedin tres plecs i una capa de mantega entre cadascun d'aquests plecs. Estirem una mica la massa, hi estenem una altra part de mantega i la tornem a plegar de la mateixa manera. Repetim el procés una tercera vegada.

Col·loquem la massa sobre un plat espolsat amb farina, la cobrim amb un drap humit i la posem a la nevera durant tres hores o quatre.



#### **Cristina Carbonell i Xavier Sabaté** xefs del restaurant **El Racó de Sant Feliu** **(Vilassar de Dalt)**

"Hem volgut fer aquest plat amb un producte típic de la tardor com és la guatlla. L'hem cuinada amb vi blanc i raïm perquè encaixi amb la filosofia de les jornades. A les guatles, els va molt bé el raïm perquè els suavitza el gust. I, a més, és un plat amb molt bona presentació als ulls i que fuig d'opcions més tradicionals com el pollastre i el conill. És el primer any que participem en les jornades i pensem que és una molt bona idea. Si cada vegada els restaurants s'esforcen més a oferir plats treballats cuinats amb vi i raïm, aconseguirem que any rere any siguin més atractives."

## POSTRES

### Coca de raïm

Restaurant: **El Paller**

#### Recepta:

Ingredients (per a 6 persones):  
250 grams de farina  
1 decilitre d'aigua  
1 culleradeta de vinagre  
200 grams de mantega o llard de porc  
1 rovell d'ou  
Anís  
Sal  
6 rovells d'ou  
3/4 de litre de llet  
75 grams de sucre  
1/2 canó de canyella  
1 trosset de pela de llimona  
Raïm

#### Per a la pasta de full:

Posem la farina en un bol i fem una mica d'espai al centre per posar-hi el rovell d'ou, l'aigua freda barrejada amb el vinagre, una mica de sal i un rajolí d'anís. Ho mesclm tot i després ho amassem fins a obtenir una pasta fina. Deixem aquesta pasta en repòs una mitja hora. Espolsem farina damunt el marbre i hi estirem la massa amb un corró.



#### **Andreu i Joan Maria Serra,** xefs del restaurant

**El Paller (Premià de Mar)** "Hem elaborat un menú especial per a les jornades. Tant el primer com el segon com les postres són novetats que, probablement, incorporarem a la carta. Al capdavant del restaurant, hi som els quatre germans i la mare, i sempre mirem de fer coses noves i interessants. Ens agrada participar en iniciatives com aquestes jornades i per això aquest any, com el 2008, no hi hem volgut faltar. Aquesta coca de raïm és una mena d'evolució de la típica coca de Premià (coca de pasta de full amb ametlles crues i sucre, cuita al forn)."

#### Per a la crema catalana:

Mullem la cassola i hi fem bullir la llet amb la pela de llimona, la canyella i un polsim de sal. Apaguem el foc i ho deixem infusonar. Treballem els rovells amb el sucre fins que blanquegin i el sucre sigui fos. Hi afegim a cullerades la llet infusonada, per tal que no quallin els ous, i posem la barreja en un cassó al foc. L'anem remenant amb una cullera de fusta fins que quedi presa. La retirem del foc i l'aboquem en un bol. L'anem remenant de tant en tant per evitar que es formi un tel.

#### Per a la confitura de raïm:

Posem raïm en una cassoleta i hi afegim vi dolç d'Allella amb una cullerada de sucre i ho deixem coure durant uns 20-25 minuts. Després es deixa reposar durant dues hores o tres a la nevera perquè el raïm agafi un color més fosc.

#### Muntatge:

Posem la pasta de full al forn amb una mica de crema catalana al centre a 175° durant uns 20 minuts. Una vegada cuita la coca, posem deu grans o dotze de raïm confitat al damunt de la crema. Ho podem decorar amb una mousse de raïm i una fulla de menta fresca.

# “Grans cuiners”, una col·lecció exquisida

Entrevista amb Joan Maluquer, director editorial de Galerada, un segell amb seu a Cabrera de Mar que edita la col·lecció “Grans cuiners”

Els llibres de la col·lecció “Grans cuiners” són volums cuidats fins al darrer detall (els textos, les receptes de cuiners de primera fila, les fotografies, la tria d'especialistes...). La voluntat de la col·lecció és relacionar l'alta cuina amb manifestacions artístiques concretes. N'acaba de sortir el tercer volum: “Xavier Pellicer. Grans plats per a trenta grans mestres de la pintura”. La col·lecció es va obrir amb “Santi Santamaria entre llibres i fogons”. Trajecte gastronòmic per les millors obres de la literatura catalana, seguit per “Joan Roca. Deu menús per a un concert. La cuina de la música”.

## —Com va sorgir la idea d'una col·lecció tan exquisida com “Grans cuiners”?

—L'any 2003 l'Associació Conèixer Catalunya em va encarregar de dirigir Grans plats, grans cuiners, grans artistes, grans escriptors: 100 plats i menges de la cuina catalana que cal conèixer. En aquell moment se'm va plantejar també d'editar-ho des de Galerada, però no m'hi vaig veure amb cor i ho vaig passar a Ernest Folch, que ho va editar a Edicions 62. A partir d'aquí, vaig pensar que podia fer una col·lecció amb els cuiners que vaig tenir ocasió de conèixer.

## —Quins objectius persegueix amb la col·lecció?

—L'objectiu és aprofitar el “boom” de la cuina catalana i el reconeixement social dels nostres cuiners per divulgar aspectes interessants de la cultura, en especial de la nostra.

## —Tenen un públic, aquest tipus de llibres? En coneix el perfil?

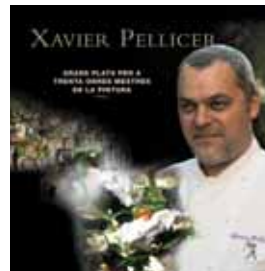
—Oi tant que en tenen, de públic. Tant hi ha el lector interessat en la cuina, que és molt ampli, com el que es mou per temes estrictament culturals i que no es compraria mai un llibre de cuina.

## —Quina particularitat té el títol que edita enguany, dedicat a Xavier Pellicer del restaurant Àbac?

—Aquesta vegada es tracta de relacionar grans obres mestres de la pintura amb la gastronomia. Ha estat un diàleg molt interessant, perquè les referències culinàries no sempre són explícites als quadres.

## —Ha anat evolucionant la col·lecció? Potser el primer títol sobre la cuina de Santi Santamaria i el món de la literatura era un volum més coral.

—El llibre de Santi Santamaria és una reivindicació del valor de la literatura catalana del segle



Jordi Maluquer va fundar Edicions Galerada (<http://www.galerada.cat>) el 1995, després de formar-se a l'editorial Curial amb Max Cahner. La seva voluntat era fer llibres d'alt interès cultural centrats en temàtiques dels Països Catalans. En aquests moments té un catàleg d'una seixantena de títols (edita entre quatre títols i deu cada any). Ha publicat autors com Antoni Pladevall, Anna Ballbona, Ramon Erra, Laia Noguera, Josep Miquel Sobrer, Pep Rosanes-Creus i els occitans Max Roqueta i Josèp d'Arbaud.

XX, a través de fragments de les cinquanta-cinc obres que n'han marcat el rumb. És cert que hi ha un prefaci de Vicenç Villatoro, uns davantals a càrrec de l'estudiosa Fina Salord, que perioditzen les obres, i la tria de les obres és feta per mi. Al de Joan Roca, que relaciona obres musicals amb la gastronomia, hi ha un prefaci de Jaume Cabré i les justificacions, explicacions i tria són a càrrec del crític Jordi Maluquer, el meu pare, i inclou també un CD amb improvisacions sobre les peces escollides del pianista Antoni Besses. Al tercer, el de Xavier Pellicer, el prefaci, la tria i els comentaris són de la mateixa persona, l'historiador de l'art Francesc Miralles. Per tant, és cert que és un volum menys coral.

## —La periodicitat de la col·lecció és d'un llibre anual. El d'enguany és el tercer. Augura un futur llarg a la col·lecció? Sembla que hi hagi més grans cuiners a Catalunya que disciplines artístiques per explorar. Com es planteja el futur de la col·lecció?

—No es tracta tant d'explotar disciplines artístiques com de centrar-nos en aspectes concrets de cadascuna. Tinc una colla de projectes embastats, sobre els quals no parlaré fins que no surtin publicats. ■■■

# Dionís i Ariadna

# h

ha una òpera molt bonica del compositor Richard Strauss que es diu Ariadna a Naxos.

Ariadna era una princesa bellíssima -abans totes les princeses eren maques- filla del rei de Creta. Va ajudar Teseu, un gran heroi, a salvar-se d'un laberint perillós donant-li un cabdell de fil per poder trobar la sortida: d'aquí ve la dita "el fil d'Ariadna". Però això us ho explicaré amb més detall en una altra ocasió.

Avui ens interessen les relacions de la princesa amb el déu alegre i encisador. Heus aquí que Teseu, ingrati, va abandonar la seva salvadora en una illa molt bonica, però llavors força solitària, l'illa de Naxos. Es troba al mig del mar Egeu, en el conjunt d'illes assolades que fan com una sardana al mar i s'anomenen les Cíclades. Ariadna, que havia baixat amb Teseu i els seus companys a Naxos, s'havia adormit sota un arbre, i quan es va despertar, per Zeus!, tothom se n'havia anat. Pobra Ariadna! Que trista i espantada es va quedar! I això que Naxos és una illa molt bonica, però a ella no li va semblar pas un lloc acollidor.



## LES FUNCIONS DE TEATRE VAN NEIXER DELS CANTS QUE ES DEDICAVEN AL DÉU DE LA VINYA

**Aquesta peça forma part del llibre "Relats de mitologia. Herois i déus"** (Proa), de l'escriptora i hel·lenista Maria Àngels Anglada (Vic, 1930-1999). Enguany fa deu anys que es va morir. Us oferim el relat a mode de Nadala.

Només veia altes roques, pedreres de marbre blanc, cap presència humana. I encara no hi havia vinyes, que ara verdegan arreu.

És natural que no hi hagués vinya: el déu Dionís no hi havia arribat, i justament hi va desembarcar el mateix dia que la pobra Ariadna es despertava tota plorosa. Ariadna era preciosa, Dionís se'n va enamorar i la va fer la seva muller: així es van acabar els planys de la princesa de Creta. I les vinyes rialleres van fer companyia a les olivaredes de Naxos. Hi ha alguns poetes antics, però, que creuen que Ariadna va ser conduïda a dalt de l'Olimp, convertida en una divinitat. Tot pot ser...

Dionís era molt estimat pel seu pare Zeus, i els qui s'oposaven al seu culte eren castigats i acabaven d'una manera tràgica. Hi va haver un príncep que va fer arrencar els ceps, i Zeus el va colpir amb la ceguesa; també un rei, Penteu, va morir violentament perquè s'havia negat a venerar el déu del vi. Les dones dedicades al culte de Dionís o Bacus eren anomenades Bacants i en diades especials vagaven pels boscos, de nit, i ballaven cobertes amb pells

i a la claror d'unes torxes, unides amb la naturalesa silvestre, sense normes ni límits.

A l'Àtica, sobretot a la ciutat d'Atenes, se celebraven unes gran festes en honor a Dionís, amb cants i monòlegs acompanyats de música: sembla que les funcions de teatre van néixer precisament dels cants que es dedicaven al déu de la vinya, i que sempre explicaven una història. Per això els actors de teatre el tenien com a protector, i també a Delfos el consideraven tan venerable com Apol·lo i les Muses gracioses: l'harmonia d'Apol·lo i l'alegria esbojarrada es completaven. Una poetessa que es deia Mero va dedicar aquest poema tan curt com ben fet a la vinya i al raïm, recordant el seu déu:

Penges al pòrtic daurat  
del temple d'Afrodita,

penjoll atapeït del suc de Dionís;

ja la teva mare, la vinya, no  
t'abraçarà amb l'amable

sarment, ni et cobrirà  
amb pàmpols de nectar.