

Papers de vi

Núm. 51 · Primavera 2018

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



L'equip de 'La Segona Hora', de RAC1, dina amb nosaltres a la Fonda Marina i visita Alella Vinícola

Lletres i vi, maridats a les Biblioteques amb DO

Sant Jeroni de la Murtra torna a tenir vinya

Estrenem secció: La Ruta del Vi DO Alella

Ruta del vi DO Alella

Barcelona's vineyard



Enoturisme
DO Alella

www.enoturismedoalella.cat

#rutavidoalella

#barcelonasvineyard

 [enoturismedoalella](https://www.facebook.com/enoturismedoalella)

 [turismeDOAlella](https://twitter.com/turismeDOAlella)

 [enoturismedoalella](https://www.instagram.com/enoturismedoalella)



ALTA ALELLA
MIRGIN



ENOTURISME PERSONALITZAT

VISITA'NS!






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



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

+ 34 628 624 182
enoturisme@altaalella.cat

 @Alta Alella
 @ALTALELLA
 @altaalella

 WineinModeration.eu
Art de Vivre

Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana

Especialitat en carns a la brasa i productes de temporada



Menú laborables.

Dijous, arròs caldós de marisc.

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

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

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

Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



**Un espai únic,
una atmosfera encisadora**

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

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



Quim Morales, Xavier Pérez Esquerdo, Ana Polo i Víctor Ollé, l'equip de *La Segona Hora*, a l'estudi de l'emissora RAC1 on cada dia tiren endavant el seu exitós programa de ràdio. Foto: Òscar Pallarès

- 05 GLOPS
- 10 ENTREVISTA
"La segona hora" ve a dinar
- 16 ACTUALITAT
Lletres i vi, maridats a les Biblioteques amb DO
- 18 ACTUALITAT
Sant Jeroni de la Murtra torna a tenir vinya
- 20 ACTUALITAT
La DO Alella tindrà un vi de monestir fet de malvasia
- 22 VINFOGRAFIA
Talcomraja. Simbiosi rosat ancestral natural
- 25 LA RUTA DEL VI DO ALELLA
Bouquet d'Alella, Companyia d'Alella i Restaurant Sant Miquel
- 30 ENTREVISTA
Entrevista amb Anna Vicens, presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers
- 32 SALA DE MOSTRES
16 sommeliers recomanen un vi de la DO Alella i proposen un plat que l'acompanyi
- 35 ORÍGENS
Una verema familiar
- 38 PERSONATGE DO ALELLA
Quim Casacuberta, comercial a Gleva Estates
- 41 OPINIÓ
Del vi informatiu a granel a la copa

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat
www.papersdevi.cat
www.facebook.com/papersdevi
Fax 93 540 07 28

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

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

Han col·laborat en aquest núm: **Jordi Albaladejo, Silvana Andrade, Francesc Canosa, Isis Celsona, Silvia Culell, Sigrid Guillem, Dario Pin, Ramon Roset i Montse Serra**

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

2 euros Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:

 Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència

 AJUNTAMENT D'ALELLA

 RAVENTÓS D'ALELLA

 Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella

 ALTA ALELLA
MIRGIN

● ● GLOPS

Alella Vinícola es promociona a Bulgària

Els assistents a la inauguració de l'exposició que el Consorci Museu d'Art Contemporani de Mataró-Col·lecció Bassat fa aquests dies a la Galeria Nacional d'Art de Sofia, a Bulgària, van poder gaudir d'una degustació de productes del territori. El tastet va incloure dolços elaborats per l'empresa centenària mataronina Casa Graupera, maridats amb vi d'Alella Vinícola.

El Celler Quim Batlle opta per l'enoturisme

El Celler Quim Batlle ha decidit fer un pas endavant i el segon cap de setmana de cada mes obre la porta al públic per gaudir d'una visita guiada o, simplement, prendre una copa de vi contemplant el paisatge. A més d'aquesta activitat regular, també ofereix opcions que combinen la visita, el tast i un esmorzar o aperitiu, i propostes originals com ioga i tast o anar a cavall entre vinyes i tast.

Vi per Vida organitza el desè tast solidari contra la metàstasi del càncer a Calella

L'associació sense ànim de lucre Vi per Vida va organitzar el 25 de febrer a la Fàbrica Llobet i Guri de Calella el desè tast solidari amb vins de la DO Alella contra la metàstasi del càncer. L'acte, en què va participar Alta Alella, vol sensibilitzar i recaptar fons en favor de la investigació del càncer i la metàstasi per a l'Institut de Recerca Biomèdica (IRB Barcelona). El tast es va restringir a tres-centes persones i es van recaptar 1.300 euros.

Alella Vinícola llança les noves anyades d'Ivori i Vallmora i n'actualitza la imatge

Fa poques setmanes que ha sortit al mercat l'anyada 2015 de l'Ivori i el Vallmora, els negres d'Alella Vinícola, que han actualitzat i uniformitzat la imatge i ara tots dos se serveixen en ampolla tipus Borgonya (l'Ivori sortia amb ampolla Bordeus, fins ara). El celler també ha anunciat que, d'aquí a poques setmanes, veurà la llum la nova collita de blancs.



El consum de vi DO Alella als restaurants creix un 25% el darrer any

Fa alguns dies va tenir lloc a l'espai Umami Barcelona, al barri de Gràcia, la presentació de les dades referents als vins catalans de l'estudi Nielsen sobre consum de vi a l'Estat espanyol. L'Incavi (Institut Català de la Vinya i el Vi) va citar la premsa especialitzada per presentar les xifres de consum de vi català durant l'any 2017 en un acte que va comptar amb les intervencions del seu director general, Salvador Puig, i del coordinador general de l'ens, Xavier Agell. L'estudi demostra que el consum de vi català continua creixent i ara ja és líder a Catalunya tant en venda a botigues com en el consum en el sector de la restauració. De cada 100 ampolles que s'obren a Catalunya, gairebé 36 (un 35,71%) corresponen a vins de denominacions d'origen catalanes, mentre que 27 de les ampolles són de la DOC Rioja i 37 més d'unes altres DO. Analitzant les xifres petites, les vendes de vins DO Alella a les botigues (tant especialitzades com grans superfícies) continuen representant el 0,25% del total de vins catalans a Catalunya. Però el creixement espectacular comparant les xifres del 2016 i el 2017, el trobem en el percentatge de vi DO Alella que se serveix als restaurants, en què s'ha passat d'un 0,20% a un 0,25%, un important creixement del 25% en tan sols un any.

Andreas Larsson tasta alelles per a la seva web

L'equip d'Andreas Larsson (millor sommelier del món el 2007), que ha tastat més de 17.000 vins des del 2011 per a la web Blindtasted.com, ha incorporat per primer cop referències de la DO Alella. N'ha afegit una vintena dels cellers Alella Vinícola, Alta Alella, Bouquet d'Alella i Can Roda, que han obtingut puntuacions entre els 83 i els 93 punts (sobre 100). Els més ben valorats, segons l'equip de Blind Tasted, són el Marfil Generós Sec i Semi, amb 93 punts cadascun. La web, a més de les qualificacions, publica una completa nota de tast de cada vi.



El celler Can Roda canvia la imatge dels seus vins

El celler Can Roda ha començat el procés de canvi d'imatge dels seus productes. Pepi Milà, responsable del celler, ho explica: "Uns quants clients ens havien fet saber que algunes etiquetes eren semblants entre si i això dificultava la diferenciació dels vins un cop col·locats a les lleixes de les botigues especialitzades." Les noves etiquetes mantenen l'essència de la versió anterior, però afegeixen un toc de modernitat i una gamma de colors que ajuden a diferenciar unes referències de les altres.

Alta Alella presenta el seu nou cava de paratge al Celler Jordana

L'1 de març va tenir lloc al Celler Jordana (Alella) la primera presentació en societat del segon cava de paratge qualificat d'Alta Alella, l'AA Opus, unes setmanes abans que surti a la venda. Una quarantena d'assistents van poder ser els primers a tastar aquest nou producte, de la mà de Jordi Esteve.



ALTA ALELLA

L'AA Parvus Chardonnay, "top wine" als Vivino Wine Style Awards

El Parvus blanc d'Alta Alella ha tornat a ser guardonat. En aquesta ocasió, ha estat qualificat de *top wine* als premis que atorga l'app mòbil de vins Vivino. Vivino és una xarxa social de vins amb 26 milions d'usuaris que tasten i qualifiquen vins segons els seus gustos personals. Els mereixedors de la qualificació *top wine* són els deu vins més ben qualificats (i que han rebut, com a mínim, cinquanta valoracions durant el 2017) en 149 categories. El Parvus Chardonnay forma part d'aquest *top ten* en la categoria Spanish Chardonnay.

Slow Food celebra a Cervera el lliurament de plaques 2018

El 12 de març va tenir lloc a Cervera (Segarra) la cerimònia de lliurament de plaques als restaurants mereixedors de pertànyer al moviment Slow Food, que opta pel producte de qualitat i proximitat. Els Garrofers (Alella), Lasal del Varador (Mataró) i Ca n'Armengol (Santa Coloma) van renovar la placa un any més, mentre que Artesanal (Granollers) és una nova incorporació al moviment dins el territori DO Alella.

Slow Food de Lleida va muntar per a l'ocasió un Mercat de la Terra espectacular, que va comptar amb una bona representació de productors del Maresme (Quim Batlle, Talcomraja, l'Hort d'en Pau, l'Hort d'en Dídac) i també amb la presència de Josep Lladonosa, un tòtem de la cuina catalana. Lladonosa va fer un discurs als presents defensant

l'arrel de la cuina del nostre país. "Creeu, però mantingueu el patrimoni, respecte'u d'allà on venim."



Luca Marongiu i Gonzalo Rivière, dels Garrofers, amb Josep Lladonosa

Talcomraja a la fira #VinsNus2018, i Oriol Artigas a la fira Vella Terra

El celler Talcomraja va participar l'11 i 12 de febrer en la fira de vins naturals de Barcelona #VinsNus2018, organitzada pels mateixos productors per donar a conèixer vins elaborats per petits viticultors sense additius ni maquillatges. En aquesta edició, hi van participar productors catalans, de l'Estat espanyol i d'algunes regions de fora com el Llenguadoc i el Roine. Per la seva banda, Oriol Artigas va participar en la fira Vella Terra 2018, celebrada a l'Estació del Nord de Barcelona el 12 de febrer. Es tracta d'una fira independent de productes de la terra i saló de vins artesanals en la qual van participar un centenar d'expositors.

El Marfil Molt Dolç, protagonista d'un còctel

La *Guia de vins de Catalunya* i Umami Barcelona, amb la col·laboració del bàrman José Luis García Victorino, han unit esforços per tirar endavant *Els còctels de vins dolços catalans*. Es tracta d'una nova iniciativa per acostar el vi a nous consumidors en la qual participen set vins d'unes quantes denominacions d'origen catalanes. Un dels participants és el celler Alella Vinícola amb el vi Marfil Molt Dolç. García Victorino ha creat amb aquest vi, juntament amb Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, el Cosmoalella, un deliciós còctel basat en el clàssic Cosmopolitan.

Cuinen 12.500 carxofes a la brasa i estableixen un rècord Guinness

Els responsables de l'empresa de forns de brasa Jospers, amb seu a Pineda de Mar, i la franquícia de restaurants del mateix grup empresarial, Pura Brasa, van ser els encarregats de coure 1.150 quilos de carxofes a la vegada a la platja del municipi maresmenc. Com expliquen des de l'empresa, "cinquanta voluntaris de Pura Brasa i Jospers han cregut en el repte i han intervingut desinteressadament per fer-lo possible i entrar en la història dels rècords". Per celebrar-ho, l'empresa ha fet donació de 2.000 euros a la Fundació Banc dels Aliments.



CEDIDA



SAMUEL GARCIA

La neu enfarina algunes vinyes de la DO Alella

La neu que va caure a tot el país els dies 13 i 28 de febrer va deixar les vinyes més altes de la DO enfarinades. Les xarxes socials en van ser testimoni aquells dies, perquè molts usuaris s'hi van acostar per poder retratar-les per al record.

Els cellers de la DO Alella, amb més activitat enoturística que mai

Els cellers de la DO Alella han presentat una colla de propostes diferenciades, personalitzades i organitzades amb detall per satisfer l'interès i les expectatives de tots aquells qui volen gaudir d'una jornada diferent amb una activitat vinculada amb el vi i en un entorn amb encant, ja sigui en família, amb la parella o amb amics. Bouquet d'Alella, per exemple, proposa activitats de temporada vinculades a l'entorn i a la gastronomia; Quim Batlle, un original descobriment de l'entorn del celler a ritme de marxa nòrdica i a cavall; Alta Alella, "enoturisme d'alçada" i activitats solidàries; Talcomraja, experiències vinculades amb la vinya; Can Roda, Raventós d'Alella i Altrabanda, visites concertades als cellers; i Alella Vinícola i el Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora ofereixen l'oportunitat d'endinsar-se en el passat i present de la DO Alella.

Neix Vibop Edicions amb la col·lecció Envinats

Vibop Edicions neix amb la voluntat d'oferir llibres al voltant del vi, la cuina i el paisatge. La primera col·lecció del nou segell, amb seu a Alella, Col·lecció Envinats, ofereix llibres de petit format que vinculen el món del vi amb el món de la cultura i la creació. Els dos primers títols: *Josep Roca, a l'avantguarda del vi*, que aplega dos tasts del sommelier i copropietari del Celler de Can Roca, i *Les olors en la literatura*, on l'escriptor Vicenç Pagès Jordà ha seleccionat trenta petits fragments de la literatura universal que parlen de les olors.



ACTIVITATS ENOTURÍSTIQUES

ALELLA



Ruta patrimoni natural i històric: Els camins antics d'Alella 8 d'abril

Enotast i Mostast 14 d'abril

Visita guiada Alella: Les cases senyorials + copa de vi DO Alella 15 d'abril

WineTasting "Delicious fuet" 5 de maig

Visita guiada: Alella, 1000 anys en família 5 de maig

Enotast i Mostast 12 de maig

Rutes patrimoni natural i històric: Plantes remeieres a la primavera 13 de maig

Més informació a l'Oficina de Turisme

Riera Fosca, 2 d'Alella · 93 555 46 50 · alella.ofiturismo@alella.cat · www.alella.cat/turisme



AJUNTAMENT D'ALELLA





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

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

"La segona hora" ve a dinar

"Cap guionista podria preveure què passa, la majoria de dies, en una hora de ràdio"

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Darío Pin, responsable i ànima de la Fonda Marina, serveix una copa de Penjat d'un Fil (del celler Can Roda) que acompanyarà la coca de Llanerres, una de les postres de l'àpat que vam compartir amb l'equip de *La Segona Hora*.

P arlar amb ells és com presenciar l'elaboració en directe d'un guió de *La segona hora*. No, amb això no vull dir que sigui fàcil fer un programa de ràdio, però cada intervenció té una rèplica de seguiment, i cada rèplica arriba seguida de riallades dels qui ho pre-

senciem. Així és l'equip de *La segona hora*, les veus que dia a dia –i ja fa deu temporades!–, a través de les ones de RAC1, han aconseguit seduir gairebé 200.000 persones perquè els sintonitzin en una hora que no és precisament fàcil, d'una a dues del migdia... just abans de dinar. Però avui, tot i l'avís de neu, tot i la tempesta que

està a punt de deixar blanca Catalunya, vénen a dinar amb nosaltres, amb *Papers de vi*, a la Fonda Marina de Montgat.

El conductor del programa és Quim Morales; l'acompanya el seu inseparable Xavier Pérez Esquedo, el caçapsicofonies; la *influencer*, guionista empoderada i més jove de l'equip, Ana Polo; i el tècnic

artista de la imprescindible banda sonora del programa, Víctor Ollé. L'amfitrió de la Fonda Marina, Darío Pin, serà l'encarregat de maridar-nos l'àpat.

La nostra intenció és saber una mica més dels secrets d'aquest programa que cada vegada enganxa més i més oients i, per què no, enco-

manar-los l'esperit de la DO Alella i el gust dels seus vins i gastronomia.

Observació: demanem disculpes als lectors que no escoltin *La segona hora*. Algunes de les paraules i ironies utilitzades en aquesta entrevista, els poden semblar "estranyes". Els animem que s'hi enganxin com hem fet nosaltres.

Un programa d'humor que informa o que simplement pretén fer riure, encabit en una franja horària que acaba sent un descans informatiu.

Quim: Volem que la gent s'ho passi bé i rigui, aquest és l'objectiu principal, i si a més tot això sorgeix d'una notícia d'actualitat, endavant. Tenim l'inconvenient que venim de sis hores de Jordi Basté i d'una hora de *La competència*, durant les quals s'ha tocat pràcticament tot. Hem de trobar aquella notícia que no han tocat ells i que no tocarien mai.

Xavi: Podem dir que elevem a notícia fets quotidians. Intentem tractar temes de la manera més divertida i entretinguda possible.

Teniu la gràcia i el mèrit d'eleva a la categoria de hit moltes estupideses. Fins a quin punt és improvisat?

Ana: Primer temptem entre nosaltres uns quants dies, i si realment ens fa gràcia ho deixem anar en antena.

Quim: Normalment són dèries d'en Xavi.

Xavi: Però millor a la ràdio que a casa.

Quim: És veritat [riu], quan s'obsessiona per una cosa ho crema tot a la ràdio per no emportar-s'ho a casa.

Xavi: De fet, l'èxit està en el reforç de tots, i la cirereta final la posa en Víctor, amb la banda sonora. Això fa que entre tots ens anem animant i la gent ho acabi adoptant com un llenguatge propi. És just aquí quan aconseguim muntar "el gran pollastre". Un nom que ens hauria encantat per al nostre programa...

Però la sensació de l'oient, i m'hi incloc, és que "això ho tenen tot preparat!"

No, gens! [Riuen]

Quim: Si no hi hagués aquesta

sintonia personal entre els membres de l'equip de *La segona hora* no aniríem bé. T'incloc sobretot a tu, Víctor, com a membre!

Víctor: Gràcies.

Quim Morales:
"Volem que la gent s'ho passi bé i rigui, aquest és l'objectiu principal"

Xavier Pérez Esquerdo: **"Podem dir que elevem a notícia fets quotidians"**

Quim: Són moltes coses en una hora, de persones completament diferents: cadascú, amb els seus recursos, contribueix al missatge final que es transmet. Aquí hi ha l'èxit de *La segona hora*.

Ana: Exacte, saps què diràs, però els altres no. I això fa que estiguem activats. I així tots improvisem i *surfegem*. Explica-ho tu, Quim, que tens un exemple molt bo per entendre-ho millor.

Quim: Sí, sempre dic que el que fem és com una *jam session*. Cadascú toca i sap tocar el seu instru-

ment, respectant els altres. Si algú vol ser més protagonista que un altre, es carrega el programa.

Però per fer una bona jam session cadascú ha de ser molt bo tècnicament amb el seu instrument.

Quim: Exacte, tots sabem el

nostre paper, ens coneixem i formem un bon equip. D'això es tracta, de tenir bona connexió, i només s'aconsegueix a còpia d'anys. Anar tocant, anar tocant, cada dia en directe una hora, i al final hi ha programes que surten realment bé i que hauria estat impossible escriure'ls. Cap guionista podria preveure què passa algun dia en una hora de ràdio. De fet, no hi ha res pitjor que posar una cosa al guió a en Víctor perquè no et faci cas. [Tots riuen]

Moment de parlar de les psicofonies. Ja n'heu deixat anar algunes, però parlem-nos del "procés de creació". Abans, un aclariment als lectors: el responsable de caçar psicofonies és en Xavier, i el terme es refereix a aquelles frases i sons que, a còpia de repetir-los i descontextualitzar-los, es fan populars.

Xavi: Ens n'adonem. "Estàs presentiant el naixement d'una psicofonia", els dic moltes vegades als becaris que ens acompanyen. Al llarg del dia es generen unes quatre o cinc psicofonies, però potser d'aquestes només una acabarà funcionant. Per esdevenir psicofonia ha de tenir un parell de característiques:

la primera, que s'en-

tengui de manera molt clara; la segona, que fora de context doni joc, amb un segon significat, en qualsevol altra part del programa. Fa molta il·lusió assistir al naixement d'una psicofonia.

I, com a exemple, l'Ana ens explica el cas del "*pito igual a comida*", una psicofonia nascuda d'una conversa amb un criador de falcons. Però la més mítica, segurament, és la que ha transcendit el programa, "Et felicito, fill", un mèrit que

tots coincideixen a atribuir a en Víctor. La frase no tenia el sentit irònic que ha acabat adoptant, tal com expliquen en Quim i en Xavi, sinó que anava dirigida a Pep Guardiola l'any en què el Barça ho va guanyar tot. Una psicofonia creada per una senyora que es va morir l'estiu passat. "Els seus familiars ens van trucar per informar-nos de la seva mort, però ens van demanar que, si us plau, no deixéssim de posar la seva veu."

Un dinar doblement psicofònic

El menú que degustarem avui ha estat dissenyat per la Fonda Marina i l'equip de *Papers de vi*. Cada plat porta el nom d'una de les psicofonies que s'han fet famoses a *La segona hora* i va acompanyat d'un vi de la DO Alella.

I amb l'arribada dels aperitius és el moment de parlar de la relació de l'equip amb el vi i la gastronomia. "Com ho porteu?", pregunto. "Jo molt bé", diu en Xavi, i tots coincideixen que l'expert en aquests temes és



Et felicito, fill és, sens dubte, la psicofonia més popular de La Segona Hora.

ell. La gastronomia i el vi també fan acte de presència al programa, sobretot gràcies als reportatges que fa en Xavi: "La veritat és que, fent allò de l'Upper Diagonal, m'he atipat de valent! He anat als millors restaurants... Fins i tot a l'estudi del Ferran Adrià. Això sense parlar dels tasts de vins, que també n'havíem fet."

Doncs ara sí, és el moment de començar a tastar, en directe, amb els de *La segona hora*.

"Començarem i acabarem amb el mateix vi, un Marfil Generós Sec, i així veurem que són uns tipus de vins



- *Se ha puesto fino.* Aperitiu Fonda: Croquetetes de pernil, pernil ibèric, tataki de salmó i pèsols del Maresme amb cansalada i botifarra negra. Maridatge: Marfil Generós Sec.
- *Queda una sensació de frescura.* Amanida de fetge de rap amb algues. Maridatge: AA Bruant.
- *Está bajo tierra.* Lluerna de la llotja de Montgat amb cítrics i terra de trompetes de la mort. Maridatge: Galàctica.



- *Las nuggets de pollo.* Nuggets de cuixeta de guatlla. Maridatge: Edicions Limitades Monastrell.
- *Et felicito, fill.* Coca de Llanerres. Maridatge: Penjat d'un fil.
- *I unes galetes.* Carquinyolis. Maridatge: Marfil Generós Sec.

molt polivalents. És una pansa blanca que té un procés d'enranciment i busca aquesta cria oxidativa del xerès." I per això comencem amb el "Se ha puesto fino". Acompanyarà la primera psicofonia l'aperitiu de la fonda amb el Marfil Generós Sec d'Alella Vinícola. "No és un *fino*, però gairebé: és un *fino* d'Alella, i marida fantàsticament amb el pernil ibèric", continua en Darío. "Menos leña bebo de todo ya", etziba en Víctor. Un vi amb solatge del 1976, justament l'any que va néixer en Xavi, que després de tastar-lo amb emoció diu: "Ostres! Sí que té gust de *fino*." Després d'una explicació del sistema de *soleras y criaderas*, mètode semblant al que s'utilitza per elaborar el Marfil generós, en Quim entén

el sentit de la frase "Aquesta família té *solera*"... De fons se sent "no es barrica pero parece"; a en Víctor Ollé no li fa falta

Ana Polo: "Conec perfectament la DO Alella i a casa sempre hi ha hagut vi, però tot just ara començo a beure'n una mica"

taula de control per tirar les seves particulars psicofonies. Sembla que el dinar prova. Aprofitem l'avinentsa per demanar quina relació té l'equip

amb el vi. Tots coincideixen que el fet de tenir un celler patrocinador que fa deu anys que els segueix és el motiu principal d'aquesta relació. "I la DO Alella, la coneixeu?", pregunto. Es fa un silenci. En Xavi s'atreveix a trencar-lo: "Vaig un cop la setmana a buscar vi a la botiga del costat de casa i mai no he vist ni hi he trobat aquesta denominació, la veritat. Espero sortir d'aquest restaurant i a partir d'ara poder comprar vi d'Alella."

En Darío està convençut que serà així. "Pensa que ha estat durant anys i continua sent, si no m'equivoco, la DO més petita de l'Estat espanyol, però té una varietat d'estils que van des d'aquest generós que tastem fins als més típics

blancs i també té negres."

En Quim i l'Ana sí que coneixen la DO, perquè són de Badalona i de Vilassar de Dalt, respectivament. "L'he tastat, tot i que sóc de vi negre. Aquesta evolució que fa el vi amb la maduresa de les persones. Cada vegada m'agrada el vi més potent, amb més anys. Això sí que ho he detectat. Creixo al mateix ritme dels vins que m'agraden." La rèplica de l'Ana no triga a arribar: "Deu ser per això que diu en Quim, que a mi no m'agrada gaire el vi –és la més jove de l'equip–. Conec perfectament la DO i a casa sempre hi ha hagut vi, però tot just ara començo a beure'n una mica." En Darío, que és un gran observador dels hàbits de

consum gràcies a la seva feina, comenta que “és un dels problemes del consum del vi en aquest país”: “Fins als 25-30 anys aquí no s’hi comença, i en canvi a França amb 18 anys ja tenen inquietud. És un tema cultural.”

El dinar segueix amb plats tan suculentos com l’amanida de fetge de rap amb algues, que maridem amb l’AA Bruant d’Alta Alella. La psicofonia vinculada a aquest plat és “Queda una sensació de frescura”, que és ben bé la sensació que ens proporciona aquesta amanida. Segueix “*Está bajo tierra*”, que protagonitza la lluernia de la subhasta de la llotja de Montgat amb cítrics i terra de trompetes de la mort, acompanyat del Galàctica de Raventós d’Alella. Un vi que de seguida tindrà un fan, en Xavier. “M’agrada molt aquest vi, i això que no sóc gaire de blancs.” Aprofitem l’ocasió per parlar de la salinitat característica dels blancs d’Alella i si prové del sòl de sauló o de la proximitat amb el mar. “Ja veig que és difícil saber amb exactitud d’on ve la salinitat, però em quedo que és una de les característiques dels vins d’Alella”, diu convençut en Xavi. I si el Galàctica ha estat el d’en Xavi, amb el vi següent, l’Edicions Limitades Monastrell de Bouquet d’Alella que acompanya uns sorprenents i deliciosos *nuggets* de cuixeta de guatlla inspirats en la psicofonia “*Las nuggets de pollo*”, convencem l’Ana. “Quin color més bonic, m’encanta!” Però si hem quedat que a l’Ana no li agradava gaire el vi! “De vi, en bec poquet, no hi acabo d’entrar, però m’agrada molt

menjar bé. Menjo poquet, però m’agrada molt.” I del color passem a l’explicació de la nomenclatura *mataró* de la monestrell –que no explicarem per no allargar-nos-. La història sembla haver fascinat l’Ana tant com el vi, i repeteix: “No m’agraden gaire els vins i aquest m’ha sorprès: pel color, preciós!; pel gust, i també, per què no, per aquesta història!” I ho aprofitem per parlar també del que ha aportat l’Ana Polo, la més jove de l’equip i l’única dona, al programa. Els homes ho tenen claríssim: “L’Ana, a part de la joventut, el seu talent i els dots humorístics que té, és l’única periodista de l’equip, i això també suma. És una visió que ens interessa i, a més, humorísticament per part nostra i seriosament per

Enllestit el magnífic dinar a la Fonda Marina, és el moment de desplaçar-se fins el celler Alella Vinícola

part seva, ens ha servit per introduir el debat feminista al programa, el paper de la dona. Gràcies a ella som més conscients del micromasclisme i de com, sense adonar-nos-en, fem bromes masculistes. Gràcies a ella ho podem treballar amb humor”, diu en Quim en nom de tots. “I mentrestant ella es va empoderant, oi?”, dic jo. “Ja venia



Les ampelles servides durant el dinar, descansen sobre la barra de la Fonda Marina.

empoderada de casa”, s’afanya a respondre ella: “Aquesta és una altra de les coses que els va costar entendre... Una dona s’empodera sola.”

Amb l’expressió que més famosa s’ha fet del programa, “Et felicito, fill”, ben representada per la coca de Llanerres del Forn Bertran de Badalona, que arriba a taula amb espelmeta i tot, com si fos un pastís, ens acostem al final del dinar. El vi escollit per a l’ocasió? El Penjat d’un Fil, de Can Roda. I ho arrodonim amb uns carquinyolis de la Pastisseria Sauleta de Sant Pol de Mar. És a dir, “I unes galetes”.

L’acompanyem amb el Marfil Generós Sec per acabar tal com havíem començat. Allarguem la sobretaula mentre comentem quin vi funciona millor amb els carquinyolis, si el Penjat d’un Fil o el Generós Sec; cadascú té les seves preferències, però hi ha unanimitat que, malgrat que són dos vins radicalment diferents, funcionen a la perfecció amb aquest clàssic de les postres de casa nostra.

I el punt final, és clar, l’havia de posar en Víctor, que imitant la dicció d’un borratxo diu: “A mi m’han agradat tots els vins...” [aplaudiments].

ORÍGENS ORÍGENS

és el fruit d’una llarga tradició familiar



El vi de Badalona. Carretera de Canyet, 73 - 08916 Badalona - Tel. 93 395 12 66



L'equip de *La Segona Hora* escolta atentament les explicacions de Gemma Becerra, responsable d'enoturisme d'Alella Vinícola. Xavier Garcia explica les característiques del Marfil Violeta a Quim Morales, Víctor Ollé i Xavier Pérez Esquerdo.

I encara ens queda visitar Alella Vinícola...

Passa l'estona sense adonar-nos-en. Aquesta és segurament la màgia de les sobretauls i de les psicofonies, que ens han fet riure de valent. Però tenim encara una visita pendent a les instal·lacions d'Alella Vinícola, el celler responsable del vi que ha obert i ha tancat aquest àpat a la Fonda Marina. No ens hi acompanyarà l'Ana Polo, que té un compromís a Barcelona. Cauen les primeres volves de neu que al Maresme -lliure i tropical- només agafaran a la part més alta de

la serralada, però que l'endemà deixaran una bona part del país emblanquinat, i en part aturat.

Final rodó per a una gran jornada: compartir riures i una ampolla de Violeta a la vora del foc

Entrem a Alella Vinícola pel pati de verema i ens hi rep la Gemma Becerra, responsable

d'enoturisme del celler. A fora fa fred i les explicacions al voltant de la premsa i els dipòsits de fermentació són ràpides per poder entrar de seguida a les instal·lacions d'Alella Vinícola. "Aquí fa temperatura de celler, no s'hi està gaire més calent, tampoc", fa broma la Gemma. En Quim, en Xavi i en Víctor escolten atentament les seves explicacions, que se centren en el projecte d'Alella Vinícola, les característiques de la DO Alella i les bondats del celler modernista, obra de l'arquitecte Jeroni Martorell.

La visita acaba al restaurant del celler, el renovat re-

centment la Vinícola. Seiem a la vora de la llar de foc que presideix l'espai i obrim una ampolla de Violeta, un dels vins emblema de la casa. Just en aquell moment arriba Xavi Garcia, copropietari d'Alella Vinícola i director tècnic del celler, que explica el procés d'elaboració i la història d'aquest vi. "Hòstia, que bo que és això!", exclama en Víctor. La conversa continua, no sense abans donar-li la raó... i assaborint amb la copa i el record, el final d'una jornada que estem segurs que els ara ja amics nostres de *La segona hora* recordaran durant força temps. ●

CAN PALLAROLAS
vi arrelat a la nostra terra.

EL VI D'ARGENTONA

Recordes el vi semi d'Alella de tota la vida?

Semi, el nou vi
de 'Papers de vi'

10 €

El trobaràs a:

ALELLA

Ca l'Estrany
Celler Jordana
Companyia d'Alella
Restaurant Can Cabús
Restaurant Els Garrofers
Restaurant Les Terrasses
Xarel·lo

BARCELONA

La Cuina del Guinardó
Vinarres

CABRILS

Restaurant Xefis

EL MASNOU

El Celler del Mar
El Rebot dels Sentits

MATARÓ

Restaurant La Morera

SANTA COLOMA DE GRAMENET

El Cantó del Vi
Les Taninnes

TIANA

Pastisseria Aixelà
Restaurant L'Avi Mingo



Lletres i vi, maridats a les Biblioteques amb DO

Com cada any, el mes de març omple de vi les biblioteques del territori DO Alella

TEXT: ISIS CELSONA



Quim Batlle durant la seva intervenció a l'activitat "Gran reserva d'òpera", a la biblioteca del Masnou.

El vi ha estat, un any més, l'eix que ha vertebrat les activitats organitzades en onze biblioteques de la DO Alella durant el mes de març. Aquestes activitats s'inclouen en la iniciativa Biblioteques amb DO, impulsada pel Servei de Biblioteques de la Generalitat amb la intenció de portar la cultura del vi a aquests equipaments i que aquest any ha arribat a la sisena edició. La voluntat és dinamitzar l'espai bibliotecari amb activitats i propostes culturals variades, dirigides a tots els públics, per mostrar els trets característics de cada territori vitivinícola. En aques-

ta ocasió, hi han participat 66 biblioteques de tot Catalunya, amb 368 activitats i 18.500 assistents previstos.

La proposta es desenvolupa en forma d'itinerari de gener a novembre, i cada mes és dedicat a una DO i a un grup de biblioteques que la representen. El mes de març ha estat, un any més, el de la DO Alella. La Biblioteca Ferrer i Guàrdia d'Alella va ser la primera de la DO a afegir-s'hi, fa sis anys, i ara ja són tretze les biblioteques del territori implicades: Alella, Badalona, Cabrera de Mar, Cabrils, el Masnou, Granollers, Llinars del Vallès, Martorelles, Sant Fost de Campsentelles, Teià,

Tiana, Vilanova del Vallès i Vilassar de Dalt.

Vinstagram 2018

Aquest any, i com a novetat, els tretze centres que formen part de Biblioteques amb DO del nostre territori han organitzat conjuntament el primer concurs fotogràfic d'Instagram Vinstagram DO Alella 2018. Per participar-hi calia tenir com a mínim divuit anys i publicar una foto relacionada amb el vi en aquesta xarxa social, geolocalitzar-la al municipi on s'havia fet, mencionar una de les biblioteques que formaven part de la DO Alella al títol de la imatge i etiquetar-la amb #vinstagramdoale-

lla2018. Les fotografies s'han pogut publicar durant dos mesos i el concurs ha comptat amb un jurat professional integrat per tres experts en turisme enològic, Instagram i fotografia.

El primer premi del concurs Vinstagram 2018 ha estat un menú amb maridatge de vins DO Alella per a dues persones en un restaurant de la Ruta del Vi DO Alella, dues entrades per a la visita guiada a la Cella Vinària més un tast de vins i un lot de llibres; el segon premi era una experiència enoturística a Martorelles, dos tiquets per a l'Enotast d'Alella i un lot de llibres; i el tercer premi, una visita guiada per a dues persones al celler Quim Batlle, un lot de vins de la DO Alella i un lot de llibres.

Més activitats

A més del primer concurs Vinstagram, durant el mes de març les tretze biblioteques que aquest any s'han sumat a Biblioteques amb DO han organitzat activitats com exposicions, conferències, recitals de poesia, clubs de lectura, hores del conte, tasts... sempre amb el vi com a tema principal.

Una de les iniciatives, que ha estat itinerant i ha visitat unes quantes de les biblioteques del Maresme i del Vallès Oriental durant aquest mes, ha estat "Gran reserva d'òpera": una conferència, audició i tast a càrrec del músic, periodista i divulgador musical David Puertas sobre el paper del vi al llarg de la història de l'òpera. Aquesta proposta, amb espai per als brindis més festius com el de *La traviata* de Verdi i les àries més vinícoles com "Viva

CEDIDA

il buon vino” de *Don Giovanni*, s’ha pogut gaudir a les biblioteques d’Alella, el Masnou, Cabrera, Granollers, Sant Fost de Campsentelles i Tiana, entre més. David Puertas il·lustra la conferència, que ha estat molt ben rebuda pel públic, amb fragments de vídeo i amb un tast de vi, a càrrec de cellers de la DO Alella segons el municipi on hagi tingut lloc la conferència: a Alella, per exemple, ha anat a càrrec de Bouquet d’Alella, i a Tiana, a càrrec del celler Quim Batlle.

La principal novetat de l’edició d’enguany és la creació del concurs Vinstagram

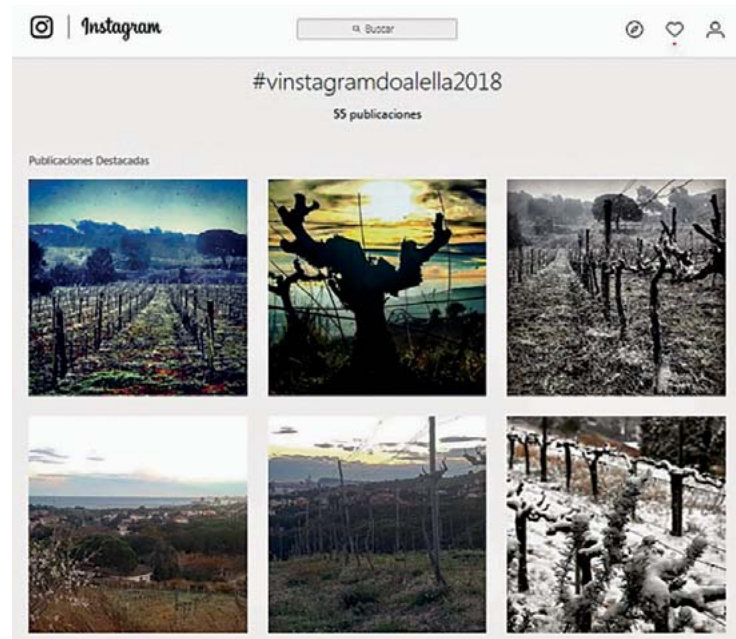
A més d’activitats com aquestes, comunes en uns quants equipaments, hi ha hagut biblioteques que n’han organitzat de pròpies, com per exemple clubs de lectura i conferències sobre el vi. La Biblioteca Ferrer i Guàrdia d’Alella ha organitzat, així, el tast narrat “Joan Vinyoli encén el vi”: la periodista Montserrat Serra va ser la ideòloga i conductora d’aquesta sessió, feta a l’Espai Di.Vi, un celler del segle XVII, i que va consistir en una lectura de poemes amb referències al vi de Joan Vinyoli a càrrec d’Anna Maluquer. La lectura va anar acompanyada d’un tast de plats de restaurant Can Cabús i de vins de la DO Alella.

A Vilassar de Dalt, i coincidint amb el Dia Internacional de les Dones, el 8 de març es va fer a la Biblioteca de Can



Montse Serra va dirigir el tast narrat, amb lectures d’Anna Maluquer, de textos de Joan Vinyoli amb referències al vi.

MAITE LEÓN



Manyer un tast de vins tot parlant de l’obra d’escriptores com Emily Dickinson, Virginia Woolf, Anne Sexton i Sylvia Plath, a càrrec de Calidoscopi Cultura.

En el cas de Cabrils, durant tot el mes s’ha pogut veure una exposició realitzada per diversos autors i també s’han fet activitats per acostar el vi als més petits, com un tast de most, una hora del conte i una tertúlia infantil sobre la verema. També dirigida a la mainada, a la Biblioteca de Llinars del Vallès es va fer una activitat per decorar ampolles de vi; i al Masnou i a Alella, l’hora del conte “Els tres animals del vi”, de Gemma Armengol, narrat per Mercè Rubí. ●

TERRITORI PANSA BLANCA

630 905 083 • ORIOLARTIGAS@GMAIL.COM



Sant Jeroni de la Murtra torna a tenir vinya

El restaurant i cooperativa la Sargantana ha tornat el conreu de la vinya a la vall de Betlem, a terrenys que pertanyen al monestir de Sant Jeroni de la Murtra, a Badalona. El monestir és una joia del gòtic català i la vall ha aconseguit sobreviure a la voracitat de l'especulació immobiliària. L'activitat agrària, amb la viticultura com a conreu principal, permetrà en pocs anys elaborar un vi de monestir fet de malvasia, raïm que es cultivava fa més de cinc-cents anys en aquestes terres, una tipologia de vi que avui no es troba a la DO Alella

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Són les dotze. Al monestir de Sant Jeroni de la Murtra, una joia del gòtic català situat a Badalona, les campanes, agudes, fines, polifòniques, anuncien l'hora de l'àngelus. És un espai extemporani, on queda apagada la remor de la quarta ciutat més poblada del país. Entrant pel barri del Canyet ens endinsem a la vall de Betlem, també anomenada vall de Poià. A tocar del monestir, des de fa un any i escaig, s'ha recuperat el cultiu de la

vinya. Tota aquesta vall, durant segles, havia estat agrària amb predomini de la vinya. Fins al final de la dècada del 1960, que els últims pagesos van abandonar les vinyes que quedaven i van deixar de fer el vi al celler del monestir. Encara avui, a la paret exterior del celler es conserven escrits amb pintura blanca els noms dels últims parcera, els quilos de raïm que portaven i els litres de vi que els pertocava.

Avui la vall de Betlem és un paisatge excepcional,

supervivent de l'especulació urbanística, de la voracitat del ciment, testimoni d'una altra època, de batalles cruentes, de reis, d'aventurers conqueridors com Cristòfor Colom, que hi va fer una estada, o d'indignes i poderosos inquisidors, que des de la Torre dels Frares, vinculada al monestir, imposaven la llei del terror. I és al monestir que hem quedat amb els socis de la cooperativa la Sargantana, que tenen el restaurant del mateix nom a Badalona i que han impulsat la recuperació

de la vinya en aquesta vall: la sommelier Anna Abellán i el restaurador Ignasi Niubó.

La terra, argilosa, és molt molla. Són dies de pluja i d'humitat. Els peus s'enfonsen en una terra vermella, que no és de sauló, i que en terrassa fa créixer ceps petits que no tardaran a fer el segon fullatge. Drets, al costat de la vinya, Ignasi Niubó ens explica: "Som a la vall de Betlem, així ho van batejar els monjos del monestir de Sant Jeroni de la Murtra, que es va fundar el

A tocar del monestir de Sant Jeroni de la Murtra, des de fa un any i escaig, s'ha recuperat el cultiu de la vinya. Tota aquesta vall de Badalona, durant segles, havia estat agrària amb predomini de la vinya. Els últims pagesos van treballar la terra fins al final de la dècada del 1960.



1416. Anteriorment, se'n deia la vall de Poià. Aquí tot es troba sobre masos: el monestir s'edificà sobre el Mas Murtra o Ca l'Alemany, un mas que es va construir sobre una antiga vila romana. Tots aquests masos ja conreaven la vinya, com a tot Badalona.”

Continua Niubó: “Aquesta vall avui és el miracle de Badalona. Arriba fins a la B-20, que la va escapar, però ha sobreviscut tot i la pressió urbanística desenfrenada des de la dècada del 1970. Perquè

és una vall agrícola, on durant segles va dominar la vinya, fins a finals dels anys 1960. L'horta és força recent i és deutora de la fuga d'aigua del Ter-Llobregat. En aquesta vall abans no hi havia recursos hídrics. La vall és un tresor, tant històric com natural, per a la ciutat, que hi ha viscut d'esquena i no l'ha sabuda recuperar i ha fet que s'hagi anat degradant. També el monestir. Precisament, la recuperació del conreu de la vinya penso que pot recuperar aquest espai.”

Avui la vall de Betlem i el monestir de Sant Jeroni de la Murtra són un territori protegit pel Parc Natural de la Serralada Marina i l'Ajuntament de Badalona n'ha començat a prendre consciència i estudia elaborar un pla director. Tot i que no és fàcil treballar aquest territori, perquè amb els anys ha anat quedant en mans d'empreses constructores i immobiliàries, esperant que es requalifiqui el terreny o ferne permutes. L'abandó és el primer argument per edificar i eliminar els elements característics del territori. Però, sortosament, això no ha passat. Per això Ignasi Niubó parla de miracle i de tresor.

Recuperació de la vinya, preservació i custòdia del territori. Ignasi Niubó i Anna Abellán impulsen aquesta iniciativa des de valors lligats a l'ecologia, el medi natural. Així ho explica Niubó: “Recuperar la vinya és una manera de tenir la vall habitada, treballada. La defensa d'aquest espai natural necessita l'agricultura. Al costat del monestir també hi ha una altra cooperativa, Conreu Sereny, que fa horta”.

Continua: “No és per casualitat que ens hàgim constituït com a cooperativa. De sempre ens ha mogut implicar-nos amb la ciutat, a través de l'activitat cultural, social. Creiem que les empreses han de tenir un compromís amb la comunitat on s'instal·len. De manera que aquesta iniciativa de recuperació del cultiu de la vinya a Sant Jeroni de la Murtra té aquest component també de la preocupació i l'interès per la ciutat, és un element important per refermar la identitat, de la qual de vegades anem una miqueta curts. I tenint aquest pòsit d'història, de relat, tant a

la vinya com amb el monestir, semblava molt interessant. Alhora, el treball de la vinya, també el concebem com un treball molt col·lectiu. Hem creat un grup de voluntaris, de gent que agraeix el contacte amb la vinya i la terra.”

Actualment, el monestir de Sant Jeroni de la Murtra té uns quants propietaris: els hereus de Francesca Güell, una de les filles petites de l'industrial Eusebi Güell, mecenes de Gaudí, que el va comprar l'any 1947, i la Fundació Clemente Mur, que

“La defensa d'aquest espai natural necessita l'agricultura”

gestiona una part del monestir i vuit cel·les per a usos de repòs religiós i espiritual. També organitza activitats culturals. Són d'aquesta fundació religiosa les terres de conreu on la cooperativa la Sargantana ha començat a plantar vinya.

Es dona el fet que els hereus de Francesca Güell ara fa mig any van posar un anunci per mirar de vendre la seva part del monestir. Tot i que el van retirar pocs dies després, això va posar en alerta tant l'Ajuntament de Badalona com nombroses entitats de la ciutat. La cooperativa la Sargantana, juntament amb Òmnium Cultural de la ciutat, va signar un escrit, dirigit a l'ajuntament, demanant que Sant Jeroni de la Murtra fos considerat pa-

trimoni històric de la ciutat. I l'ajuntament va subscriure una declaració institucional en què es conjurava a protegir-lo.

Aleshores es parlava de la necessitat d'elaborar un pla director de l'equipament, per diagnosticar l'estat de l'edifici i les millores necessàries i limitar-ne els possibles usos. Sis mesos després, el pla director no s'ha posat en marxa encara, però l'Ajuntament de Badalona ha tingut contacte amb els propietaris, ha parlat amb la Diputació de Barcelona i ha encarregat un estudi a la UPC (Universitat Politècnica de Catalunya) sobre què cal fer amb el sostre disponible (molt limitat, però existent a la part de l'hostatgeria i les cases d'estiueig del monestir). El regidor Oriol Lladó, responsable d'àrees com Mobilitat, Urbanisme i Patrimoni, ha explicat a *Papers de vi* que de moment el pla director no s'ha començat, per la dificultat de posar-se d'acord amb la propietat (que són molts i entre ells no es posen d'acord). Amb tot, aquest patrimoni gòtic es troba protegit, pel Parc Natural de la Serralada Marina i perquè és un bé d'interès nacional, i el compromís del consistori és que abans d'acabar la legislatura es pugui desblocar la posada en marxa del pla director. La voluntat de Lladó també és situar en el debat de la ciutat el tema de la serralada de Marina. També reconeix que en la situació actual és difícil parlar d'accions estratègiques amb unes altres administracions, que segurament hauran de participar en el finançament del patrimoni. ●



Un dels atractius arquitectònics del monestir és el seu claustre.

La DO Alella tindrà un vi de monestir fet de malvasia

La sommelier Anna Abellán i el restaurador Ignasi Niubó, del restaurant la Sargantana de Badalona, ens expliquen el projecte vinícola que han engegat en antics camps de conreu al costat del monestir de Sant Jeroni de la Murtra

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Anna Abellán és sommelier i coordina tot el procés de plantació de les noves vinyes. Ignasi Niubó creu que el projecte reobre el relat històric de la ciutat.

Per què us heu embrancat en aquesta aventura?

Ignasi: Ens hem dedicat sempre a la restauració. Fa vint-i-dos anys que vam obrir el restaurant la Sargantana. I som una cooperativa. Sempre ens ha agradat el món del vi. No tenim diners, però vam començar a pensar que estaria bé que una part de la nostra activitat ens tornés a vincular amb la terra. I ens agrada la vall de Betlem. Primer hi cablàvem: sortint del restaurant, per esbargir-nos una estona, pujàvem aquí dalt, a passejar. I aquest imaginar va començar a materialitzar-se quan vam saber que la Fundació Clemente Mur tenia la intenció de

recuperar el cultiu de la vinya. Vam parlar amb ells i ens vam posar d'acord. L'any passat vam signar el contracte i vam plantar els primers ceps.

Anna: Vam llogar els terrenys del costat del monestir, 2,7 hectàrees d'entrada, però no totes són cultivables. Tenim 0,35 hectàrees plantades ara, que per al nostre marc de plantació representen mil ceps. I aquest any plantarem un miler de ceps més.

I varietats?

Anna: De moment, tot és malvasia blanca. Però aquest any també plantarem quatre-cents ceps de moscatell de gra petit.

Què us va fer optar per la malvasia i el moscatell de gra petit? Actualment, no són varietats habituals a la DO Alella.

Anna: Aquesta és una de les raons, la comercial. Però hi ha una raó més profunda, la del vincle amb el territori: sabem pel llibre *La primera crònica del monestir de Sant Jeroni de la Murtra (1413-1604)* del monjo Francesc Calet (edició a cura de Carles Díaz Martí, editorial Noguera), volum que recull tot allò que passava i s'havia escrit sobre el monestir, que a Sant Jeroni de la Murtra s'elaborava vi blanc, vi vermell, vi cuit i vi grec. Com que es distingeix el vi blanc del vi grec,

entenem que el vi grec era el fet amb raïm que venia de Grècia, que en aquell temps era malvasia. Després, parlant amb un dels últims fills de parcers que van romandre en aquesta zona, també ens va comentar que ell havia cultivat malvasia. De manera que vam anar constatant que la malvasia s'havia cultivat a la vall de Betlem i que s'hi havia adaptat bé.

L'adaptació és important.

Anna: És clar, no arribem aquí pensant que inventarem alguna cosa, sinó que arribem aquí pensant que volem recuperar el que hi havia. D'alguna manera ens assegurem de plantar

el que ja s'hi cultivava. Amb el moscatell passa una cosa semblant: aquest darrer pagès que va treballar les terres ens va dir totes les varietats que s'hi feien. Nosaltres ens vam decidir per varietats blanques i fer el camí de la malvasia, el moscatell de gra petit i finalment també plantarem pansa blanca, pensant en la geografia del terreny.

Ignasi: Les vinyes es troben entre dos torrents, un dels quals és anomenat el torrent dels Francesos, també dit torrent dalt hi va haver una batalla molt dura. Era un monestir protegit per la monarquia i s'explica que té una relació amb Cristòfor Colom, que diuen que hi va fer estada per reunir-se amb els Reis Catòlics.

“A Sant Jeroni de la Murtra s'elaborava vi blanc, vi vermell, vi cuit i vi grec”

“Nosaltres optem per varietats blanques: malvasia, moscatell de gra petit i també plantarem pansa blanca”

Recupereu dues varietats que es troben documentades, però amb quin objectiu? Quins vins voleu o imagineu fer?

Anna: D'entrada farem dos vins blancs. Un que identifiqui la nostra presència social i l'altre que identifiqui la finca. Un primer vi de cupatge amb els diferents raïms de la finca, i un segon vi de finca. Ara, el primer raïm amb el qual podrem fer vi serà la malvasia. Per tant, el primer per força serà un monovarietal. Després imaginem la possibilitat de fer un cupatge de malvasia i pansa blanca, una proposta que no és al mercat.

Precisament, la malvasia és una varietat que a la zona del Garraf havia estat molt treballada i apreciada, però que gairebé s'havia deixat d'elaborar i ara torna a reivindicar-se.



Sant Jeroni de la Murtra és una joia del gòtic català.



Antic celler del monestir, que es va utilitzar fins a final dels anys seixanta.

Anna: Hi ha xarxa, sí. La relació de la malvasia amb el Mediterrani existeix: és un raïm que va viatjar des de Grècia cap a Itàlia i d'allí cap a Catalunya. És un raïm mediterrani. És delicat i elegant, però amb un gran joc de matisos, el pots llegir des de molts punts de vista: el marí, el floral, el cítric... Dóna molt de joc. Però començarem pel començament, amb un vi jove. Perquè aquest és un camí que es camina. I veurem quines característiques dóna, com es comporta. I a partir d'aquí l'anirem llegint per fer un treball més enològic.

El suport enològic us el dóna Xavier Garcia, d'Alella Vinícola. Quina relació hi heu establert?

Anna: Vam establir una relació des del restaurant, amb els seus vins i activitats a la Sargantana. I ara, amb aquest projecte, el tenim com a consultor; juntament amb més viticultors catalans, amb els quals també ens uneix una amistat. El camí que hem fet com a restauradors ens ha permès tenir relació amb molts cellers i conèixer viticultors amb els quals compartim uns valors. També ha vingut a veure'ns Quim Batlle.

Vosaltres no teniu celler. Serà Alella Vinícola qui us elaborarà els vins, d'entrada?

Anna: Sí, ja n'hem parlat. Tot i que encara és d'hora. Però, és clar, en Xavi ja elabora vins per a una altra gent i està ben predisposat a elaborar els nostres.

Aquest és el segon any de la vinya. Quan teniu previst començar a collir per elaborar el primer vi?

Anna: El 2020, si tot va bé.

Vincular-se a Sant Jeroni de la Murtra dóna en un futur moltes possibilitats de generar una oferta d'enoturisme, turisme vinícola i cultural. En aquest estadi en què esteu, us heu plantejat aquest camí?

Ignasi: El monestir ens referma, reobre el relat històric de la ciutat, i conté un element d'enoturisme que es podrà desenvolupar més endavant. I aportar una funció pedagògica, entre la gent, i que comportarà més endavant el vincle amb les escoles també. Ja hem fet alguna activitat en col·laboració amb la gent del monestir. Si aconseguim articular-ho, per a la DO Alella també tindrà molta entitat, des del punt de vista històric, perquè és el món de la vinya en l'època medieval. Un recurs històric connectat amb el vi, que per al relat de la DO es pot convertir en una peça important. Si fem un vi de monestir, també crearem una marca potent. Treballem ara mateix amb la idea que es digui Vall de Betlem-Vinyes del monestir. Hi ha recorregut. Hi ha futur.

El futur del monestir, si és públic, obrirà moltes possibilitats.

Ignasi: L'administració té molt de patrimoni, però no té recursos per tenir cura de tot. Per això pensem que els usos del monestir poden ser acordats amb les entitats per gestionar-los, quan el monestir sigui de l'ajuntament o de la Generalitat. El to que ha tingut aquest monestir des de fa molts anys és aquesta mena d'espai de repòs i d'espiritualitat, i això s'hauria de continuar mantenint. És un ús correcte que es pot ampliar amb uns altres usos culturals i socials. ●

Simbiosi

Rosat ancestral natural

TALCOMRAJA

Ramon Roset
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

Servint-lo a la copa genera una abundant bromera que forma una gran corona que s'esvaeix de seguida i deixa a la vista un vi d'un atractiu color gerd. Net i brillant.

NAS

En nas inicialment és tímid i a mesura que es va obrint ens ofereix aromes de fruita vermella que ens recorden les maduixes silvestres i la grosella, acompanyades de lleugeres notes anisades i vegetals.

BOCA

En boca té una entrada fàcil, amb un carbònic juganer i molt ben integrat que acarona la llengua, mentre la seva acidesa, viva però molt ben equilibrada, hi aporta frescor i fa salivar. Té un pas per la boca força ampli, afruitat, amb certs records balsàmics i una lleugera amargor final. Llarg i persistent.

PVP
14 €

ELABORACIÓ

El raïm es cull a mà. Comença a fermentar únicament per l'acció dels seus llevats autòctons i sense cap mena de sucres afegits, seguint el mètode ancestral i amb nou mesos de cria.

El mètode ancestral

El mètode ancestral consisteix a deixar fermentar en dipòsit el most lentament i a baixa temperatura fins a la degradació d'aproximadament la meitat dels sucres totals. El most a mig fermentar es col·loca en ampolles, on acabarà de fermentar i farà una presa d'escuma, perquè el CO₂ resultant de la fermentació queda dins l'ampolla. Una vegada acabada la fermentació dins l'ampolla es pot degollar per eliminar-ne les mares o bé deixar-les a l'interior.

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2016

Varietats: pansa rosada, pansa blanca, garnatxa i cabernet sauvignon

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

Ampolles elaborades: 1.000

Primera anyada a la venda: 2015

Exportació: Tota la producció es ven de manera local



EL CELLER: TALCOMRAJA. El celler Talcomraja, fundat el 2013, és fruit de l'anhel de Joan Munich i Emma Paricio per donar a conèixer el patrimoni natural, històric i cultural de la masia de Can Pau Bernadó d'Arenys de Munt, de la qual són masovers.

Prenent com a eixos vertebradors la vinya i el vi, volen fomentar l'estima per aquest patrimoni i promoure el retrobament entre les persones i el medi que les envolta per tal de treure'n profit de manera sostenible i potenciar el desenvolupament econòmic local. Van començar amb dues hectàrees de vinya, una a Mataró (Sant Martí de Mata) i l'altra a Sant Cebrià (Can Vallfogona), a les quals van afegir la vinya de Can Pau Bernadó que van replantar el 2016, i enguany han plantat una vinya de 2,7 hectàrees a la plana de Can Sala de Dalt amb les varietats mataró, garnatxa negra i pansa blanca. Segueixen les pautes de la viticultura ecològica i experimenten amb vins naturals.



MÉS ESCUMOSOS ANCESTRALS



Raventós d'Alella
Mètode Ancestral
RAVENTÓS D'ALELLA
100% sumoll
PVP: 27,50 €

JOAN MUNICH ENS EN PARLA



"Elaborar un ancestral és un desafiament molt maco perquè és un tipus de vi que et marca el ritme d'elaboració. Tu no tries quan s'ha d'embotellar, sinó que és ell qui et marca el moment exacte d'embotellar-lo quan arriba al nivell de sucres desitjat, i que sol coincidir en plena verema"

"El Simbiosi és el nostre escumós, el nostre vi de celebració. En el seu moment vam decidir fer un escumós ancestral en comptes d'un escumós pel mètode tradicional per la nostra voluntat de fer vins naturals"

"A nosaltres ens encanten els vins i els escumosos rosats, per això vam elaborar el Simbiosi rosat"



La Rauxa
ORIOI ARTIGAS
80% pansa 20% garnatxa
PVP: 15 €

LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Tataki de salmó salvatge arrebossat amb fruits secs

Elaboració a càrrec de **Sergi Vilar** (restaurant Ca la Nena, Alella)

Les característiques singulars d'aquest escumós ancestral, amb un carbònic lleuger i una bona acidesa ben equilibrada, ens netejaran la boca de la untuositat del salmó, tot potenciant-ne el sabor intens, però delicat a la vegada. El conjunt s'arrodona amb la gran afinitat que el salmó té amb les notes de fruita vermella i els tocs anisats i balsàmics que hi aporta el Simbiosi.

Vegeu la recepta d'aquest plat a www.papersdevi.cat





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

**NOVA
IMATGE!**



Finca La Sentiu

08391 Tiana

Tel. 699 086 355 · celler@joaquimbattle.com

IN·VITA



Al paratge Bell-Lloc, a La Roca del Vallès, neix In Vita



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

C/ del Río s/n - 26212 Sajazarra (La Rioja) - Tel. 941 32 00 66 - www.castillodesajazarra.com

Innovant la tradició

Passegem amb quad amb la gent de Bouquet, fem el vermut a la Companyia d'Alella i dinem al Sant Miquel de Vallromanes

TEXT: MARTÍ CRESPO / FOTOS: ÒSCAR PALARÈS

L'Òscar, com és habitual en ell, ho tenia tot perfectament lligat per al 28 de febrer al matí. I això que, també com sempre, no era gens fàcil quadrar tantes agendes: a les 11, trobada a Can Bouquet d'Alella amb la Marina Ortega per recórrer les vinyes del celler amb quads; a les 12.30, aperitiu a la Companyia d'Alella amb l'Ubaldo Puche; i a les 14, taula parada per l'atent Josep Maria Sánchez al restaurant Sant Miquel de Vallromanes. Però a mesura que s'acostava el dia, les previsions meteorològiques, primer, i els avisos de Protecció Civil, després, feien perillar la jornada a causa d'una possible gran nevada. I, malgrat que a tots dos ens podia resultar –amb gran inconsciència– més atractiva la idea de fer el recorregut envoltats de neu, al final el seny es va imposar clarament a la raixa i vam optar per la prudència. La cita s'ajornava un parell de dies, fins al divendres 2 de març. I, casualitats de la vida, el canvi ens va deparar un dels dies més nets i nítids de l'hivern, gràcies a dues jornades prèvies d'aiguaneu i al vent que bufava aquell matí. Així que amb un mar resplendent, un cel lluminós i unes muntanyes netes i polides vam plantar-nos a l'hora prevista a l'imponent mas del celler Bouquet d'Alella, que es mira el poble des de les altures i separat per una bonica catifa de vinya.

Bouquet: vinyes verdes vora el quad

El primer punt del programa era un recorregut per les terres circumdants amb quads, una de les vuit activitats singulars que ofereix Bouquet d'Alella als visitants. Marina Ortega, la responsable d'enoturisme



L'excursió amb quads entre vinyes és una de les experiències que ofereix Bouquet d'Alella als seus visitants.

de l'empresa, ens rep al pati de la casa i, aprofitant l'escalf del sol, ens posa allà mateix en antecedents abans de pujar a aquests cavalls de quatre rodes: "La idea de fer rutes per les vinyes amb quads va sorgir fa uns quatre anys i, tot i que no més s'anuncia a la nostra web, n'hi ha una demanda constant. No hi ha cap setmana que no tinguem res." La majoria de clients, continua explicant, són grups d'empreses, "que volen passar un dia diferent abans de fer un dinar", i també estrangers, principalment nord-ame-

ricans. "Fa un any i mig, veient que el 50% dels interessats pels

"En pocs minuts arribem a un dels espais més espectaculars d'Alella, la vall de Rials"

quads de fora eren dels EUA, em va picar la curioïstat per saber què passava. I de cop i

volta, preguntant-los-ho, tot-hom feia referència a un mateix bloc. Vam descobrir que dos anys enrere havien vingut una parella nord-americana, n'havien escrit un post molt xulo i, gràcies a la retroalimentació, la nostra proposta ha quedat molt ben posicionada a Google!"

Mentre la Marina ens comenta amb passió creixent tot això, no ens hem adonat que ha arribat l'Emili Àrboles de l'empresa Ingràvid amb els quads biplaça prop de l'era. Ell n'és el guia habitual: com a maresmenc, es coneix perfectament la zona i busca camins entre vinyes en direcció al seu poble, Vilassar. Però la ruta, aclareix, no arriba fins a l'altre Can Bouquet, el de Vilassar de Dalt, emparentat familiarment amb el d'Alella en una interessant unió de poders i herències de dues famílies ja fa unes quantes generacions. Per sort, a més de vi l'Òscar és un apassionat del motor; i s'ofereix a conduir el vehicle que compartirem. Però no em fa gaire gràcia el comentari que deixa anar just abans d'arrencar-lo: "Només he anat una vegada amb quad i em vaig estampar de tan flipat que anava!" No tinc temps de rumiar-hi gaire, perquè tot d'una ja ens trobem sotragant per un petit rial de sauló, amb vinyes a banda i banda, enfilant-nos muntanya amunt. En pocs minuts arribem a un dels espais més espectaculars d'Alella, la vall de Rials, mantinguda verge de la voràgine urbanística gràcies a la força de la gent. A més de les explicacions de l'Emili, tinc la sort d'escollar també les del meu expert pilot: "Aquí hi ha vinyes de Bouquet, una colla de parcel·les de Roura, totes aquelles d'allà dalt són d'Alella Vinícola, a la part baixa de la vall hi ha la peça d'en Blanc



Marina Ortega conversa amb Martí Crespo entre dipòsits d'inox.

d'Oriol Artigas..." La vall de Rials, m'adono tot d'una, és un bonic i condensat resum, amb vistes a una mar que avui recull i multiplica els raigs del sol, de la Denominació d'Origen Alella.

Quan ja em començo a acostumar al moviment del quad, al cap d'una hora i escaig de saltar per la Serralada Litoral, d'embriagar-nos a parts iguals d'olor de gasolina i de secanella, tornem a la seu de Bouquet d'Alella, menys empolsegats que la majoria dels qui fan la ruta per aquests paratges gràcies a l'aigua caiguda durant la setmana. Retrobats amb la Marina, ens comenta que normalment els qui opten per l'excursió completen l'experiència amb una altra de les activitats que ofereix el celler: un tast dels vins de Bouquet d'Alella, una visita a les instal·lacions i, especialment, el pícnic entre vinyes, la proposta que més triomfa. "És un raconet molt xulo amb taula parada exclusiva que tenim entre vinyes, no gaire lluny de la casa, amb vistes al mar i un cistellet amb pa amb tomàquet, embotits, amanida i fruita", detalla. Com que tenim vermut a la Compa i dinar al Sant Miquel, l'Òscar s'encarrega de treure'm del cap qualsevol intenció de viure una experiència que ja m'imagino molt Toscana, però a la catalana. Sí que em deixa, perquè encara tenim deu minutets, visitar el

celler, on tots els processos són manuals i artesanals. Després de veure l'àrea de recepció del raïm ("Tot produït i elaborat a les nostres 15 hectàrees de vinya d'Alella, Teià, Tiana i Vilassar"), els grans dipòsits d'acer i la zona de treball (per a l'embotellament, l'etiquetatge i l'empaquetatge abans de la distribució de proximitat i directa), d'on han sortit l'últim any unes 25.000 ampolles en un catàleg d'una desena de referències, la Marina ens porta a l'àmplia sala del fons de la casa, envoltada de barriques i presidida per dues immenses premses, amb cup de pedra tallada, del 1788!

En un racó, recolzat a la paret, descobreixo un plafó amb el lema de Bouquet d'Alella: "Viu la tradició, experimenta la innovació." Millor, impossible. "En Toni i la Teresa –s'afanya la Marina–, germans i ànimes del projecte des que van heretar les vinyes i la casa del seu pare, no van voler trencar els valors traspassats de generació en generació, la identitat de la seva família, i per això es consideren conservadors de patrimoni amb el celler." L'Òscar fa estona que ens mira amb ulls incisius. Sí, toca acomiadar-se, deixar enrere la subtil olor del most i baixar corrents cap a la Companyia d'Alella, que sinó l'aperitiu serà més aviat un dinar.

La Companyia: la salsa d'Alella

Al centre mateix del poble, a partir d'una antiga fàbrica tèxtil, el 1987 tres socis van reconvertir l'edifici en una botiga de vins i taverna. Tres dècades després, només queda l'Ubaldo Puche al capdavant d'un local també perfumat de most que ha passat a formar part del teixit social i la identi-

"Ara toca prendre una copa de pansa blanca i acompanyar-la amb dos bàsics: les Patates Corominas i la Salsalella"



Ubaldo Puche serveix unes patates amb salsa als seus visitants d'avui.

tat del municipi. "Després de l'Ajuntament, som la institució d'Alella", diu amb una rialla el propietari, que a aquesta hora va de bòlit creuant la porta que separa els dos espais de la Companyia d'Alella per atendre'ns a nosaltres i el degoteig constant de clients que van entrant al celler. Una botiga que fa patxoca de veure, amb centenars d'ampolles exposades en mobles i prestatgeries. "De la DO Alella, en tenim quasi tots els vins. No el 100%, perquè evidentment hi ha petits elaboradors a la denominació que vinifiquen poques quantitats en grans cellers que lògicament no ens arriben. Però dels cellers que elaboren vi, en tinc pràcticament totes les referències." I, efectivament, són una referència, la Companyia, per a tothom qui vulgui comprar vi de la DO. A més dels habituals, la gent, continua explicant, sol venir sobretot de fora del poble, tant al celler com al bar: "Fa trenta anys, de fet, que em plantejo la pregunta: 'Com és que sempre hi ha gent nova, aquí?' I la resposta que hi he trobat, de moment, és molt satisfactòria: pel boca-orella!"

Potser perquè els aperitius entre bótes (i sobre bótes) són tota una institució. L'Òscar m'ho explica, amb tot l'orgull de poble, un moment en què l'Ubaldo ens ha deixat per anar a despatxar a caixa: "Ara toca prendre una copa de pansa blanca, l'essència de la DO Alella, i acompanyar-la amb dos bàsics: les Patates Corominas i la Salsalella" Des de la llunyania, m'arriba una advertència: "Vés menjant patates, o se les fotrà totes l'Òscar!" Malgrat que el migdia és l'hora forta de la Companyia, com podem comprovar al voltant nostre amb cada vegada més taules plenes un divendres qualsevol, s'ha fet un esforç perquè també sigui un bar de copes a la tarda (amb una vintena de referències entre blancs i negres a la carta) i lloc de tapes a la nit. "Si vols, amb beguda i pica-pica et pot sortir per deu euros", exemplifica l'Ubaldo.

Sant Miquel: 50 anys de xup-xup i 25 de glup-glup

A deu minuts mal comptats del centre d'Alella, i uns quants revolts regiradors, ens plantem al centre de Vallromanes, on hi ha les dues cases de la vila

MENÚ DE LA CARXOFA

- Aperitiu de xips de carxofa amb crema de nap negre.
- Carxofes confitades i cruixents amb foie i ou de guatlla.
- Garoines farcides de carxofes amb el seu corall.
- Puré de carxofa amb vieira i maionesa de tòfona.
- Carxofes amb peus de porc, botifarra negra i salsa del rostit.
- Mousse de xocolata amb textures de mandarina.



principals, podríem dir sense exagerar gaire: l'ajuntament, a una banda, i el restaurant Sant Miquel, a l'altra. Ens rep a l'entrada en Josep Maria Sánchez Rabassa, magistral i servicial màitre de la casa. "La meva família tenia el cafetí del poble, un bar i forn amb algunes taules, com es porta ara! I fa cinquanta anys van obrir el restaurant", pels fogons del qual han passat la besàvia, l'àvia i ara la seva dona, la Margarita. Tres generacions de cuina tradicional, de la que vol temps i foc lent, que amb els anys i els gustos ha anat evolucionant, també, cap a l'elaboració. N'és un exemple perfecte el menú degustació especial que hi ha aquests dies, dedicat a la carxofa. "Si veniu de Bouquet d'Alella i de la Companyia, la proposta d'avui és perfecta perquè la carxofa ajuda a assimilar l'alcohol, treballa molt bé al fetge", s'afanya a dir-nos en Josep Maria. No cal dir res més, ja ens té convençuts d'op-

"Per a l'àpat d'avui, en Josep Maria ens proposa sense dubtar-ho un Foranell Pansa Blanca"

tar pels cinc plats degustació d'avui, malgrat que hi hagi alguns ingredients que tant a l'Oscar com a mi ens facin un cert respecte: "Aperitiu de xips de carxofa amb crema de nap negre; carxofes confitades i cruixents amb foie i ou de guatlla; garoines farcides de carxofes amb el seu corall; puré de carxofa amb vieira i maionesa de tòfona; i carxofes amb peus de porc, botifarra negra i salsa del rostit." Sense dir-nos res, pensem el mateix: avui tenim l'oportunitat d'or per superar tots els recels d'una vegada!

Si la tria de menjar ha estat senzilla gràcies al màitre, la de vins no ho hauria estat tant si no fos també pels consells del mateix sommelier: la carta de vins del Sant Miquel és extensíssima –té índex i tot–, amb quatre-centes referències classificades per DO Alella (amb una selecció de vins de sis ce-



Josep Maria Sánchez Rabassa servint un dels plats del menú de les Jornades de la Carxofa.

llers), de la resta de Catalunya i de fora. Per a l'àpat d'avui, en Josep Maria ens proposa sense dubtar-ho un vi "secot", el Foranell Pansa Blanca de Quim Batlle. Al primer glop acompanyat de la crema, l'Oscar li ho reconeix: "La carxofa és un dels plats que costen més de maridar i el Foranell hi casa molt bé." Per davant nostre desfilen



els vins triats per a l'ocasió: Foranell Pansa Blanca (Quim Batlle) per als plats de carxofa, i Marfil Molt Dolç (Alella Vinícola) i Perfum de Pansa (Raventós d'Alella) per a les postres.

delicioses carxofes cuinades com a l'època grecoromana, garoines i més productes excel·lents de mar, plats de la terra meravellósament adaptats als paladars del segle XXI, a més de converses de tota mena alimentades per un vi que, a la boca, m'aventuro a dir que sembla que hagi passat per barrica: "De vins sense fusta amb cinc anys, n'hi ha ben pocs al mercat", em corregeix amablement el company de taula.

I així arribem a les postres, una llaminera mousse de xocolata amb textures de mandarina que el nostre amfitrió ens suggereix maridar amb dues copetes: una de Raventós d'Alella Perfum Pansa i una altra de Marfil Molt Dolç d'Alella Vinícola. "Em flipa el Molt Dolç!", salta l'Oscar, entusiasmat. Un crit de sorpresa i satisfacció que repetirà, ja aixecats, quan en Josep Maria ens convidi a submergir-nos al fals celler que es va construir al soterrani l'any 1992, aprofitant una remodelació integral del restaurant. Entre fileres de vins cobant anys, tant l'enòleg com el col·leccionista que porta a dins va d'exclamació en exclamació descobrint ampolles interessants i, fins i tot, alguna referència de la DO que no tenia catalogada. "No són per tenir-les i prou –matisa en Josep Maria–, a mi m'agrada el vi. Per mi és fonamental tenir un apartat de vi a la carta i oferir coses diferents."

Ens ho ha demostrat avui, amb un menú de cuina de temporada, alhora elaborada i cuidada, maridat amb tres vins fets de pansa blanca, "una de les varietats més versàtils, amb què es pot fer de tot". ●

*Un terrer únic,
uns vins excel·lents*



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



FONDA  MARINA

25 anys

www.fondamarina.com | info@fondamarina.com | 934 692 506 | Camí Ral, 151 | 08390 Montgat

Roura

Aprecieu la diferència



Al bell mig de la Vall de Rials



Oficines: Felip II, 143 · Barcelona
Tel 93 352 74 56

Celler: Vall de Rials, s/n · Apartat de correus 451 · Alella
Tel. 93 540 31 48

www.roura.es

“L’associació vetlla perquè els sommeliers estiguin connectats amb el món del vi”

Entrevista amb **Anna Vicens**, presidenta de l’Associació Catalana de Sommeliers

TEXT: SÍLVIA CULELL



OSCAR PALLARÉS

Anna vicens entre barriques d’Alella Vinícola, celler on va treballar poc després que es privatitzés.

Des de fa dos anys justos, Anna Vicens, una gironina nascuda el 1973, és la presidenta de l’Associació Catalana de Sommeliers (ACS). Es fa impossible trobar algú que no parli bé de l’Anna. La seva trajectòria professional es mou entre el vi, la sommelieria i la comunicació.

S’hi va iniciar de ben jove, estudiant el curs de sommelier a Barcelona, entre el 1995 i el 1997, amb només vint-i-dos anys, quan aquesta professió no tenia el reconeixement que té ara: “Èrem tres homes i tres dones a classe”, explica. I una d’aquestes dones era l’alellenca Rosa Vila, amb qui va compartir estudis. I justament gràcies

a ella va obtenir la primera feina a Alella Vinícola, en un dels cellers més històrics de la DO. Vint anys després de tot això parlem amb ella, de l’associació, de la vida i del present i el futur dels vins d’Alella.

Per recordar aquest vincle amb Alella, ens trobem al restaurant del celler Alella Vinícola, i abans de començar la

conversa l’Anna ja ens fa –sense intenció– una demostració del seu do de gents. No sabíem que la nostra visita coincidiria amb la d’un antic professor seu, ni més ni menys que el *wineman* Joaquín Gálvez Bauzá (protagonista de la sèrie de TV *Wineman*, emesa a Canal Viajar), a qui l’Anna saluda no sense abans presentar el responsable del celler, Xavier Garcia.

Dos anys de mandat. Bon moment per fer balanç de com va la nova experiència, la de ser presidenta de l’ACS?

Ja fa dos anys, sí. M’ha passat volant. Per fer-ne un balanç he d’explicar primer per què hi sóc. La veritat és que estic vinculada a l’associació des del 1997, fa més de vint anys, i tenia el record que era una associació molt activa i dinàmica. Una entitat que feia moltes coses i que estava molt connectada amb el món del vi. I dic això perquè la decisió d’entrar a la junta era justament per contribuir a recuperar aquest dinamisme. Però d’aquí a ser-ne la presidenta... La veritat és que la meva intenció era només entrar a la junta: de fet, i no surt mai ningú de Girona, però com que hi va renunciar César Canovas em va tocar a mi.

L’objectiu, doncs, era ajudar a organitzar activitats, a fer tastats, a augmentar el nombre de socis... I de mica en mica ho anem aconseguint. Ens queda encara molta feina per fer, però

continuo insistint a aconseguir tornar al que havia estat l'associació i millorar-ho si és possible, però també sóc conscient que ho hem de fer amb els recursos que tenim i no és fàcil.

Explica'ns quina és la feina que fa l'ACS?

Doncs fer que els sommeliers estiguin connectats amb el món del vi. Hi passen moltes coses, i hi ha molts professionals, sobretot els que es dediquen a restauració, que es mantenen actualitzats perquè els productors els fan visites, però n'hi ha molts altres que des dels seus llocs de feina no tenen tant de contacte amb el que passa. L'associació pretén solucionar-ho. I tot això no sols per a la gent que està en actiu, sinó també per als qui estan desocupats, que recordo que no paguen la quota i poden accedir, com tots els socis, a una borsa de treball... Això, i activitats, cursos, formacions. LACS és tot això i vol continuar sent una plataforma de totes les coses que es fan a Catalunya relacionades amb el vi.

Has parlat de la borsa de treball, suposo que interessant no sols per als qui no tenen feina sinó també per als estudiants que acaben la seva formació...

Sí, i a més és una borsa de treball superactiva. Rebem moltes ofertes de feina i tot i que no acabem de controlar el nivell d'efectivitat, sabem que la informació arriba. No sabem si totes les empreses acaben trobant el perfil que buscaven, però el que sí que fem és posar en contacte empreses i socis.

Quan vas assumir la presidència, quins objectius et vas plantejar?

Sobretot augmentar el nombre de socis i d'activitats, que no és poca cosa. L'altre dia em deien: "No paro de rebre mails!" I em vaig posar molt contenta. Això és el que volia, recuperar el que havia estat l'associació quant a activitat.

La valoració d'aquests dos anys és bona, sempre es pot fer més feina de la que hem fet, és evident, però també menys! Estic contenta perquè tots els de la junta treballem molt, i això és el que volíem quan hi vam entrar; que tothom s'hi impliqués igual. Demano que cada província faci, com a

"Una de les coses més boniques de la professió de sommelier és que podem fer de tot: vendre, comprar, assessorar, formar, tastar..."

mínim, una activitat el mes. A excepció de Tarragona i Lleida, que com que hi ha menys nombre de socis comparteixen activitats i en fan una cada dos mesos, respectivament. També ens agrada molt que els socis proposin coses, que també s'hi impliquin. El que no fem són tastats comercials, d'un celler en concret. No volem ser una plataforma de venda o comercialització, però això no vol dir que si ve un enòleg d'algun celler i ens proposa fer una activitat explicant-nos una temàtica vinícola no l'escoltem.

I la relació amb les DO, quina és? Doncs les tenim totes de sòcies. Va ser també un dels objectius

de la meva llista. Volíem fer amb elles activitats conjuntes i, de fet, ja ho hem començat a fer amb Montsant, Empordà... Amb Alella crec que encara no? Avui és un bon dia per sortir d'aquí amb alguna de pensada... [riu]

La DO Alella, crec que la coneixes més del que em pensava...

Sí, tinc molt bons records d'Alella [riu]... Vaig fer el curs de sommelier juntament amb Rosa Vila, i va ser ella la que em va oferir de venir a treballar a Alella Vinícola. Vaig estudiar al que ara seria l'ESHOB, i que abans es deia Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona.

I què hi feies, aquí?

Hi feia de tot!

No sé per què, però sabia que la resposta seria aquesta...

Anàvem a fires, visitàvem cellers, fèiem tastats en restaurants... Això és una de les coses més boniques de la professió de sommelier, que és molt polifacètica. Podem vendre, comprar, assessorar, formar, tastar... Podem fer tantes coses, que quan pots entrar a treballar en un lloc com aquest hi ha moltes oportunitats de fer coses i totes diferents, i més en aquells temps. Potser en un restaurant estàs més limitat, pots responsabilitzar-te de la carta de vins, la rotació de l'estoc, l'assessorament al client i al propietari en les compres... Però en un celler, és brutal la quantitat de coses que pot arribar a fer un sommelier.

Deixa'ns aprofitar la teva experiència amb Alella per demanar-te, un cop passats tots aquests anys, com veus el present i futur de la DO? Ha canviat?

Molt. Hi ha hagut moltíssima comunicació, i abans no se'n feia gens. Sí que és veritat que sempre s'hi han fet activitats molt xules, però no transcendien, no es comunicaven gaire. Ara, ja sigui a través d'aquesta revista o de la mateixa DO, la informació corre. I suposo que això mateix ha estat el que ha fet que la DO creixés en nombre de cellers. Hi ha enòlegs joves que han decidit fer vi aquí, recuperar vinyes, hi ha també molts vins d'estils diferents. Si una DO és desconeguda no hi ha ningú que tingui interès a establir-s'hi. I això es va començar a gestar llavors: quan treballava aquí recordo que es va aconseguir que vingués gent molt interessant a tastar els vins d'Alella. Van fer venir el Peñín, que va tastar els dolços, els rancis..., i va flipar! I ara fa cinc anys Rosa Vila va aconseguir fer venir també el *master of wine* Pedro Ballesteros, que en poques hores va fer una anàlisi i informe de la DO que ens va deixar sorpresos tots els presents. S'hi han fet moltes coses i totes compten. Que gent com la que esmento hagi estat trepitjant el territori, entenent les peculiaritats d'Alella i que en pugui parlar és molt important per a la DO.

I Anna Vicens creu que Alella té potencial?

I tant! Creixer en extensió segurament no podrà, perquè la vinya és la que és i la pressió urbanística de la zona no ho permet, però sí que es consolida ara mateix, i pot créixer encara i fer grans vins. D'aquí no res podríem fer un tast vertical de grans vins d'Alella. M'ho apunto: ho farem amb *Papers de vi*, què us sembla? ●



Aromes i gustos mediterranis per gaudir de l'autèntic sabor de la nostra terra



Una experiència única, en plena natura i a només 20 minuts de Barcelona

Hem demanat als sommeliers que habitualment col·laboren amb *Papers de vi* i que, a més, són socis de l'Associació Catalana de Sommeliers, que ens proposin un vi de la DO Alella i un plat per acompanyar-lo. Aquest parell de pàgines mostra les seves propostes.



José Luis Aguilar
Sommelier
(Restaurant 1789)
In Vita
(Castillo de Sajazarra)
Garoines amb velouté de cava 100% pansa blanca



Proposo acompanyar aquest vi amb uns eriçons de mar fets amb una velouté de cava i amb un fons de marisc que combinen bé amb el sauvignon blanc i la pansa blanca del vi. Un vi que s'està uns quants dies sobre les mares, cosa que hi aporta una untuositat que, sumada a l'acidesa persistent, combina amb el corall de les garoines en un maridatge que em sembla increïble.



Paco Cordero
Sommelier
(El Racó del Vi)
Foranell Escumós Picapoll
(Quim Batlle)
Salmó fumat d'Alaska, servit en calent, amb crema d'anet



S'ha buscat l'equilibri entre les dues textures, la del vi i la del salmó. Harmonitzar els greixos del peix amb la frescor i potència de l'escumós, i realçar la finor aromàtica del plat, gràcies a la potència aromàtica de la varietat picapoll.



Silvia Culell
Sommelier
Vora la Mar
(Winesissocial, elaborat per Alta Alella)
Orada a la planxa amb amanida de fonoll i vinagreta de cítrics



Amb l'arribada del bon temps ve encara més de gust acostar-se al mar i gaudir d'algun plat mediterrani. Aquest vi, per la seva salinitat, es converteix en el *partner* ideal d'aquesta mena d'àpats, tal com suggereix el nom. L'anyada 2017 té més fruita que mai. Us el proposo amb una orada a la planxa acompanyada d'una amanida de fonoll amb una suau vinagreta de cítrics.



Aleix Garcia
Sommelier
(Restaurant Vinòmic)
Orígens Blanc
Amanida d'espínacs amb formatge gorgonzola, pera i nous



Quan hem obert l'ampolla, hi hem trobat un punt de gas carbònic molt refrescant: golós entrant en boca, amb una bona acidesa i llarg recorregut. He pensat d'acompanyar aquest vi amb un plat ben fresc: amanida d'espínacs amb formatge gorgonzola, pera i nous. Crec que l'acidesa del vi ens netejarà les papil·les de la untuositat del formatge, i les aromes de pera i flors blanques combinaran molt bé amb el conjunt de l'amanida.



Dani Garcia
Sommelier
So de Masia Can Roda Sauló
Pernilets de pollastre de tardor (amb carabassa, castanyes i naps)



Som davant d'una amistat que perdurarà tota la vida. Un vi de tall clàssic, però que sempre emociona, sensacions goloses, cremoses i de fruita madura que acaronen i es fusionen amb una ceba amorosida, la dolçor d'una carabassa i unes castanyes que es desfan al moment d'entrar a la boca. Aquella subtil acidesa i amargor final típica de la pansa blanca ens convidaran a continuar gaudint d'aquesta unió. No sé vosaltres, però jo ja ho degusto!



Marga Giménez
Sommelier
Marfil Molt Dolç
(Alella Vinícola)
Coca de llardons amb gelat d'avellana



Com es diu sovint, hi ha vins dolços que no necessiten maridatge; tot sols ja són les postres. La fruita seca torrada (les postres de música) i els formatges són aliats fidels, combinacions sàvies que ens deixa la tradició, a les quals recorrem sense ni tan sols pensar-hi. Però, per què no una coca de llardons, cruixent, torrada, no gaire dolça amb un gelat d'avellana? D'aquesta manera realcem la mel, el codony i la fruita de pinyol presents al vi i acompanyem de manera harmònica el caràcter dels vins de solatge, la complexitat que ens deixa el pas del temps, i deixem que el vi s'expressi i sigui el protagonista.



Joan Lluís Gómez
Sommelier
(Restaurant Sant Pau)
Costa del Maresme
(Alella Vinícola)
Suquet de peix d'escata amb mongetes del ganxet i cloïsses



Vi càlid, de caràcter mediterrani, generosa fruita i tocs balsàmics. M'agrada perquè és la rusticitat actualitzada, el meu imaginari em porta a pensar en l'existència de vins que definien el paisatge com el Costa del Maresme. Entre una diversitat de plats m'atreuria amb un plat de festa grossa.



Victòria Ibañez
Sommelier
(Umami Barcelona)
3 de Testuan
Mar i muntanya (papada ibèrica, gambes de Palamós i bolets amb el seu brou)



Vaig tenir la sort de conèixer Quim Colomer al principi del projecte Testuan. La il·lusió i la complicitat que tenien em va captivar. He escollit acompanyar el 3 de Testuan amb un plat tradicional de la cuina catalana que m'agrada molt. És un plat ric en textures i sabors de la Mediterrània. Sens dubte, entre tots els protagonistes es crea un joc que satisfà el paladar entre l'acidesa equilibrada del vi, que ens acompanyarà el pas per boca, i el greix de la papada ibèrica (brou), sumant-hi lleugeres notes salines (gambes) sobre un fons d'herbes de bosc (bolets) i fruita cruixent amb un final persistent i saborós.



Arnau Marco
Sommelier
(Consultvi)
Raventós d'Alella
Santa Maria
Peus de porc amb gambes



Santa Maria és un magnífic exemple del potencial dels vins del Vallès, on la influència marina és més baixa i els contrastes de temperatura en reforcen l'acidesa i l'aroma. Es pot sentir el seu íntim vincle amb el sauló, que hi aporta un precís equilibri entre corpulència i frescor. La seva aroma de brisa ens recorda que el mar no és tan lluny i la seva fruita blanca, quasi confitada, la seva maduresa. He escollit un clàssic de la cuina de casa nostra, un mar i muntanya. La gelatina dels peus de porc demana un vi blanc amb bona acidesa, que ens ajuda a netejar el paladar. El corall del cap de les gambes despertarà la salinitat del vi, fent un enllaç que ens transportarà al mar. El conjunt aromàtic, en un plat on acostuma a intervenir una picada de fruita seca, s'adapta al perfil d'un vi que juga amb picardia entre la frescor i la nostàlgia.



Magda Pascual
Sommelier
(Restaurant Tremendos)
Roura 3 Ceps
Cua de bou amb puré de moniato i salsa "demiglacé"



He triat aquest vi negre perquè m'agrada el cupatge de garnatxa, syrah i merlot. Quan prens una copa acaba en una agradable dolçor, per això recomano tastar-lo amb una cua de bou feta al forn amb vi negre, acompanyada de puré de moniato i salsa *demiglacé*. Aquest maridatge deixa un gust molt agradable a la boca, la combinació de les fruites vermelles del vi amb la cua que es desfà a la boca, acompanyat del puré de moniato i la salsa hi dona un toc màgic que fa que sigui espectacular.



Carlos Puñet
Sommelier
La Prats
(Oriol Artigas)
Sardina fumada amb minicalçots de Teià, salsa romesco i vinagreta de fruita seca i olivada



Productes tan de la terra com els calçots i la salsa romesco, i la sardina molt arrelada a la nostra gastronomia i el nostre mar Mediterrani. Tot connectat amb una de les parcel·les més antigues que queden a la DO Alella i una de les més properes al mar. Una parcel·la situada a Vilassar de Dalt, que dona nom al vi que s'hi fa, on domina el sumoll i la pansa blanca, però on també hi ha macabeu, garnatxa blanca, santjaume, beier... El raïm es verema sempre l'11 de setembre (he tingut la sort de participar-hi en tres ocasions) i es vinifiquen totes les varietats juntes. Prou acidesa amb notes de maduixa fresca que contrasta molt bé amb la sardina; molta salinitat que contrasta amb la dolçor del calçot; bona acidesa i estructura necessàries per al romesco i la vinagreta. Connexions especials, perquè conec prou bé l'elaborador del plat, el viticultor i la vinya.



Ramon Roset
Sommelier
Edicions Limitades
Monastrell
(Bouquet d'Alella)
Colomí de sang rostit



El monestrell de Bouquet d'Alella és un vi que amb la seva criança de sis mesos en bóta agafa un perfil aromàtic de compota de fruites negres, notes de cacau i espècies dolces. Potent en boca i amb uns tanins ben marcats encara que molt ben integrats. El colomí rostit amb la seva sang és un plat de textures delicades i sabors potents. Les notes especiades del vi potenciaran el sabor delicat de l'au, alhora que les notes de cacau s'integraran a la intensitat gustativa de la salsa i les notes dolcenques de compota de fruita del vi equilibraran i arrodoniran el conjunt.



Sarai Tengo
Sommelier
Foranell Garnatxa Blanca
(Quim Batlle)
Turbot amb confitura de poma al forn, avellanes i aromes de cítrics



L'acompanyo amb aquest plat perquè quan prenc aquest vi m'imagino a dalt al celler, en una bonica taula enmig de les vinyes amb unes precioses vistes, gaudint de totes les olors que m'ofereix l'entorn trobades a la copa, gaudint d'un bon plat que identifiqui la zona costanera. La untuositat i persistència del turbot acompanyarà aquest vi durant el seu recorregut amb les notes càlides de la poma i la fruita seca. La frescor persistent en aquest 2013 ens ajudarà a preparar el paladar per a la degustació següent.



Ruth Troyano
Sommelier
AA Bruant
(Alta Alella)
Mentre llegim o preparem receptes del llibre "Codonys a l'armari" de Nani Nolla, Editorial Arola, que es publicarà en breu



"El vam fer perquè sabíem que no era impossible", diu Josep Pujol-Busquets. I no només ha estat possible, sinó que és una de les millors expressions de la pansa blanca, feta bombolla. Essència de la varietat autòctona, elaborada naturalment. Reflex de l'autenticitat del Celler de les Aus. Un cava per beure i per compartir sense presses, com la cuina que proposa la Nani, la de la vida tranquil·la. Perquè les bombolles no sols són per celebrar "impossibles", sinó també el privilegi de viure el dia a dia.



Mònica Urrútia
Sommelier
El Monstre
(Oriol Artigas)
Tataki de tonyina amb crema d'alvocat



He escollit aquest vi perquè és d'una de les meves vinyes preferides, hi tinc una connexió especial, vinyes velles, molt velles... plantades en vas i voltades de flors i secanella. És un vi sincer, fresc i delicat amb aromes de bosc mediterrani d'estiu. Proposo prendre'l un punt fresc i maridar-lo amb un tataki de tonyina amb crema d'alvocat. Un maridatge d'equilibri d'intensitats aromàtiques i fusió de textures: el greix del plat suavitzarà els tanins encara presents i ens farà gaudir doblement del vi! Un maridatge sincer i exquisit!



Montse Velasco
Sommelier (La Cuina del Guinardó)
Raventós d'Alella
Pansa Rosada
Canelons d'espínacs amb formatge de cabra i beixamel de verduretes



Rosat pàl·lid de color molt seductor, on les aromes de fruita vermella, el toc afruitat i la sedositat en boca m'han fet pensar que és el company idoni per a aquest plat vegetarià de pas molt agradable i molt fi de menjar. Serà la parella de ball perfecta!



Marfil,
els vins de Barcelona

QUALITAT I ORIGEN
ELABORATS AMB PASSIÓ

MARFIL
MAYLA

IVORI
Vallmora



Una verema familiar

Jordi Albaladejo explica la història al voltant d'una vella foto de família

TEXT: JORDI ALBALADEJO

La fotografia que acompanya aquest article correspon al fons de la badalonina Roser Blanco Novella. Hi apareixen membres de la família Novella-Llopis. Al centre, damunt d'una portadora, Fina Novella, la mare de Roser Blanco. Es tracta d'una imatge que retrata un grup de parents que s'ajunta per veremar una vinya arrendada per un d'ells. El component de trobada familiar, de treball solidari, en el marc d'un conjunt de relacions i d'intercanvis comunitaris, per minimitzar la despesa que comportaria contractar parcera en una finca de dimensions petites i de benefici reduït, era la principal motivació. Hi apareixen sis dones i cinc homes d'unes quantes edats, i un nen, posant amb les portadores plenes de raïm. Una imatge ben popular a les zones vitivinícoles.

Del retrat només sabem, genèricament, que la vinya en qüestió era situada a Badalona, a la zona agrícola de Pomar de Dalt –fins a la darrera divisió en barris del terme municipal, el 1980, formava part del barri de Canyet–, prop de la carretera de la Conreria, i la verema podria situar-se al voltant de l'estiu del 1936. La datació exacta no se sap, si bé la fotografia té el seu lloc ordenada en una caixa, darrere unes altres de familiars dels anys vint i trenta del segle XX, i la següent és un retrat d'un grup d'amigues, entre elles Fina Novella, amb una aparença física molt semblant, i encara quan era soltera, on també apareixen al voltant nens que porten gorres de milicià i un d'ells amb el puny alçat que indicaria el període de la Guerra



Civil. Tanmateix, la participació familiar en la verema tenia un caràcter estructural d'activitat econòmica complementària i era un fet lligat a les condicions d'usdefruit i al rendiment minso de la parcel·la més enllà de períodes conjunturals crítics com la marxa de joves per anar a lluitar o bé la migradesa econòmica generalitzada en la postguerra.

La creixent urbanització de propietats agràries

A Badalona, els anys 1930, en una població eminentment industrial des de les darreres dècades del segle XIX, el pes de l'activitat agrícola i de la pesca, àmbits tradicionals lligats al sector primari, es trobava en un clar retrocés i camí de l'extinció. Per tant, poc volum en la generació de rendes econòmiques i de població que s'hi dedicava en

el conjunt de la ciutat. Per la seva part, la urbanització de propietats agràries era força estesa, responent al creixement demogràfic: Badalona l'any 1920 era la setena ciutat catalana més poblada i l'any 1930 ocupava el tercer lloc, amb 42.230 habitants.

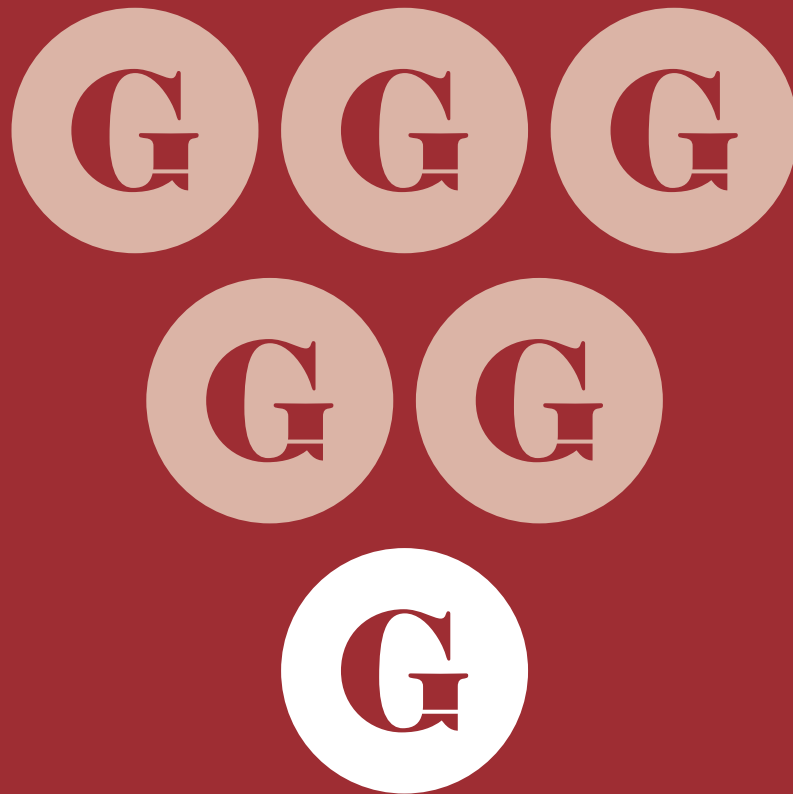
Al terme municipal, la vinya ocupava el 57,92% de les terres conreades, seguida dels conreus de regadiu, amb un 12,11%, i la resta –garrofers, hortalisses, secà, arbres fruiters i olivera– representaven el 9,88% de les terres.

La força social més representativa de la pagesia era el Sindicat Agrícola de Badalona i Canyet, adherit a la Unió de Rabassaires de Catalunya. Agrupava principalment parcera, arrendataris i rabassaires, i algun petit propietari. L'any 1936, al començament de la guerra, tenia 109 associats i representació al consis-

tori. En període revolucionari, les discussions i topades amb sindicats sense presència prèvia al camp badaloní van ajornar durant alguns mesos la municipalització del sòl i la parcel·lació col·lectivitzadora. Tota vegada, els rabassaires van continuar com a principal sindicat dels camperols.

Actualment, la masia de Can Miravitges a la vall de Pomar permet, en el marc de les visites patrimonials organitzades pel Museu de Badalona, observar espais relacionats de la vida a pagès fins al principi del segle XX, com el celler, la sala de cups i les premses.

En darrer terme, mirant-nos la fotografia que il·lustra l'article, prenen sentit les paraules del poeta Vicent Andrés Estellés: “Un entre tants, en un lloc de la Terra. És el meu lloc i és el lloc on els meus treballen, lluiten i blasmen.” ●



Santa Coloma Gastronòmica



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet



enoturisme
SENSACIONS
bouquet

*Ens agrada compartir la nostra experiència en el món del vi així com el nostre entorn privilegiat.
Vine i gaudeix de les nostres activitats enoturístiques.*

Viu la tradició, experimenta la innovació



BLANC



BLANC+



GARNATXA NEGRA



SYRAH



PUR DOLÇ



PLAER ESCUMÓS





Quim Casacuberta

Comercial a Gleva Estates

TEXT: SIGRID GUILLEM / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

"Hem de fer pedagogia i que la gent begui vi"

O riginari de Vallromanes, i encara establert al poble, ens trobem a l'establiment de Cal Xavi Estrany d'Alella, familiar seu. De posat tranquil i prudent, arriba decidit i somrient. I ens decidim a compartir el nou Semi de *Papers de vi*, elaborat per Raventós d'Alella de Gleva Estates, grup vinícola al qual representa com a comercial des de fa quasi dos anys. I així, copa en mà, el vi ens acompanya al llarg de la conversa i la va pantant. Tot hi escolta. Quim Casacuberta (Vallromanes, 1970) és per alguns "el Quim de Parxet". Uns altres també el vinculen afectuosament amb el Mont-Bell, restaurant on ha dedicat vint-i-set anys de vida professional abans de fer el salt al món vinícola, després d'una breu etapa a Mas Salagròs. Cambrer, cap de sala, sommelier, comercial... Ell defuig parlar de càrrecs i designacions. Tampoc no abandera clíxés: decididament trenca amb la imatge tòpica de comercial, per tarannà i convicció. "El meu caràcter és quasi el de l'anti-comercial: introvertit i seriós", em confia. Atent i molt educat en les maneres, humil, generós, empàtic i reflexiu, hi afegeixo jo. Exigent amb si mateix, treballador i de ment oberta, tants anys de tracte diari amb les persones, comprant producte i defensant-lo als clients, l'han entrenat sobradament per ser el professional que vol ser i que és: el que estableix una relació de confiança amb el client a partir d'entendre i atendre les seves necessitats i interessos. "Som venedors de vi, però bàsicament som venedors de confiança. És un *win-win*: has de mirar què hi guanya ell perquè tu també hi guanyes, i aconseguir que el teu interlocutor confii en tu. El producte pot ser bo, però al final acabes

comprant la persona." Casat i pare, ara, a la quarantena, diu que ha emprès els canvis més importants de la seva vida, i sent que ha trobat el seu lloc en el sector vinícola.

"Sóc on volia ser. Deixar el que havia estat fent tota la vida per dedicar-me a un projecte nou va ser un gran desafiament personal." Casacuberta és comercial a Barcelona i el Maresme del grup vinícola Gleva Estates, que dirigeix Ramon Raventós i que està integrat pels cellers Raventós d'Alella (DO Alella), Parxet (DO Cava), Titiana (DO Cava, però amb raïm provinent de vinyes en propietat del territori DO Alella), Mont-Ferrant (DO Cava), Portal del Montsant (DO Montsant), Basagoiti (DOQ Rioja) i Tionio (DO Rueda). "Estic encantat de la vida de ser en aquesta casa perquè defenses territori; l'he coneguda des de fora com aquell qui diu des de fa trenta anys i m'hi trobo molt a gust. El que més em va costar al principi va ser trobar la intensitat de feina, tenia la sensació de no fer res." Però ha après que també el venedor es guanya el client amb paciència i temps.

La relació de Quim Casacuberta amb el vi li va arribar de manera casual al principi dels anys 1990. Sumava ja molts anys de cambrer i cap de sala al Mont-Bell, on havia entrat sent un jove estudiant de BUP, quan li van traspassar la responsabilitat d'encarregar-se de la carta de vins i del celler d'aquest restaurant de renom a Vallromanes. Es va abocar a l'aprenentatge autodidacte, i el caràcter inquiet i la seva implicació creixent el van conduir a estudiar sommelieria al CETT.

De l'etapa professional al Mont-Bell, el que més li agradava era "el contacte amb la gent": "I la sensació que repar-teixes felicitat. Fer que la gent surti contenta és la cosa més important." I afegeix: "Tot el que sé ho he après allà. Hi vaig conèixer molta gent, vaig viure l'època d'or i la del començament de Marquès d'Alella -avui Raventós d'Alella- (els propietaris, els tenia a dinar tres o quatre cops la setmana). Allà va començar la meua vinculació amb el vi, vaig veure que m'apassionava. Ara em dedico a vendre vi i és desesperant fixar-se en les cartes de res-

taurants i comprovar que hi ha gent que ni sap què és un vi de la DO Alella: només que en vegis algun ja t'omple d'alegria.”

“Defensar el producte no m’ha costat mai, i tenir la certesa que el producte que defenses respon hi ajuda molt”, en una conjuntura en què els vins i el territori de la DO Alella “no es coneixen o es coneixen molt poc”. “A vegades no es coneix ni aquí, al territori de la DO Alella. Quan treballava en restauració i recomanaves un vi de la DO, m’he trobat moltes vegades amb la pregunta de la gent: ‘A Alella hi ha vinyes?’ Un dels handicaps de la DO és que porta el nom d’un poble. La DO Alella és molt més quant a municipis, però voltes per aquests municipis i la gent no s’ho creu: no es creu que hi hagi vinyes. A la Roca del Vallès, per exemple, no són conscients de ser el municipi de la DO amb més superfície de vinya plantada actualment.”

Preu i costos també juguen en contra: “Produir vi a la DO Alella és car, força més que a Rueda, per exemple. De vins de la DO Alella en cartes per menys de quinze euros, en trobes pocs. Amb el nombre d’ampolles que es produeixen no serien competitiu amb preus més baixos. Si a tota la DO Alella es produeixen al voltant de 600.000 ampolles de vi i a Barcelona hi ha cinc milions d’habitants, hauria de faltar-hi vi! Però encara tira molt el *verdejo*, l’*albariño*...”

“Hem de fer pedagogia i que la gent begui vi. Però primer ens ho hem de creure nosaltres. I és una tasca dels productors i dels restauradors. Si aconseguíssim que a la restauració hi hagués qui expliqués els vins –amb una bona

carta– es consumiria més i es vendrien més i millors vins.”

“Al Mont-Bell m’agradava tenir una bona representació dels vins de la DO Alella, tot i que després costaven molt de vendre perquè en aquella època hi havia molta *riqjitis*. Tots els cellers de la DO, els tenia de clients, i també et veies obligat a tenir-ne els vins. Una cosa que sempre m’ha fet gràcia és el tema dels maridatges: al Mont-Bell la gent sempre venia a gaudir del menjar i difícilment et demanaven una copa

“Al Mont-Bell m’agradava tenir una bona representació dels vins de la DO Alella, tot i que després costaven molt de vendre”

“Una carta de vins ha de ser com la de la cuina, equilibrada”

de vi per a un plat i un altre vi per a un altre. Escollien una ampolla de vi per a tot l’àpat i això ho continua fent un 90% de la gent.”

M’explica que per ell una carta de vins ha de ser com la de la cuina, equilibrada: que tingui vins representatius de diferents territoris i amb diferents característiques, i que acompanyi el menjar que se serveix. “Com a restaurador has de conèixer primer el perfil del teu client per seleccionar els vins de la carta, i això fa que si-

gui laboriós fer una carta equilibrada. Es pot fer el millor vi del món, però si no encaixa amb el teu client no hi ha res a fer. Has de tenir una selecció d’allò que es ven, alguna sorpresa i sempre alguna novetat. L’objectiu és aconseguir que el client t’acabi dient: ‘Escolta, porta’m el que tu vulguis’, amb la seguretat que li agradarà. A mi això em va costar uns quants anys d’aconseguir. Però al final ja coneixia els gustos, de menjar i beure, dels meus clients.”

En Quim de Raventós s’ha guanyat el títol d’ambaixador de la pansa blanca. Per ell vendre els vins que representa és donar veu al territori d’on neixen i a l’elaborador que l’ha interpretat, donar a conèixer la varietat insígnia, explicar la filosofia del celler i valorar-ne els trets diferencials. “Des de Raventós d’Alella fem molta feina per introduir la pansa blanca a la capital –la major part de la pansa blanca de la DO, l’elaborem nosaltres–. Entenem que, si hi comença a sonar el nom DO Alella, en sortirem beneficiats tots.”

“La distància entre cellers a Califòrnia és de 70 i 80 km: que aquí, en 10 km a la rodona hi hagi una DO a menys de 20 km del centre de Barcelona, i els vins siguin completament diferents dels que hi ha a 40 km i aquests dels d’una mica més enllà... A Catalunya no sabem el que tenim, en aquest sentit! Quan els estrangers vénen i diuen que volen vi local, per ells és un que es fa a més de 100 km de distància. Els expliques que ets a 15 km de Barcelona... Això és el que intentem transmetre a la restauració de Barcelona.”

A més de sensibilitzar sobre el producte local, Casa-

cuberta també valora la tasca dels elaboradors joves i la necessitat i transcendència “que hi hagi gent jove amb ganes de fer”: “Tot el que fan els nous vinyataires a la zona comporta que es parli de la DO Alella, del territori. Per tant, segurament la gent acabarà tastant també un dels teus vins. És un producte amb seny, ben fet, buscant un públic més jove”, que lidera el camí del vi natural.

“El pansa blanca sense sulfurs de Raventós ens permet també entrar en el segment de naturals. [...] Hi ha d’haver de tot, però els vins anomenats naturals acabaran marcant l’estil de fer vi. La tendència és l’ecològic i com més natural millor, però això ja és una cosa de sentit comú. Som el que mengem i bevem. A la llarga no podràs distingir un vi natural d’un que no ho és.” Tendències i gust del consumidor, el de cadascú de nosaltres, varien.

“Ara mateix gaudeixo més amb els blancs que amb els negres”, diu. “Però m’agraden tots... Els de Jerez, els italians em poden arribar a fer plorar! Un client em va portar una ampolla de vi que li havien regalat i que deia que no li acabava d’agradar, no l’entenia. Era un Brunello de Montalcino dels bons: el vaig tastar i em queien les llàgrimes! Li estaré agraït tota la vida!” I apunta: “Sempre m’han agradat més els vins que poden acompanyar una taula de quatre on hi hagi gustos diferents, i que tots en gaudeixin igual i s’acabi.”

El seu millor vi? “No sabria definir-te’l. Depèn del moment. Hi ha un vi per a cada moment i m’agrada tastar moltes coses diferents.” És la captivadora i infinita complexitat del món del vi. Salut i pansa! ●



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





Mercat del dissabte

DIRECTE D'ORIGEN

Cada dissabte
— de 09.00 a 14.00 h —

A la plaça de la Corona



VINE A GAUDIR
DE L'OFERTA DE MÉS DE
25 productors
i artesans del territori!



Del vi informatiu a granel a la copa

Francesc Canosa reflexiona al voltant de la comunicació 2.0 en el món del vi

FRANCESC CANOSA FARRA
periodista i escriptor



Per tastar aquest article comencem amb una copa d'anèdota. A taula tenim el poeta-pintor o pintor-poeta Santiago Rusiñol. A qui la dona sempre renya: no et taquis, no t'embrutis... Ell n'està fins als nassos. Per això un dia agafa un porró de vi, se l'acosta al cap, es rega de dalt a baix i escup: "Així no en parlarem més i podré viure tranquil." Això passa sovint quan es parla, s'informa i es comunica el vi a la xarxa: aquí també es rega, es ruixa, un mateix. Tranquils: passa a les millors famílies.

Veureu, us trobeu a les xarxes vi informatiu a dojo. Carretells de notícies, reportatges, articles... sobre el vi, la vinya, els cellers: per davant, per darrere o en 360 graus. Litres i litres de brindis RT. Retuits, retuits... Bótes i bótes de fotos. Varietat m'agrada. El teu cos. La teva aroma. El teu cupatge. El teu solatge... A granel. Autoruixat. Autoconsum. Autobrindis. Autotaula. Auto... Reflexionem-hi. Serà aquest el vi informatiu de futur? Perquè ara parlem de periodisme, però també de comunicació. Tastem-ho.

Recordeu? Fa quatre dies anaves a un súper, a un restaurant, i era més fàcil trobar un marsupial fent ganxet que un vi català. No cal donar-hi més tómb: això ha fet un gir. Ara comencem a tenir una Catalunya líquida davant els nostres nassos de consumidor, ja sia a peu de bastida o a cim de mansió. Hi ha hagut alfabetització, culturització, varietat, heterogeneïtat, diversificació... A Catalunya

ara vi són vins. Tenim un mapa. I escollim destinació líquida segons moltes variables: màrqueting, culturals, simpaties, etiquetes, etc. Una ampolla a taula comunica. I una copa tastada encara més. Perquè copa a copa es fa una ampolla. Per això, ara, periodísticament toca omplir el vi, però no a granel.

L'ampolla es pot beure mig plena o mig buida. Així és: la informació del futur es mou entre dues carreteres. Pinso *versus* gourmet. Pinso: a granel, generalista, que tant li fa tot, el que tingui davant s'ho llegirà, s'ho empassarà. És un públic infidel, capritxós. Gourmet: beu, llegeix només el que vol, el que decideix. És allò i no una altra cosa. És fidel i valora. Ho traduïm? El que fa anys va començar

en la indústria de la música i l'audiovisual: dels cassets, VHS, CD, DVD, passant per les descàrregues a Spotify, Netflix, HBO... De la cosa general a la concreta. Tot això també passa ara al periodisme. Mireu el camí tan antic, tan nou, per on passa *The New York Times*. Amb aquest (i uns altres diaris i setmanaris) s'assenyala el pas de la crisi al futur. El periodista i consultor Ismael Nafria ho explica al seu lluminós llibre *La reinvençió de The New York Times*. Aquí es tasta el demà que ja és present: oferir un periodisme de qualitat i un producte imprescindible. Els usuaris aporten més que els anunciats. El focus està en els usuaris, especialment els més fidels. Propostes periodístiques de

valor molt definit, etc. Podríem dir que el futur és el periodisme copa a copa. Els mitjans, els canals, els periodistes que es dediquen a informar sobre el vi hauran de tenir en compte el lector, l'oient, l'espectador... Gota a gota. Copa a copa. Sobretot perquè, com va dir Josep Pla, un dels periodistes més importants d'aquest país: "El vi és una cosa viva." Però qui hi ha davant la copa, ben informat o mal informat, també decideix la seva vida. ●



OSCAR PALLARÉS

HOTEL
FORTA D'ALELLA
RESTAURANT
LES TERRASSES

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



Restaurant terrassa panoràmica

- Cuina moderna catalano-francesa amb suggeriments de temporada
- Terrassa lounge
- Tapes gourmet amb carta de gintònics i cocktails
- Realitzem tot tipus d'esdeveniments

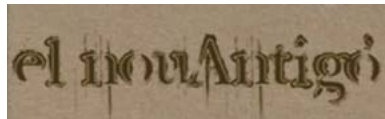
Consulta el nostre web



HOTELS



Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes
Tel. 93 572 95 91 · www.cangalvany.com



Pl. Sant Jaume · Teià
Tel. 93 540 04 23



Rbla. Àngel Guimerà, 62 · Alella
Tel. 93 540 46 61 · Facebook: La Vinícola d'Alella



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



Camí Ral, 151 | 08390 Montgat
Tel. 934 692 506 · www.fondamarina.com



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

FLEQUES I PASTISSERIES



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



Passeig d'Antoni Borrell, 13 · Alella
Tel. 935 40 17 94



Riera Principal, 58-60 · Alella
Tel. 93 555 23 18

RESTAURANTS



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



Port del Masnou, Local 69 · El Masnou
Tel. 93 555 81 18



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



Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella
Tels. 93 540 77 73 · 93 555 28 84
www.cancabus.es



Mercat Municipal · Alella · Tel. 629 73 98 03
Facebook i Instagram: ladoalella



Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes
Tel. 93 572 95 91 · www.cangalvany.com



Rambla d'Àngel Guimerà, 18 · Alella ·
Tel. 93 555 10 45
www.restaurantcanduran.com



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



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

VINATERIES / ENOTEQUES



Rbla. Àngel Guimerà, 60 · Alella
Tel. 93 180 66 78

món la cata
VINITECA CENTRAL DEL MARESME ARENYS DE MUNT

Ps. Can Jalpí s/n · Arenys de Munt
Tel. 93 793 75 09 · www.monlacata.com

Xarel·lo

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



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



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



C. del Mig, 30 · Alella · Facebook: calestranyaella
Instagram: vermuteriaxaviestrany

Espai Di.Vi

ENOTECA - CELLER

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



VINS J. CARRERAS, s.c.p.
La seva botiga del vi i el cava

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

**Vols anunciar
el teu negoci
en aquesta secció?**

Truca'ns al 654 40 40 43

Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

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

PROMOCIÓ VÀLIDA FINS
A EXHAURIR EXISTÈNCIES

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

www.papersdevi.cat

facebook

twitter

RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA

Raïm
de km. 0



RAVENTÓS D ALELLA