


# Papers de vi

Núm. 55 · Tardor 2018

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



## Sara Pérez: "El Priorat i Alella, tan lluny, tan a prop"

La reconeguda enòloga dirigeix un magnífic tast de panses blanques, cartoixans i xarel·los a la Nit de la Pansa Blanca

Entrevista amb Joan Lluís Gómez, sommelier del restaurant Sant Pau

Crònica dels tastos amb personalitat de la Festa de la Verema d'Alella

Recorrem la DO Alella amb el periodista de RAC1 i enoturista.cat, David Jobé

# Ruta del vi DO Alella

Barcelona's vineyard



Enoturisme  
DO Alella

[www.enoturismedoalella.cat](http://www.enoturismedoalella.cat)

#rutavidoalella

#barcelonasvineyard

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

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

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

# RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA

Raïm  
de km. 0



RAVENTÓS D ALELLA



MARFIL

IVORI

MAYLA

*Vallmora*





Sara Pérez tasta dos vins de la tria que ella mateixa va fer a la Nit de la Pansa Blanca, al centre cultural Can Manyé (Alella).  
Foto: Òscar Pallarès

- 05 GLOPS
- 10 ENTREVISTA. **Joan Lluís Gómez, sommelier del restaurant Sant Pau**
- 14 XERRADES VEREMA. **Isma Prados i Oriol Artigas, un maridatge d'altura creativa**
- 16 XERRADES VEREMA. **Laura Masramon. Vins i formatges, ànimes bessones**
- 17 XERRADES VEREMA. **Alicia Estrada, el vi com a mètode d'autoajuda**
- 20 ACTUALITAT. **Uns Tastets de rècord**
- 21 ACTUALITAT. **Èxit de la VIII Fira del Llaminer de Vilanova del Vallès**
- 22 VINFOGRAFIA. **Raventós d'Alella Tina 20 2017**
- 25 ACTUALITAT. **Santa Coloma, ara sí, formarà part de la Denominació d'Origen Alella**
- 27 ACTUALITAT. **El Vi+ omple el territori DO Alella d'activitats enoturístiques**
- 28 ACTUALITAT. **De la pansa blanca al cartoixà, un tast amb l'enòloga Sara Pérez**
- 31 ACTUALITAT. **La Nit de la Pansa Blanca, o la màxima expressió de la relació entre el vi i la cultura**
- 33 ACTUALITAT. **15.000 segons d'enoturisme per la DO Alella**
- 37 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. **Denominació d'origen 'nature'**
- 40 PERSONATGE DO ALELLA. **José Luis Sanz, propietari de la vinya de Llaveig**

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, Ester Bachs, Sílvia Culell, David Jobé, Raül Moya, Transi Pitarch, Ramon Roset, Eva Vicens 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

# 15.000 persones passen per la Mostra de Cabrils

Cabrils va celebrar del 17 al 20 d'agost, en el marc de la Festa Major de Santa Helena, la 31a Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans, un esdeveniment gastronòmic, econòmic, turístic i social que permet degustar els plats dels restaurants de Cabrils i rodalia i els vins de la DO Alella. Amb més d'una seixantena d'estands i amb unes xifres que superen els 15.000 visitants, durant els quatre dies de la mostra Cabrils va esdevenir un referent de la gastronomia al Maresme, potenciant una fusió entre aromes, sabors i música que van amenitzar les nits de mitjan agost convertint-les en una experiència per gaudir-la amb els cinc sentits.



Sopar a la fresca a la Mostra de Cabrils és un d'aquells plaers de l'estiu que hom espera any rere any.

Ò.P.

# Gonzalo Rivière i Luca Marongiu deixen els Garrofers per obrir un nou restaurant a Barcelona

Els dos cuiners han decidit emprendre un nou camí professional i obrir un restaurant al barri del Born, a Barcelona. Rivière ha explicat a aquesta revista: "Anem a un local preciós; tindrem més personal i una cuina fantàstica. Ens emportem els treballadors i també els proveïdors. Per nosaltres representa un salt endavant. Mantindrem la filosofia del km 0, però la durement una mica més enllà i mirarem d'aconseguir ser un restaurant que generi zero residus. Amb aquesta idea hem volgut posar-hi un nom ben boig: Zero Patatero." El nou restaurant obrirà la porta a la primavera de novembre i, respecte a la carta de vins, Rivière ha explicat: "Ens centrarem molt en els vins de mínima intervenció, però ens sentim molt lligats al territori DO Alella i volem esdevenir-ne ambaixadors a Barcelona." Els Garrofers continuarà obert i mantindrà el seu nom i filosofia amb el cuiner Pau Guisado, que té previst tornar-lo a obrir amb pocs canvis d'aquí a poc temps.



Ò.P.

## Cabrera celebra el Festival Cultural Iberoromà Reviu Ilturo

Entre el 5 i el 7 d'octubre, Cabrera de Mar es va transformar per recordar i posar en relleu el seu passat amb el Festival Cultural Iberoromà Reviu Ilturo. L'esdeveniment va programar una seixantena d'activitats que incloïen un concurs de pintura, tallers familiars, visites guiades i espectacles de gladiadors. En aquesta ocasió, el festival va girar al voltant d'una temàtica principal, la cultura vinícola romana, i va oferir activitats associades en quatre grans eixos: viticultura, religió, societat romana i cultura ibera. A Cabrera es conserven els forns de terrissa de Ca l'Arnau, un centre productor d'àmfores actiu durant el moment de més producció de vi a les costes de Llaetania.

## La DO Alella recull pocs premis Vinari

Retransmesa en directe pel Canal 33, i presentada per Empar Moliner i Txé Arana, el 5 d'octubre es va celebrar a Vilafranca del Penedès la gala de lliurament de la sisena edició dels premis Vinari, els premis dels vins catalans. En la classificació general, només dos blancs DO Alella van obtenir premi: el Marfil Clàssic (Alella Vinícola) va recollir un Vinari de Plata i el Bouquet d'A Blanc (Bouquet d'Alella) un Vinari de Bronze, tots dos en la categoria de blancs joves.

Més enllà dels premis lliurats a la gala de divendres, l'organitzadora de l'esdeveniment, Vadevi.cat, també publica una llista dels tres vins més ben valorats pel jurat, classificats per DO. El Vinari d'Or DO Alella se'l va endur el Marfil Clàssic, el Vinari de Plata va ser per al Bouquet d'A Blanc i el Vinari de Bronze el va recollir el So de Masia Can Roda Pansa Blanca.



## Els números espectaculars de la Festa de la Verema d'Alella

Els dies 6, 7, 8 i 9 de setembre va tenir lloc la 44a Festa de la Verema d'Alella, com també la mostra de restauració associada. Va començar amb el pregó de la cuinera Ada Parellada, i a les pàgines següents trobareu cròniques dels "Tasts amb personalitat" que van oferir Isma Prados, Laura Masramon i Alicia Estrada, inclosos al programa d'actes.

L'èxit de la festa no sembla tenir límit i les xifres d'enguany són de rècord, malgrat que la pluja del divendres va esgarrar el sopar a uns quants centenars de persones i va obligar a suspendre l'esperat concert de la Salseta del Poble Sec. Les dades parlen per si soles: 8.280 tiquets de menjar venuts; 1.845 tiquets de postres; 5.900 tiquets de copes de vi, i 645 tiquets d'ampolles de vi. Es van vendre 3.517 copes i 550 persones van comprar entrades per a les visites a cellers, tasts magistrals i itineraris.



Ada Parellada llegint el seu pregó.

CEDIDA

## Santa Coloma celebra la segona edició del Raïm i Cultura

La Vinya d'en Sabater, la vinya experimental situada al recinte Torribera, a Santa Coloma de Gramenet, està d'enhora bona per uns quants motius. Perquè acaba de rebre la certificació de cultiu ecològic, perquè Santa Coloma ha engegat els tràmits per formar part de la DO Alella i perquè fa poques setmanes que s'hi ha fet la segona verema. Per tots aquests motius, l'ajuntament de la ciutat ha programat la segona edició del Raïm i Cultura, un cicle d'activitats que tindran lloc durant tot el mes de novembre en uns quants indrets de Santa Coloma amb l'objectiu de vincular el vi amb la cultura. Com no podia ser d'una altra manera, la DO Alella té un paper especial al programa.



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



## Organitzen un cicle de conferències sobre aliments ecològics

Organitzat per la Unió de Consumidors de Catalunya i el Consell Comarcal del Maresme, el 24 d'octubre es va fer un cicle de conferències sobre aliments ecològics i salut a Can Palauet, a Mataró. Hi van intervenir Salvador Domínguez, president de la Unió de Consumidors de Catalunya, i David Bote, batlle de Mataró, i es va destacar la taula rodona "Aliments ecològics-biològics", amb Abel Mariné, catedràtic en nutrició de la UB, Juan Antonio Caballero, president de la Federación Española de Empresas de Productos Ecológicos, i Jordi Sánchez, productor de llúpol ecològic de Lupulina i representant de l'Organització de Productors Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya.

## El Mas Salagros dóna a conèixer la seva oferta gastronòmica

El Mas Salagros, hotel ecològic (cinc estrelles) amb seu a Vallromanes, va presentar el 16 d'octubre la Food and Wine Experience, una sèrie de jornades de fusió entre la cuina del seu restaurant, el 1497, de la mà del xef Beniamino Campolo, cuinada a quatre mans amb xefs emergents dels restaurants de moda de Barcelona. En aquesta primera edició, una trentena de periodistes de mitjans especialitzats, bloggers i instagramers van poder tastar l'espectacular proposta de menú degustació que Campolo va preparar amb Stefano Mazza, del restaurant Last Monkey. L'acte també va comptar amb la participació de Pau Rucabado, del celler Bouquet d'Alella, que

va explicar els vins del seu celler que van acompanyar els plats triats. L'endemà, el mateix menú es va poder degustar de manera oberta al públic amb un èxit absolut, perquè el restaurant va omplir les seves seixanta places. És previst que, els mesos vinents, Mas Salagros organitzi noves edicions de la Food and Wine Experience on el vi protagonista tornarà a ser DO Alella.



Beni Campolo i Stefano Mazza expliquen els seus plats als comensals.

ò.p.

## La Rauxa, el nou ancestral d'Oriol Artigas

Acaba d'arribar al mercat la Rauxa, un escumós ancestral 100% pansa blanca. Oriol Artigas explica: "És un vi que em fa molta il·lusió perquè surt de la vinya de casa, de Can Guardiola (Vilassar de Dalt, 350 metres d'altitud). És l'única vinya que he plantat jo (al 2008) i fins ara la petita producció que tenia havia anat destinada als altres vins, però ara ha arribat el moment que tingui un vi propi." N'ha elaborat sis-centes ampelles i té molt clar que és un vi amb entitat. "No té el discurs d'una vinya vella, per exemple, però és la vinya que veiem cada dia quan sortim de casa. Ho hem fet tot nosaltres i n'estic orgullós. I he decidit fer-ne un escumós ancestral perquè al meu pare li agraden molt. I amb quin raïm farem un escumós millor que amb el de la vinya de casa?"



## ALTRES TERRITORIS

### Castell d'Encús organitza una jornada per a professionals

El celler Castell d'Encús (Talarn, DO Costers del Segre) va organitzar el 8 d'octubre una jornada de portes obertes destinada a professionals, a la qual l'equip de *Papers de vi* va tenir l'oportunitat d'assistir. Castell d'Encús és la iniciativa més personal del reconegut enòleg Raül Bobet i, més enllà de la qualitat i personalitat dels seus vins, una de les característiques destacades del projecte són els cups esculpits a la pedra pels monjos hospitalers al segle XII que hi ha dins la mateixa finca i que Bobet ha recuperat per fermentar-hi una bona part dels vins que hi elabora. Els membres de la premsa especialitzada assistents a la cita van ser atesos pel mateix Bobet, que va explicar la seva filosofia, la manera de treballar, la manera que té d'aplicar la seva formació científica a la producció de vi i el seu projecte de vinyes plantades en altura (entre 800 i els 1.250 metres). A més, va mostrar als convidats la finca, els cups de pedra (en aquell moment, plens de raïm en fermentació) i el celler; i, a continuació, va dirigir un tast dels seus vins, que va culminar amb un esplèndid dinar.



CEDIDA



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

Hotel Can Galvany \*\*\*\* · Avinguda de Can Galvany, 11 · 08188 Vallromanes · Tel. 93 572 95 91 · info@cangalvany.com

"Implicació,  
Convenciment,  
i fiabilitat."

Francesc Tarongí  
Enertika



Ja són molts els empresaris que han fet avançar el seu projecte amb l'assessorament i el suport de l'ICF.

Si, com ells, vols impulsar el teu negoci, pots comptar amb l'ICF.

**Inversió, crèdit i finançament** per a emprenedors i empreses com la teva.

Entra a [www.icf.cat](http://www.icf.cat)



**Generalitat  
de Catalunya**



ALTA ALELLA  
MIRGIN



ENOTURISME PERSONALITZAT  
VISITA'NS!






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



[www.altaalella.wine](http://www.altaalella.wine)

ALTA ALELLA  
Camí baix de Tiana, s/n · Alella

+ 34 628 624 182  
enoturisme@altaalella.cat

 @Alta Alella  
 @ALTALELLA  
 @altaalella

 Wine in Moderation.eu  
Art de Vivre

# Joan Lluís Gómez

## Sommelier del restaurant Sant Pau

*“La DO fa molta feina, és un territori viu, que creix; però encara no s’ha aconseguit canviar la visió que en té el client”*

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**G**estionar una carta de quasi vuit-centes referències, acostar i emocionar amb els vins del territori i també els de més enllà i buscar noves combinacions i reptes amb la cuina que proposa Carme Ruscalleda al restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar. Aquesta ha estat una part de la feina durant els últims deu anys de Joan Lluís Gómez, sommelier nascut a a la Palma de Cervelló ara fa quaranta-sis anys. Però el 27 d'octubre passat, després de trenta anys, es va servir l'últim sopar al Sant Pau...

**Probablement t’ho han demanat centenars de vegades, però deixa’m que ho torni a**

**fer: com arribes a ser sommelier al Sant Pau?**

Doncs tot comença el dia que hi vaig anar a dinar. Havia estat mig any a Irlanda i feia un temps que treballava al restaurant Casa Nostra de Corbera de Llobregat, que va ser la meva escola: allà ho vaig aprendre tot. Dinant al Sant Pau va ser quan vaig decidir enviar-hi un currículum i provar sort. Crec que no em van trucar fins ben bé al cap d’un any. La veritat és que quan vaig començar estava convençut que hi seria poc temps, una experiència més, per tot el respecte que m’imposava. És evident que la visió que tenia de la Carme no és la que en tinc ara. Em feia molt de respecte [riu]. Abans l’admirava, ara l’estimo.

**I del principi anem al final: tot i pensar que t’hi estaries poc temps, d’això ja en fa deu anys! Com t’agafes la notícia del tancament?**

És difícil de dir. Dins l’equip, cadascú a escala personal s’ho ha pres de maneres diferents. Es barregen molts sentiments. És evident que em sap molt de greu, em fa una mica de ràbia perquè hi ha moltes coses que queden per fer, però per una altra banda, a escala familiar, feia temps que em plantejava anar-me’n per millorar la conciliació. Els horaris d’hostaleria són poc compatibles amb el fet de poder gaudir del meu fill. Però si la Carme no hagués decidit tancar, paradoxalment amb el que acabo de dir, també estaria molt content

per poder fer totes aquestes coses pendents.

**I quines coses són?**

Res i tot. Sempre coneixes productes nous, gent nova que et dóna idees, maneres innovadores de servir el vi... Sobretot, parlant de maridatges, que és on sempre tens idees de noves combinacions i has de trobar el bon moment per posar-ho en pràctica.

**Per aconseguir bons maridatges, el repte de qualsevol sommelier és establir un bon diàleg entre vi i cuina? Així ha estat la teva experiència al Sant Pau?**

És i ha estat fonamental. Un dels motius que ho ha permès és la fluïdesa de comunicació

amb la Carme. M'ha donat via lliure i m'ha deixat fer el que he volgut amb la carta, també amb els maridatges, evidentment a través d'aquest diàleg, sempre parlant amb ella i jo buscant el producte que em semblava que feia la combinació perfecta, fos vi, cervesa o sake.

### **I la política de vins del restaurant, quina ha estat?**

La carta sempre l'he estructurada en tres blocs: vins històrics, que entenc que el restaurant Sant Pau ha de tenir, com poden ser els de Grands Châteaux, vins de renom, vaja; per una altra banda, clàssics com Remelluri, Marqués de Riscal..., que et demana un tipus de públic que també rebem al Sant Pau; i a partir d'aquí hi incorporo també vins més moderns perquè el client, cada vegada més, valora les novetats. Des de vins amb molta expressió a biodinàmics, naturals, criats en àmfora i el que faci falta.

Tot i així, la proximitat sempre s'ha tingut en compte i, per tant, un 50% de la carta es dedicava als vins catalans, el 35% a la resta d'Espanya i el que faltava a vins del món. Quant a maridatges, al restaurant sempre ha volgut dir una copa per plat. En alguna ocasió, per reduir una mica, havíem posat un vi per cada dos plats, però la norma general era aquesta. Per una altra banda, no tots els vins que fèiem servir per al maridatge eren inclosos a la carta i, per tant, quan s'acabava el maridatge s'acabava el vi.

**En què has canviat tu i la teva visió dels vins en restauració, gràcies o per culpa de la teva**

### **experiència al Sant Pau?**

He canviat, sobretot, amb el que he conegut. El Sant Pau m'ha donat l'oportunitat de tastar vins i conèixer gent, però són els anys i l'experiència el que et posiciona i, volent o sense voler, vas canviant de criteri. El client també t'obliga o t'ajuda a anar canviant. Al mateix temps també et tornes més tolerant.

### **I els vins d'Alella, on se situen en aquest trajecte?**

Els he anat afegint a la carta. Són de proximitat i hi havien de ser. També és veritat que ara n'hi ha més que quan vaig començar. Fent sempre rotació, n'he tret i n'he afegit, però sempre han tingut un bon posicionament a la carta. Ho tenen més fàcil perquè la carta, la tinc ordenada primer per vins catalans, i aquests per ordre alfabètic, i amb això Alella sempre guanya. Però probablement si hagués fet un ordre diferent, els d'Alella també haurien estat els primers.

*“Els clients estrangers són els que més valoren la presència de vins catalans en una carta com la del Sant Pau”*

### **Durant aquesta dècada, i des de la perspectiva del restaurant, com ha canviat el panorama vinícola de la DO?**

Crec que malauradament no ha canviat gaire... Sí que ho ha fet per part meua, perquè com que trepitjo molt el territori, he pogut conèixer molta gent,

visitar molts cellers i veure que aquesta realitat d'Alella s'ha ampliat i millorat. És una DO viva, que creix, que té ganes de fer coses noves, i amb molts cellers amb coses molt interessants per donar a conèixer i explicar. Com a DO es fa una gran feina. Però per al client, la visió és la mateixa. I us poso un exemple per il·lustrar-ho. En l'últim menú maridatge acompanyava un peix amb un blanc del Priorat –que ja sobtava– i una carn amb un negre d'Alella. La sorpresa era enorme, perquè ningú no associa la denominació Alella amb vi negre.

### **Però el client final d'un tres estrelles, demana o aprecia aquesta proximitat?**

Sí, cada vegada més. També és veritat que quan vaig entrar i vaig introduir més vins catalans en el maridatge se'm va criticar, però vaig notar que qui més ho valorava eren els clients de fora d'Espanya. Vaig mantenir-me ferm en la decisió veient que aquesta mena de client ho apreciava. Quan pots explicar el territori i, a més, lliga i queda bé amb el plat que proposes, el maridatge és doblement satisfactori.

### **I ara el temps et dona la raó?**

De fet, ara sóc una mica rebel i a algú que sigui d'Alella li ofereixo coses de fora i a l'inrevés [somriu]. Per sort hi ha vins espectaculars a tot el món. I el vi és un dels pocs productes que pot viatjar sense fer-se malbé. Això també ho hem d'aprofitar.

### **No hem parlat de l'equip. Què t'emportes del Sant Pau, parlant de les persones?**

Doncs la veritat és que no és

una resposta fàcil. Al Sant Pau hi havia molta rotació de gent, he conegut moltíssima gent i, si ara muntés un restaurant sé a qui trucaria i a qui no.

Teníem la sort que la gent que hi venia a treballar, encara que fos per poc temps, arribava molt motivada i amb moltes ganes d'aprendre, i això ha ajudat molt a tirar endavant el Sant Pau, però falta temps per fer un equip fix, un equip sòlid quant a persones. La màquina sempre funciona, però has d'anar canviant les peces. Sí que és veritat que tinc molt bona relació amb tots els qui vam coincidir durant els dos primers anys, els segueixo, ser què fan, però els d'ara no tant. Suposo que també hi ha el fet que són cada cop més joves! He anat creixent i ara la meua vida és molt diferent. Tot i això, és evident que el record que em quedarà de la gent amb qui he coincidit serà molt bo. Passa una mica com amb els grans amics, que de vegades els escanyaries, però també els vols abraçar.

### **I ara què?**

De fet, ara estic una mica espantat. Tothom em diu “Trobaràs feina”, però surts al món, vas a picar portes i molts llocs ja són ocupats. Tinc clar que he d'esperar les meves oportunitats de nou. M'estic movent per impartir classes, perquè la formació m'atrau i és la cosa més compatible amb l'estil de vida que busco ara. Ja ho feia abans del Sant Pau. És una bona oportunitat per replantejar-me, i aquesta serà la meua primera opció, però també tinc clar que si he de tornar a l'hostalera, ho faré encantat. ●

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

# Viu l'essència del Maresme!



*Una tardor cultural increíble*



Costa  
Barcelona

costa de barcelona  
maresme



Any del  
Turisme Cultural

[www.costadebarcelonamaresme.cat](http://www.costadebarcelonamaresme.cat)

[f](#) [t](#) [i](#) @costabcnmaresme



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

ALELLA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

# Isma Prados i Oriol Artigas, un maridatge d'altura creativa

El cuiner i el viticultor, a quatre mans, van jugar amb l'acidesa del vi i dels aliments

TEXT: MONTSERRAT SERRA



Artigas i Prados, durant la xerrada.

**E**l cuiner Isma Prados, ben conegut pel seu pas per televisió, té una gran experiència en l'àmbit de la cuina. Es va formar a la Fonda Europa de Granollers i es va introduir en els maridatges al bar de vins la Vinya del Senyor de Barcelona. Després va engegar algunes iniciatives culinàries, caminant cap a la cuina km 0 i els productes ecològics. Actualment és professor del

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques del Campus de l'Alimentació de Torribera. El seu esperit innovador també l'ha portat a escriure llibres: *Cuina x solters*, *Cuina sana en 10 minuts* i l'atreuït receptari *Icook*, adreçat als joves. Aquest any, la cinquena edició de la Beca Verema, que convoca l'Ajuntament d'Alella per subvencionar els estudis de Grau Superior de Màrqueting i Publicitat en el sector vitivinícola, porta el seu nom.

Per la seva banda, Oriol Artigas és un viticultor amb celler a Llinars del Vallès (municipi pendent d'entrar a la DO Alella), que té a càrrec seves vinyes velles de les dues bandes de la DO, al Maresme i el Vallès. Amb el raïm d'aquestes vinyes elabora una dotzena de vins naturals, amb una forta personalitat. Una bona part de la producció (que encara és petita), la dedica a l'exportació. És professor del mòdul de màrqueting vinícola de l'Institut d'Alella.

Tots dos van ser els protagonistes de la sessió més creativa i avantguardista de les tres de tast i maridatge que es van fer els dies 12, 13 i 14 de setembre a Alella, dins els "Tasts amb personalitat" de la Festa de la Verema. Per preparar el tast, Isma Prados havia de conèixer els vins d'Oriol Artigas, de manera que van quedar alguns dies abans. El cuiner va trobar els vins d'Artigas molt expressius i personals; vins naturals, francs, honestos. De seguida s'hi va trobar bé, amb aquests vins, perquè la seva cuina es basa també en productes naturals (no fa servir espessidors, etc.). De seguida van començar a definir el maridatge a partir de dos conceptes determinants per als vins com són l'acidesa i l'amargor (aquest gust que expressen tan bé les panses blanques de la DO Alella).

## La Rauxa Ancestral

La primera experiència gastronòmica de la nit tenia la Rauxa Ancestral de protagonista. Un vi que acaba la

fermentació a l'ampolla, que surt del raïm de pansa blanca i garnatxa de les vinyes més joves d'Oriol Artigas, plantades a casa seva, Can Guardiola, a 400 metres d'altitud, al terme municipal de Vilassar de Dalt, al costat de Sant Mateu. Isma Prados hi va trobar efervescència i una acidesa molt refrescant, que es va proposar de maridar amb un tastet que treballés els olis essencials dels aliments, els que transmeten els àcids. Quines essències naturals va proposar per a l'Ancestral? Com es pot trobar l'acidesa d'una flor blanca? Amb préssec de paraguaià, al qual va afegir un tomàquet cirerol per fer que dolç i àcid s'equilibressin, i ho va arrodonir amb un polsim d'arrel de cúrcuma (un trosset hauria estat massa) i un altre polsim de sumac. Coronava el tastet una fulleta de calèndula.

El tast va treballar les acideses, però Isma Prados va evitar en totes les propostes culinàries utilitzar el vinagre. I els maridatges van anar evolucionant de la fruita cap als torrats i amargs.

## La Rumbera

Després d'obrir les papilles gustatives i salivar va arribar la Rumbera, actualment el vi més icònic d'Oriol Artigas, elaborat amb raïm de pansa blanca de les set vinyes que cultiva a les dues zones de la DO, de trenta anys a vuitanta i entre 60 metres i 400 d'altitud. Un vi territorial que Isma Prados va interpretar com "un cop d'aire, fluid, que passa per la boca i aporta una gran fres-

cor”. I va comentar: “També em va aportar una sensació de pinyol, el gust de l’umami. Fruïta, però molt tàctil. L’Oriol em va dir que podia ser puré de pera.”

I així va començar el plat, amb una crema de pera, que Prados va enriquir amb hidrat de carboni i greix. Com que els olis tenen molta presència i personalitat, es va decantar per un oli bo de gira-sol, per emulsionar la fibra i la fruita. I tot això triturat amb una mica d’aigua de mar (expressió del treball que fa el cuiner amb l’aigua de mar i amb els mine-

## “En els maridatges hi ha qui cuina pel vi i qui tria el vi a partir del menjar”

erals que aporten els aliments, que potencien els sabors dels plats i alhora serveixen per substituir la sal). Va afegir una mica de pell de llimona al puré. I la crema de pera freda com va quedar? Es va servir per damunt d’uns lloms de sardina marinats durant dues hores amb aigua de mar. Per damunt de la crema, hi va posar unes llavors de cànem, per aportar-hi un lleuger toc amargant. I per tancar el plat, l’oli de gira-sol infusonat amb fulles de marialluïsa.

Isma Prados va explicar que en els maridatges hi havia qui cuinava pel vi i hi havia qui triava el vi a partir del menjar. Ell en aquesta ocasió cuinava segons el vi triat. Per tant, en cap moment no volia destor-

### La Bèstia

Oriol Artigas va explicar que la pansa blanca era una varietat molt divertida per maridar. El terror de sauló fa pujar l’acidesa dels vins cap al paladar i al final són vins amb la persistència d’una amargor molt elegant, que se suma a una bona mineralitat, que es tradueix en la presència d’una salinitat molt marcada als vins. I, dit això, també va explicar que la Bèstia, el següent vi a tastar, era de pansa blanca que provenia d’una vinya de vuitanta anys en coster, enfocada cap al sud. De terra granítica, però com si fos pissarra, del Vallès. Això es tradueix en un vi d’entrada més voluminós que els anteriors, però que després s’aprima. I té un tacte que s’assembla a un vi negre jove. És el toc rocós del terreny. Transmet maduresa, mineralitat, sense abandonar la frescor.

I a Isma Prados li va suggerir de seguida un formatge, un

Rodonet d’ovella de Vilassar de Dalt, rentat amb aigua de mar. La crosta dóna sensació de roca. I el va acompanyar d’un nap negre envasat al buit, amb oli de gira-sol i pell d’aranja. Hi aportava un toc amargant que el formatge apaivagava. I per activar l’aroma retronasal, hi va afegir flors d’all, que hi donen un punt d’exuberància.

### La Bella

La Bella és un vi que prové d’una vinya de setanta-dos anys, molt propera a l’anterior, però mirant cap al nord. No fa tant pendent ni recull tanta llum. Té cobertura vegetal i és plena de floretes. El sòl és de sauló. És una vinya que dóna vins més estrets i molt verticals. La Bella és un vi més despulcat i més directe. Molt llarg i profund, amb una astringència ben marcada. El més preparat per guardar dels que s’han tastat.

Isma Prados buscava el gust torrat per al plat que havia de combinar amb aquest vi, de manera que va fer un puré d’ametlles amb aigua de mar i llet de xufes (la xufa conté un 20% d’àcid oleic i té molt poc midó). Hi va afegir una mica de suc de taronja i una mica de pell de la taronja, i hi va posar una flor d’ocre (verdura gelatinosa sorprenent en boca, de la família de l’hibisc). Va tancar el plat amb unes escopinyes de gallet.

Isma Prados va qualificar els vins d’Oriol Artigas de molt seriosos, d’una persona que no ho és gens. El fet és que la trobada per preparar el tast va ser molt profitosa: cuiner i viticultor van congeniar de seguida i van compartir mirades al voltant de l’agricultura biodinàmica, entre molts més temes. I aquesta sintonia es va notar en el tast, avantguardista, ple de nous coneixements, arriscat i sorprenent. ●



Préssec de paraguaià, tomàquet cirerol amb arrel de cúrcuma, sumac i calèndula. Amb la Raixa

Crema de pera amb aigua de mar, pell de llimona i sardina. Amb la Rumbera



Nap negre amb Rodonet d’Ovella, de la formatgeria Artefor. Amb la Bèstia

Puré d’ametlles amb llet de xufes, suc de taronja i escopinyes. Amb la Bella

Orgull de ser ...



Premsa Comarcal

Només nosaltres  
expliquem la

Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

TEVA HISTÒRIA

SOM TERRITORI SOM FIDELS  
SOM IMPORTANTS SOM LA TEVA PREMSA

#orgulldeserpremsacomarcal

# Vins i formatges, ànimes bessones

Laura Masramon dirigeix el segon "tast amb personalitat" de la Festa de la Verema

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**A**mb totes les entrades venudes, la sommelier gironina Laura Masramon va dirigir el segon dels "tasts amb personalitat" que es van programar a la Festa de la Verema d'Alella d'enguany. Així, el dijous 13 de setembre va tenir lloc la sessió "Vins i formatges catalans, la bogeria de l'amor vs. la parella de conveniència".

Masramon va començar la sessió assegurant que el formatge i el vi eren ànimes bessones, i va voler-ho demostrar esmentant tot un seguit

## La sommelier gironina va proposar l'harmonia entre quatre vins i quatre formatges

de paral·lelismes: el vi es fa a la vinya, com el formatge es fa al camp; tots dos fermenten; el most i la llet són, en gran part, aigua; el vi i el formatge són elements vius... I, a partir d'aquí, va proposar quatre maridatges de formatges i vins.

### Empordà + Gironès

El primer vi va ser el Mas Geli Blanc, del celler Mas Geli de Pals (Baix Empordà). Un celler jove i un vi (2017) de vinya jove (2014) que és la segona anyada que s'elabora. Garnatxa blanca, garnatxa roja i subirat parent. Masramon el va acompanyar del formatge Fermió, de la formatgeria la Balda de Sant Martí de Llèmena (Gironès).



Masramon explicant un dels maridatges. A la dreta, els quatre vins i els quatre formatges tastats.

Un formatge de llet crua ecològica de vaca. El formatge, de pasta tova, tenia un punt assecant que es compensava amb l'acidesa del vi i, a més, hi deixava un postgust llarg i més profund.

### La combinació maresmenca

La sommelier va voler tenir un detall amb el públic allelenc i va fer, com va dir ella mateix, "un maridatge de paisatge". Així, el segon vi que va proposar va ser el Tallarol, del Celler de les Aus. Una pansa blanca sense sulfits amb el punt amargant de les panses i el punt salat dels vins de la DO Alella. La seva parella de ball, el Rodonet de Cabra, de la formatgeria Artefor (Vilassar de Dalt), és un formatge de pasta semitova que es caracteritza perquè és

rentat amb aigua de mar. Assecant i salat, va casar perfectament amb el vi, i els sabors de l'un i l'altre van sortir-ne reforçats i potenciats.

### Bombolles i concentració

El tercer dels vins va ser un escumós, un cava. Un 100% xarel·lo del 2013, el Segunyola de Mas Candí (Empordà). Masramon el va acompanyar amb el Serrat d'Ovella de Mas Farró (Vall de Bianya, la Garrotxa). Un formatge molt concentrat, amb molts nutrients i amb molts greixos que l'acidesa i el carbònic del cava netejaven i acompanyaven a la perfecció. Un maridatge de llibre, un maridatge d'afinitat, perquè els dos productes compartien les aromes de mantega, llevat i fruita seca torrada.



### Dolç i salat

El darrer vi va sorprendre tothom per les seves aromes; un vi de finca elaborat amb un 80% de moscatell d'Alexandria i un 20% de moscatell de gra menut: Dolcet i complex. Flor d'Albera, del celler Martí i Fabra (Sant Climent Sescebes, Alt Empordà). Per acompanyar-lo, Puigpedrós, un formatge de llet crua de vaca del Molí de Ger (Cerdanya). Un formatge molt salat, amb una escorça amb un punt picant que, deixant-lo fondre a la boca i acompanyat del vi, feia que la salinitat baixés i s'establís una harmonia espectacular entre sòlid i líquid. ●

# Alicia Estrada, el vi com a mètode d'autoajuda

Va fer una sessió de "Tast amb personalitat" que va titular 'Tasteràpia'

TEXT: MONTSERRAT SERRA

**A**licia Estrada, coneguda per les seves guies dedicades als millors vins per sota de 10 €, va protagonitzar la darrera sessió de "Tasts amb personalitat", organitzats per l'Ajuntament d'Alella dins el programa de la Festa de la Verema. Estrada va defensar el terme *tasteràpia* com a fil conductor d'una sessió marcada per la idea del vi com a element d'autoajuda. És per això que va establir els maridatges a partir de situacions concretes i no pas amb la cuina i el menjar. La seva voluntat era afegir una nova manera de mirar el vi, més emocional, "perquè el vi és més que una beguda, és un estat d'ànim": "En diem vi, però en podríem dir amistat, amor, confabulació, inspiració, conspiració..." i va afegir: "Jo, si vull sentir-me com a casa, em prenc un txacolí. És el vi que em vincula amb la meua terra."

Ja d'entrada va proposar als assistents al tast de construir el que en va dir un baròmetre psicològic dels nostres moments i desigs. Perquè hi ha vins per a tota mena de situacions. I va llegir un paràgraf del llibre *La filosofia del vino* de Béla Hamvas (Acantilado), que descriu un moment contemplatiu, amb una copa de vi a la mà. Estrada s'hi va referir per refermar-se en la idea que el vi té el poder de crear un moment d'eternitat. I va tornar a insistir en la fórmula de la tasteràpia, "una manera senzilla i quotidiana de viure el *carpe diem*".

## **In-vita 2017**

El tast pròpiament va començar fent el contrast entre un vi



Alicia Estrada durant la seva intervenció.

expansiu i un vi introspectiu. El vi expansiu el va definir com un vi amable, que parla sempre amb transparència, pragmàtic, que no cal aprofundir-lo. In-vita 2017 de Castillo de Sajazarra, DO Alella, un cupatge de panxa blanca i sauvignon blanc, complia aquestes condicions. A més, els vins expansius, segons la ponent, acostumen a ser joves, d'intensitat aromàtica, sense fusta, amb record de fruita. Acompanyava el vi un tastet de Can Sauleda de Sant Pol de Mar. Amb aquest primer vi es va oferir una coca d'escalivada.

Estrada va recomanar l'In-vita com a vi d'aperitiu, de terrassa, per al menjar de cada dia, "un blanc de fons de nevera", va dir. Un vi per no viure en sèrie, però sense viure gaire seriosament."

## **Foranell Picapoll 2015**

Alicia Estrada situa el Foranell Picapoll 2015 del celler Quim Batlle, DO Alella, en l'òrbita dels vins introspectius: "Aquest vi diu moltes coses, però en veu baixa. Exigeix temps per beure'l. I, tot i els anys, manté molt bé la frescor. Es destaca també l'evolució que té a la copa. És un vi que es pot prendre sol. És un vi sexi, perquè incita a la carícia. És un blanc de compromís, una manera d'entendre la terra, la viticultura. També es destaca la mineralitat que té, hi trobem el sauló. És un gran vi." Es va acompanyar amb una tapeta de salmó fumat, amb una base d'alvocat.

Diu Estrada que "és un vi de reflexió, de meditació, un vi de xemeneia; un vi hedonista;

vi d'ajuda i de motivació, per celebrar l'esforç". I il·lustra el moment amb un poema de Mario Benedetti.

## **Ètim verema tardana 2015**

Aquesta garnatxa negra dolça de la cooperativa de Falset, DO Montsant, Ètim verema tardana 2015, és un vi "parlador", diu Estrada. Un patrimoni cultural que es perd. Un festival. Al nas: pa de figa, fruita seca, confitura, melmelada i també alguna nota torrada, però ben integrada. Un vi patrimonial, que creu que cal reivindicar. Es va acompanyar amb un carquinyoli amb formatge blau i codonyat.

La divulgadora va acabar fent un brindis i animant el públic a cercar un vi per a cada moment, per a cada estat d'ànim.●



Coca d'escalivada, amb In-vita.  
Salmó fumat amb alvocat, amb Foranell Picapoll.  
Carquinyoli amb formatge blau i codonyat, amb Ètim verema tardana.

OSCAR PALLARÉS



# Foranell Batlle

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](mailto: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](http://www.castillodesajazarra.com)



# Raïm i Cultura

- 2018 -

II VEREMA

DE LA VINYA D'EN SABATER



Ajuntament  
de Santa Coloma  
de Gramenet



Santa Coloma  
Gastronòmica



aura seguros

# Uns Tastets de rècord

La fira gastronòmica de Vallromanes és un referent consolidat que revaloritza la qualitat de l'oferta local i els productes del territori

TEXT: JORDI ALBALADEJO

**V**allromanes és un poble petit i tranquil, situat en plena natura a la banda d'interior de la Serralada Litoral, a la comarca del Vallès Oriental, dins el territori vinícola de la DO Alella. El cap de setmana del 15 i 16 de setembre hi van tenir lloc les vuitenes jornades gastronòmiques Tastets de Vallromanes, una de les fires referencials del sector a la zona i que atrauen gent també de comarques veïnes. Dos dies de bona gastronomia local acompanyada de vins de la DO Alella, cervesa artesana i vermut. El boca-orella d'edicions anteriors, la difusió pública de l'esdeveniment i el renom consolidat dels establiments de restauració locals són un reclame de primera per visitar la fira.

La vuitena edició ha obtingut un èxit notabilíssim i ha continuat amb el creixement del públic assistent dels darrers anys. L'oferta gastronòmica dels restaurants del municipi, present en uns excel·lents tastets a preus populars, i els vins de Raventós d'Alella i Bouquet d'Alella van ser els actius dinamitzadors perquè la fira funcionés d'allò més bé, connectant els assistents al territori i a la gent que hi desenvolupa activitats de restauració, vinícoles i hoteleres.



El creixement experimentat per la fira es va fer palès en la dificultat que hi havia per trobar lloc per seure.

## Bona oferta i sentiment comunitari

Els organitzadors i els establiments, amb la feina dels seus responsables i els productes que van oferir, van proporcionar unes bones experiències gastronòmiques per fer gaudir el paladar i compartir converses i bons moments. En aquest sentit, la fira va establir vincles per reforçar el sentiment comunitari. Sota cobert, a la pista esportiva, i amb aparcaments propers habilitats, entaulats, sense presses, amb una bona oferta de trenta tastets i begudes, es va crear un ambient sensacional. Mònica Fernández, regidora de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Vallromanes, ens explica: "Som un poble

acollidor i ens agrada mostrar i compartir l'activitat local. Veïns i visitants fan grans, conjuntament, les jornades gastronòmiques." Fernández incideix en el fet que "Vallromanes ha estat un exemple de participació, convivència i acollida amb uns tastets que han estat d'un nivell gastronòmic excepcional i es consoliden com un referent al Vallès Oriental".

## Creixement notable

L'any passat ja es va ampliar la zona de taules i cadires, "però el creixement d'aquest any ha fet molt justet l'espai disponible". Les dades marquen clarament una tendència a l'alça: dels 10.000 tiquets venuts el 2016, l'any passat es va arribar

als 12.300 i enguany als 14.300, assenyalant la regidora.

Fernández es mostra optimista amb el potencial de les jornades: "L'any vinent caldrà ampliar la zona de taules, perquè volem que la gent vingui als Tastets i hi pugui dinar o sopar còmodament, agilitant també la venda de tiquets." "La línia a seguir en un futur és aquesta: afavorir la comoditat, més que créixer en xifres com a principal objectiu", afegeix. "Una vegada hem consolidat un alt nivell d'afluència, hem de mantenir la qualitat i els serveis, i entre aquests l'espai infantil, amb activitats per als menuts." La fira "expressa el tarannà obert del poble", conclou Fernández. ●



# Èxit de la VIII Fira del Llaminer de Vilanova del Vallès

La nova localització a la plaça dels Països Catalans l'ha integrada més al poble

TEXT: JORDI ALBALADEJO

**"E**l canvi de localització ha estat un encert", expliquen Sergi Trilla, regidor de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Vilanova del Vallès, i Maite Julià, de l'empresa Xalem, organitzadora de la fira. El trasllat de l'esdeveniment de la pista poliesportiva a la plaça dels Països Catalans ha permès gaudir d'un espai més ampli i agradable. Julià destaca sobre el canvi de lloc que la fira "ha estat més accessible per a tothom, i afavoreix que els vilanovins la sentin més seva". Així, "la valoració general és que aquest espai té un caliu molt especial i transmet l'energia del jardí que l'envolta i tot flueix millor".

## El comerç i la restauració, beneficiats

Trilla i Julià conclouen, sobre aquest aspecte, que "la pista poliesportiva tenia avantatges, com ara que no hi incidia ni el sol ni la pluja, però potser era una mica allunyada del centre del poble": "Creiem que amb aquest canvi hem assolit que també el comerç i la restauració del poble en surtin beneficiats."

Els assistents van poder gaudir d'una infinitat de propostes dolces, atractives, amb colors, sabors, mides, formes i varietats per a tots els gustos, en una fira temàtica i artesana "sobre el que més agrada", afegeix Sergi Trilla, que ha consolidat la continuïtat i la seva expansió amb un paper destacadíssim de l'oferta de tallers.

Trilla ens recorda les dificultats amb què es va fer la fira de l'any passat: "Va coincidir el



segon dia amb l'1 d'octubre i els fets que tots sabem." Una situació que "va comportar que l'esdeveniment no tingués l'èxit dels anys anteriors". Amb tot, el regidor posa l'èmfasi en la feina prèvia enguany i el marc de confiança establert amb els paradistes, "perquè el record de la majoria era que la caixa

va quedar mig buida". Aquesta ha estat també una de les claus de l'èxit de l'edició d'aquest any, que ha acollit "més de cinquanta expositors, quaranta tallers i música en viu".

## Desenes de tallers

Maite Julià, mirant endavant, destaca el potencial del nou

espai de la fira, "on hi ha raconets tranquils amb ombra, on la gent s'ha assegut a gaudir dels dolços i a conversar, espais perquè els més menuts juguin... i la biblioteca aquí mateix, per acollir les desenes de tallers que es van succeint durant el cap de setmana".

Quant a la valoració d'assistència, Trilla i Julià ens expliquen: "La fira, en hores punta, ha estat molt plena, i ens en donen una referència les vendes de les parades, força bones en alguns sectors i molt bones en uns altres." Ambdós responsables destaquen "el triomf dels tallers de xocolata que es van realitzar a la Biblioteca Contravent, impartits per Alex Lera de la Pastisseria Sant Llehi, de Sant Antoni de Vilamajor, i Marc Rodellas de la Pastisseria Rodellas, de Sant Celoni, i actual director de l'Academy Escribà". També ressalten l'èxit del col·lectiu la Cuina a Sils, que va aportar a la fira un valor afegit amb la seva cuina de xup-xup", com també "l'escola d'aromateràpia del vilanoví Enrique Sanz, que va fer una demostració d'olis essencials en cuina, i la vilanovina Mirna Ivorra, que va ensenyar la manera d'elaborar *cupcakes*; la nova escola Cambridge School Vilanova també va oferir cuina en anglès, i fins i tot dolços casolans per a les mascotes, gats i gossos!".

Trilla i Julià, pensant en el futur de la fira, expliquen com a punts que caldrà estudiar "la millora de la localització d'algunes parades en alguns espais i l'ampliació de l'horari de l'espai gastronòmic". ●

# Raventós d'Alella Tina 20 2017

Ramon Roset  
Sommelier

PVP  
12,10 €

## FITXA DE TAST

### VISTA

Color groc palla amb reflexos verdosos. Deixa una llàgrima densa de progressió lenta.

### NAS

En nas és intens en aromes de fruites blanques, típiques de la varietat, i es destaquen les notes cítriques d'albercocs primejats ben acompanyades d'aromes de flors blanques i d'herbes fresques mediterrànies.

### BOCA

En boca té una entrada lleugera que va creixent i deixa una sensació càlida, encara que manté una bona acidesa que hi atorga una certa frescor. El pas de boca és sedós, amb una certa amplitud: es mostra cremós i aporta aromes cítriques i records herbacis, a les quals s'afegeixen una certa salinitat i uns tocs amargosos al final de boca.

## ELABORACIÓ

Raïm veremat a finals de setembre. Premsat del raïm sencer. Fermentació espontània molt lenta i a temperatura controlada de 14°C. Fermentació malolàctica parcial.

## FITXA TÈCNICA

**Anyada:** 2017

**Varietats:** 100% pansa blanca

**Elaboració:** Premsatge del raïm sencer. Fermentació espontània molt lenta i a temperatura controlada de 14 graus. Fermentació malolàctica parcial.

**Grau alcohòlic:** 13,0% vol.

**Sucre residual:** 4,70 grams/litre

**Ampolles elaborades:** Entre 7 i 15.000, segons l'anyada



**RAVENTÓS D'ALELLA.** El celler Raventós d'Alella, nom actual de l'antic celler Marquès d'Alella, forma part del grup Gleva Estates juntament amb sis cellers més. L'objectiu d'aquest conjunt de cellers dirigit per Ramon Raventós és produir vins molt ben elaborats sense que tinguin un preu de mercat desorbitats. El posicionament del celler Raventós d'Alella és elaborar vins que mostrin al món la importància del terror d'Alella i de la seva varietat principal, la pansa blanca.



## MÉS VINS BLANCS 100% PANSA BLANCA



**AA Tallarol**  
Alta Alella  
100% pansa  
blanca  
PVP: 12,95  
euros



**Roura**  
100% pansa  
blanca  
PVP: 6 euros



**So de Masia**  
Can Roda Pansa  
Blanca  
Can Roda  
100% pansa  
blanca  
PVP: 7,95 euros



**Foranell**  
**Pansa Blanca**  
Quim Batlle  
100% pansa  
blanca  
PVP: 12,50  
euros



**Marfil Sec**  
Alella Vinícola  
100% pansa  
blanca  
PVP: 7,90 euros



**La Rumbera**  
Oriol Artigas  
100% pansa  
blanca  
PVP: 14 euros



## L'enòleg ens en parla: Xevi Carbonell

El Tina 20 representa tres parcel·les singulars de la finca de Can Prat a Valloriol. Són les més orientades al nord, de les de més contrast tèrmic, i el sòl és el que té un contingut més alt d'argila. Tot això afavoreix que siguin les vinyes amb més potencial aromàtic del nostre celler. Això atorga al vi una singularitat que encaixa amb la filosofia del nostre celler de reproduir unes condicions de verema òptimes segons els nostres criteris (raïm sa, madur i que entri fred al celler) i per disminuir la fermentabilitat dels mosts, per tal d'accentuar la part terpenica de la pansa, que creiem que és la més important. El Tina 20 és el vi amb més intensitat i complexitat aromàtica. I, personalment, en destaco l'elegància, la finor i la sensació de fruita que torna en boca. I la seva evolució en ampolla.

## LA PROPOSTA DE MARIDATGE

### Esmarris de peix blau amb mongetes

Elaboració a càrrec de **Transi Pitarch**  
(La DO – Tastets d'Alella, Mercat Municipal d'Alella)



L'esmaris o asmarris és un típic plat mariner tipus ranxo molt poc conegut fora dels ambients de mar. És un plat que s'elabora amb peix blau (seitó, sardina o petits verats) presentat sobre una salsa lligada feta a partir de picar en un morter uns alls pelats fregits, uns tomàquets escalivats, julivert, safrà i vi blanc. En aquest cas s'acompanya de mongetes. La bona acidesa del vi és capaç de netejar la boca de la contundència que formen el contingut de greix del peix blau i la salsa de l'esmaris, i gràcies a la seva intensitat aromàtica combina molt bé amb les aromes i sabors del peix blau. La salinitat del vi potencia el gust del peix blau i aquest és capaç de suavitzar el final herbaci i amargant del vi, per constituir un conjunt equilibrat.

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*



# Santa Coloma, ara sí, formarà part de la Denominació d'Origen Alella

La Vinya d'en Sabater, paral·lelament, rep la certificació ecològica i una injecció econòmica important per fer-hi recerca

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

L'any passat, i després de mesos de tràmits, el Consell Regulador de la DO Alella va desestimar la incorporació de Santa Coloma de Gramenet a la denominació d'origen. Coneixedors de la realitat colomenca, des de *Papers de vi* vam creure convenient editar un número gairebé monogràfic (*Papers de vi* 50) dedicat a mostrar algunes de les múltiples raons per les quals l'equip de la revista considerava que la ciutat tenia un paper estratègic dins la DO: per raons geològiques (sauló, mar, clima...) i històriques (fins als anys 1960-1970, tot Santa Coloma era vinya), perquè té un restaurant amb estrella Michelin (Lluerna) i mil magnífics bars de tapes. També perquè disposa del Campus Torribera, de la Universitat de Barcelona, que fa recerca i formació en l'àmbit del vi i l'alimentació. Perquè té una potent escola d'hostaleria que forma, entre més professionals, molts sommeliers. Perquè té importants botigues de vins gestionades per grans professionals. I perquè té una vinya experimental, la Vinya d'en Sabater, amb finalitats socials, educatives i científiques.

## Vist-i-plau

Fa poques setmanes el Consell Regulador va tornar a tocar la qüestió i va votar donar el vist-i-plau al començament dels tràmits perquè, ara sí, Santa Coloma de Gramenet s'incorpori a la DO Alella.

En una entrevista telefònica amb Núria Parlon, la batllessa de la ciutat es va mostrar molt satisfeta: "Ho valorem molt



Núria Parlon, alcaldessa de Santa Coloma, a la Vinya d'en Sabater.

positivament. Des de la revista sabeu bé que hem fet una aposta clara per recuperar el patrimoni vinícola de la ciutat, una identitat que es va perdre amb el gran creixement urbanístic que va començar els anys 1960. Per això, per exemple, hem creat una vinya amb un important component educatiu. Formar

**"Hem fet una aposta per recuperar el patrimoni vinícola de la ciutat, una identitat que es va perdre amb el creixement urbanístic"**

part de la DO és important per nosaltres." I reconeixia que l'especial de la revista dedicat a la ciutat va ser una de les peces que ho ha acabat fent possible: "És un cercle virtuós. La feina

feta per la Generalitat, l'Incavi, la conselleria i l'impuls de *Papers de vi*, tot sumat, ha contribuït a fer-ho realitat. Quan es treballa en un objectiu comú hi ha més garanties d'èxit", assegura.

## El vi de la Vinya d'en Sabater

D'aquí a pocs anys, el vi de la Vinya d'en Sabater podrà dur el segell del Consell Regulador de la DO Alella. "Aquest vi no tindrà mai finalitat comercial, però considerem que embotellar-lo com a DO Alella no fa sinó refermar la feina de recuperació del patrimoni vitícola de la ciutat", afirma Parlon. En tot cas, *a priori* descarta l'expansió de la vinya a Santa Coloma. "Podria passar, i també a Badalona. De fet, hi ha tot un continu que, en un futur, podria esdevenir vinya, però no és el nostre objectiu incentivar la plantació de vinya ara com ara. Volem centrar la feina a la Vinya d'en Sabater i la seva relació amb el Cam-

pus d'Alimentació Torribera i l'Escola de Restauració, que és tot un pol d'oportunitats. Volem donar perspectives de feina dins l'agricultura i la producció ecològica, treballant especialment el vessant de sensibilització per totes aquestes qüestions."

En tot cas, el segell que sí que podrà lluir el vi d'aquesta anyada de la Vinya d'en Sabater és l'ecològic, i és que el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica ha certificat la vinya fa tan sols algunes setmanes. A més, el 8 d'octubre l'ajuntament, la Universitat de Barcelona i l'Incavi van signar un conveni de col·laboració. Parlon explica que "l'objectiu de l'acord és l'estudi de l'adequació de quatre varietats de cep plantades a la Vinya d'en Sabater (pansa blanca, picapoll, mataró i garnatxa negra) a les tècniques de conreu ecològic. El projecte tindrà una durada de quatre anys i s'hi destinarà un pressupost de 48.000 euros." I afegeix: "Volem treballar en el sentit d'incentivar el consum de producte ecològic i de proximitat, com també donar suport a l'economia cooperativa i solidària. Tot plegat lliga amb el relat de ciutat que impulem, i per això és important per nosaltres la recerca sobre el cultiu ecològic en aquesta vinya. I és també amb aquest mateix objectiu que hem impulsat la segona edició del Raïm i Cultura, per celebrar la segona verema de la vinya. Aquests dies farem intercanvis, maridatges... és una cosa positiva per aconseguir que la ciutadania conegui el projecte, el campus, l'escola, la vinya, etcètera." ●

ÒSCAR PALLARÈS

# ACTIVITATS ENOTURÍSTIQUES

ALELLA  
novembre  
2018

**Tast de vins i pasta farcida** Dijous 8 19h  
**Anem de la vinya al celler** Diumenge 11 10h  
**Enotast. Vins maridats amb fumats** Dissabte 17 13h  
**Mostast. Taller de taps de suro** Dissabte 17 13h  
**Literatures amb sentits** Dimecres 28 19.30h

Més informació a l'Oficina de Turisme

Riera Fosca, 2 d'Alella · 93 555 46 50 · [alella.ofiturismo@alella.cat](mailto:alella.ofiturismo@alella.cat) · [www.alella.cat/turisme](http://www.alella.cat/turisme)

# El Vi+ omple el territori DO Alella d'activitats enoturístiques

Un any més, aquesta iniciativa del Consorci Enoturístic de la DO Alella ha convertit tot l'octubre en el mes d'aquesta denominació d'origen

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Silvia Culell, a la sessió de maridatge de vins i formatges que va tenir lloc a Vallmora. Joan Lluís Gómez va maridar vins de la DO Alella amb tapes de la vermuteria Xavi Estrany, a Can Manyé. Una nena pinta al taller d'art vinícola que va organitzar Alta Alella.

**T**asts, tapes, maridatges, visites a cellers, caminades, cultura, arqueologia, gastronomia, música en directe, pintura, poesia, swing. Una llarga llista de conceptes que s'han lligat al vi de la DO Alella en una seixantena de propostes d'activitats enoturístiques repartides durant el mes d'octubre pels vint-i-quatre municipis del territori DO Alella. L'edició de l'any passat es va veure compromesa (quant a presència de públic i nombre d'activitats suspeses) pels fets de l'1 d'octubre. Enguany, les coses han estat diferents. Laura Nadeu, gerent del Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella, ho explica: "Estem satisfets de com han anat les coses, sobretot si ho comparem amb les xifres de l'any passat. En-

cara no les tenim tancades, però sí que tenim clar quines activitats han funcionat bé i quines no tant. Les propostes tipus caminada o sortida cultural han coixejat una mica més. En canvi, els tasts (tant els que eren només de vi com els que també oferien menjar per acompanyar-lo) han gaudit

## Una seixantena d'activitats s'han repartit durant un tot un mes per vint-i-quatre municipis

de moltíssim èxit." I n'esmenta uns quants exemples: "La nit de tapes a Montgat, el maridatge amb Joan Lluís Gómez

i la Vermuteria Xavi Estrany, el vermut amb jazz en directe que va organitzar Can Roda..." Nadeu assegura que uns quants ens que han organitzat activitats noves en el programa d'enguany ja els han fet saber que hi volen tornar l'any que ve i, fins i tot, durant l'any i fora del Vi+. "I això és bo, ja és això el que busquem", assegura la gerent del consorci. Unes altres activitats que han tingut molta acceptació han estat la ballada de *swing* que va tenir lloc al Masnou, el tast de vi amb *street food* d'Argentona i, com no podia ser d'una altra manera, la Nit de la Pansa Blanca (vegeu els articles de les pàgines 28 i 31).

**La participació de 'Papers de vi'**  
L'equip de la nostra revista també ha posat el seu granet de sorra a dinamitzar el ter-

ritori amb un tast de vins i formatges km 0 que va tenir lloc al Centre Enoturístic i Arqueològic Vallmora. La sommelier i periodista Sílvia Culell i el redactor en cap de la revista, Òscar Pallarès, van dirigir un divertit tast de vins DO Alella maridats amb formatges artesans de tres formatgeries de Vilassar de Dalt i Vilassar de Mar. El públic es va mostrar content i agraït al final de l'acte. Les parelles creades per la sommelier van ser les següents: Petit Nevat (Can Pujol) - Marfil Sec (Alella Vinícola); Lingot de cabra (Artefor) - Semi (Papers de Vi); Curat d'ovella amb escorça d'oli d'oliva (Vilatzara) - So de Masia Can Roda Sauló (Can Roda); Forcat d'ovella (Artefor) - La Raspa (Oriol Artigas), i Blau de Mar (Vilatzara) - AA Dolç Mataró (Alta Alella). ●

# De la pansa blanca al cartoixà, un tast amb l'enòloga Sara Pérez

Sara Pérez és la convidada especial a la Nit de la Pansa Blanca per explicar la seva passió per aquesta varietat

TEXT: ESTER BACHS

**N**o hi ha dubte que Sara Pérez és una apassionada de la viticultura i una gran comunicadora. Com recorda Montse Serra, la dinamitzadora de la Nit de la Pansa Blanca, Pérez és “l'amazona del Priorat” en paraules del sommelier Josep Roca. Intel·ligent, bella i “salvatge”, una dona valenta que ve del sud, de les terres de calor. Dedica tota la seva energia a treure la millor expressió del territori. El seu pare, Josep M. Pérez Verdú, és un dels que Roca denomina els “cinc magnífics” que van revolucionar el món del vi des del Priorat. Ella, una ànima privilegiada, va aprendre amb el seu pare viticultura, i va desaprendre després per trobar el seu propi camí i explicar el Priorat en clau femenina. Sara Pérez simbolitza tota la seducció amb Venus La Universal, el projecte que comparteix amb la seva parella, René Barbier Jr.

Aquesta edició de la Nit de la Pansa Blanca, inclosa en el programa del Vi+, és la cinquena, que suma moments únics i es consolida com la cita ineludible del territori DO Alella. Una cita que vol compartir camins i expressions d'aquesta varietat estrella a la regió, amb la visió d'un personatge implicat amb el territori i, especialment, amb la col·laboració dels cellers alellencs que l'enalteixen.



Pérez tasta un dels vins que va triar per a l'ocasió.

## Un tast amb lupa:

La majoria coneix aquest raïm amb el nom de xarel·lo, pansa blanca o, a les terres del sud de Catalunya, com a cartoixà. Però el que menys se sap és el seu comportament a cada territori: a Alella és salí gràcies a la terra de sauló, però també per la brisa marina que l'abraça i el sol que el fa brillar més que en cap altre lloc; a les terres del sud, la pansa blanca adopta un punt més dolcenc i corpulent en boca, i és un

dels raïms més agraïts a l'hora de treballar-lo. A la Sara li agrada cultivar-lo. Està enamorada de la seva forma: “Té un gra petitó, rodonet, de pell gruixuda i el soroll que fan les fulles és únic! Frisa com fulls de paper quan el vent passa entre els ceps.” Al Montsant només hi ha tres vinyes i mitja amb cartoixà, perquè la protagonista de la comarca és la garnatxa, però és una varietat que manifesta clarament la intenció de l'enòleg un cop

s'embotella. I aquest ha estat el motiu de dirigir un tast en format diàleg entre tres parelles de vins, de diferents territoris, de diferents autors i amb diferents elaboracions.

Comença la nit amb una parella que ha buscat l'excel·lència de la pansa, vinificant-la amb uns recipients especials, els ous de ciment, que doten

## L'enòloga té cura d'una vinya vella de cartoixà al Montsant

els vins de textura i salinitat. El primer dels vins és l'AA Tallarol 2017 d'Alta Alella. La directora del celler, Mireia Pujol-Busquets, en destaca que és una evolució del cava Privat Nu (avui, Bruant). Un cava en què la pansa blanca es treballava sense sulfits i, després de moltes proves i experiències, van voler obtenir un vi tranquil que trobés la mateixa expressió del cava. Un vi que la trasllada cap a un món més oriental, on la subtileza i la lleugeresa de les aromes s'acosten a les d'un sake. Un vi que li dona l'oportunitat de fer maridatges on abans només tenia la possibilitat de casar-hi un cava. Per Pujol-Busquets, la combinació de vinificar la

OSCAR PALLARÈS



A les imatges de sobre d'aquest peu, les parelles de vins que Sara Pérez va voler fer dialogar.

pansa blanca sense sulfits en àmfores i ous de ciment es com utilitzar bótes velles que afinen amb elegància els vins.

La parella de taula del Tallarol va ser l'Improvisació Vinyes de Xarel·lo 2016 d'Enric Soler. Un dels millors sommeliers de què disposem a Catalunya i que es va establir a Font-rubí (Alt Penedès) per trobar la seva veu de viticultor. Soler havia estat un dels companys més valorats per Sara Pérez a l'hora de fer cupatges dels seus vins a la dècada del 1990. "L'Enric és un dels sommeliers més rigorosos i capaços de sentir expressions úniques del raïm. El seu camí en el vi l'ha dut a fer-ne de sensorials com els que ens ofereix ara mateix." Treballa, en aquest cas, el xarel·lo amb *foudres* de roure i els ous de ciment. En copa, contextualitza el seu entorn amb un viatge a la seva vinya i l'ecosistema natural que l'envolta, a la seva persona, al cicle del raïm, a l'anyada viscuda... És com traslladar-se íntimament a la seva finca, on reconstrueix el seu potencial i els aspectes més desconeguts de la seva vida.

Continuem amb dos vins més, dos artistes de la pansa blanca, i una mateixa manera de fer: el vi brisat. Oriol Artigas presenta la Bella 2017 que prové d'una parcel·la a Martorelles, d'una vinya vella plantada sobre sauló, i de les més maques que té. Tota la seva intenció en la Bella se centra a comunicar l'essència

del que sent quan és a la vinya. Considerant que el record ha de ser durador, macera les pells de la pansa blanca per guanyar amplitud i perquè sigui un vi que s'engrandeixi en ampolla. La Sara remarca que els vins brisats són més complexos, que el component de les "pells" ens canvia la mirada i trenca estereotips. Són vins valents, rústics, salvatges, una joia que connecta directament amb la feina que es fa a la vinya. I l'altre protagonista brisat és el Sicus Cartoixà brisat 2017 d'Eduard Pié a

sones que hi ha al darrere del vi també es poden emparellar per la seva actitud respecte a aquest. "Fer un vi és una manera d'entendre el món i segons el nostre context elaborarem un vi o un altre." Així doncs, som davant una nova generació de joves viticultors conscients i respectuosos amb el territori, que volen que el raïm després de ser collit no abandoni el seu lloc d'origen.

Per acabar la vetllada d'aquest suggerent cara a cara, va ser el torn de dos vins que demostren un dels grans

cada la Sara, que l'acompanya amb el Venus de Cartoixà 2012. Un blanc que el reconeix molt seu, el primer vi que van decidir de fer sense sulfits i que defineix com una cursa de relleus: ella s'encarrega de la vinya i en René de fer-lo vi. "Quan es treballa amb sulfits, tens un full de ruta, un camí marcat, però quan ho fas sense... és una muntanya russa!" Van tardar uns quants anys a decidir embotellar-lo i llançar-lo al mercat, però afirma que quan n'obre una ampolla és un dels vins més sincers en què es troba "la Sara i en René", com a tàndem espectacular. Destaca que el cartoixà és la varietat amb què menys els costa prendre decisions, tant a la vinya com al celler. I la seva evolució en ampolla, al llarg dels anys, és molt gran. "Es fa gruixuda, sensacional!"

"Gràcies a la varietat i el territori, els enòlegs aconseguen plasmar l'emoció, el desig, el sentiment, la personalitat, la complicitat i l'amor, convertint així cada raïm en algun vi més que desitjable". I amb aquestes paraules Sara Pérez tancava la seva demostració que més enllà del triangle vi-vinya-persona, el que els consumidors percebem en aquestes ampolles és afecte: la connexió vital de l'enòleg i el seu territori que s'acaba transmetent com una emoció sensible. Una experiència alliberadora i que hem de buscar per enriquir-nos i mantenir un diàleg autèntic amb el vi. ●



Mireia Pujol-Busquets (Alta Alella), Oriol Artigas i Mònica Esquivel (Quim Batlle) van explicar al públic els seus vins en el moment de tastar-los.

Bonastre (al sud del Penedès). Un jove viticultor que ens ha descobert totes les facetes del xarel·lo amb la seva artesanía de fer vins. El Sicus és un vi autèntic, que ha vist treballar la terra i que ho arrisca tot per trobar-ho tot: calor, dolçor, abriment, un blanc amb un punt amarg que ens retorna a les panses blanques històriques. Amb aquesta parella, la Sara assenyalava que les per-

plaers de la pansa blanca: el seu potencial de guarda i com evolucionen amb el temps. Quim Batlle Foranell Pansa Blanca 2012 és un pur reflex del paisatge que envolta Tiana: una vinya de mar, un vi molt identitari que explica la personalitat d'en Quim, un vi que ha madurat amb els anys. Un vi molt reflexiu per omplir marges de pàgines i pàgines... Amb aquest vi se sent identi-

OSCAR PALLARÉS

HOTEL  
PORTA 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



*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](mailto:doalella@doalella.org)  
[www.doalella.org](http://www.doalella.org)

*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](http://www.espaidivi.es)**

# La Nit de la Pansa Blanca, o la màxima expressió de la relació entre el vi i la cultura

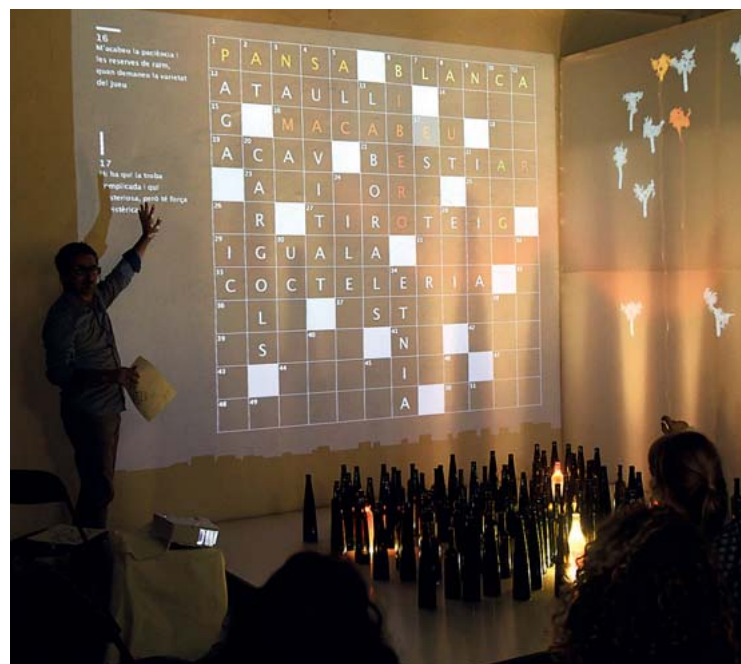
La qualitat de les activitats programades i l'èxit de públic, claus de la segona part d'aquesta edició de la jornada

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

**E**l cicle Vi+ havia tocat sostre amb l'espectacular tast de panses blanques, xarel·los i cartoixans del dijous anterior i que servia de pòrtic d'entrada a la Nit de la Pansa Blanca (vegeu l'article d'Ester Bachs de les pàgines 28 i 29), però el nivell es va mantenir fins al dissabte 27 quan el programa d'actes es va acabar de desplegar. Amb la coordinació de Montse Serra, el mateix escenari, Can Manyé (Alella), va acollir una tarda-vespre plena d'activitats i un notable èxit de públic.

## Mots encreuats... envinats!

Després de l'experiència recollida a l'especial verema de *Papers de vi* de l'any passat (número 48), en què el crucigramista Pau Vidal va publicar uns mots encreuats temàtics del món de vi, en ocasió de la Nit de la Pansa Blanca va preparar el que ell mateix va qualificar "d'estrena mundial". Uns mots encreuats envinats que el públic va resoldre digitalment i de manera conjunta amb l'ajuda de projectors i pantalles. Per a l'ocasió, l'Escola d'Art i Disseny edRa, de Rubí, va preparar un espectacular muntatge visual que va anar dibuixant una vinya a la paret a mesura que l'enigma s'anava resolent, al-



Pau Vidal i els seus mots encreuats envinats.

de setanta persones hi van participar.

A continuació, uns quants cellers i productors de la DO Alella (Raventós d'Alella, Alella Vinícola, Testuan, Oriol Artigas, Quim Batlle i Alta Alella) van convidar els assistents a tastar, de franc, un dels seus vins elaborats amb pansa blanca. Mentre Can Manyé anava rebent més i

Tina 20, Marfil Sec, 3 de Testuan (i un nou vi criat en



Sis productors de la DO alella van donar a tastar els seus vins i el restaurant la Vinícola va oferir diversos tastets gastronòmics.

barrica que encara no és al mercat), la Rumbera, Fornell Pansa Blanca i Cau d'en Genís, respectivament. Alhora, el restaurant la Vinícola ofería fins a quatre tapes diferents per sopar allà mateix en l'agradable ambient que s'havia generat. L'èxit de la convocatòria va ser rotund, i el restaurant va exhaurir tot el menjar abans que comencés el cinema.

## Cinema amb la col·laboració del Vinseum

Amb la copa encara a la mà, gairebé un centenar de persones van gaudir de la projecció de la pel·lícula *Soulève les montagnes*, guanyadora del gran premi del jurat del Most Festival 2016, de Vilafranca del Penedès, i del curtmetratge *L'aviador*, premi Arrels del Most Festival 2017. El Most Festival és el festival de cinema relacionat amb el vi que organitza el Vinseum (el Museu de les Cultures del Vi, amb seu a Vilafranca). Per primera vegada, el festival establia un vincle amb Alella. Per aquesta raó, a la presentació de les cintes van intervenir Jordi Boldú, responsable d'activitats del Vinseum i organitzador del Most Festival, i Jordi Gatell, codirector del curt *L'aviador*. Les dues projeccions van ser molt celebrades i van culminar una Nit de la Pansa Blanca per recordar. ●

ÒSCAR PALLARÈS

ÒSCAR PALLARÈS

# 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](http://www.roura.es)

# 15.000 segons d'enoturisme per la DO Alella

Radiografia urgent d'un dels periodistes d'Enoturista.cat en simbiosi amb els de 'Papers de vi'

TEXT I FOTOS: DAVID JOBÉ



Vinya del celler Roura a la base de la Vall de Rials, a tocar de la Peça d'en Blanch.



Vinya d'Alella Vinícola, a la part més alta de la Vall de Rials.

**L**a proposta era temptadora. Passar un dia rodant per la DO i escriure sense concessions sobre l'enoturisme actual. Visitaríem quatre cellers que encara no coneguéssim, trepitjaríem vinya, tastaríem vins... i l'endemà caldria lliurar l'article. Deu mil caràcters. Massa pocs per intentar desmuntar la brama que Alella és només la DO més petita de l'Estat, que sobretot s'hi fan vins joves de pansa blanca i que són "els vins de Barcelona". Ve't aquí les conclusions. L'article s'ha escrit amb el cronòmetre exigent d'Òscar Pallarès, que guia i marca el ritme.

**10.38 La piconadora de la C-32**  
Havíem quedat a les 10.00. L'Estatut reconeix el dret de culpar el trànsit de la primera mitja hora de retard. A Alella també funciona. Però els qui esperen ho fan amb una copa de vi a la mà. El GPS ens ha citat en un viver, situat entre l'autopista i el poble. Allà hi ha Oriol Artigas i la Prats. La Prats és una vinya plantada el 1913. Artigas la treballa deixant l'herba alta, flors-violes-i-romaní, i sense separar la trentena de varietats blanques i negres plantades juntes. En surt un vi blanc, d'aspecte rosat, que costa uns 25 € i que està pràcticament exhaurit. És el primer senyal: l'Alella nova beu de l'Alella ancestral.

Al mig de la Prats hi ha una piconadora abandonada. La història és bonica. Pertanyia a l'antic propietari de la vinya. L'home va conduir la piconadora per aplanar els terrenys per on avui passa l'autopista. En certa manera va destruir les vinyes perquè hi arribés el progrés. Però sempre va conservar la Prats. No la va vendre mai. Fa un temps que es va morir, en una masia sense llum ni gas. Van passar setmanes abans que no el traguessin de casa, envoltat de sacs de calés. Ho explica Artigas mentre tastem un vi blanc, la Canya, i un vi negre, la Raspa. Alella és l'amenaça d'una piconadora. Les 223 hectàrees que consten al cens

de la DO del 2017, i concretament les 90 hectàrees que hi ha a Alella, són terres mai trepitjades per piconadores. La vinya dels nostres avis lluita amb els punys nus contra la pressió urbanística.

Artigas ha d'anar a fer classes a l'*insti*, on fan un Cicle Formatiu de Grau Superior en Publicitat i Màrqueting Vinícola. Fa il·lusió saber que els mestres en vi també fan classe. Artigas deu viure enfeinat. Apadrina vinyes com si fos la DGAIA dels ceps vells d'Alella. Se'n va amb una furgoneta de *surfer*. Als laterals hi ha pintat el mapa amb les vinyes tatuades a la porta, com qui es fa brodar el nom de la persona

que s'estima. L'acomio de pressa, esperant que no acabi com el senyor de la C-32: vivint feliç, com un eremita milionari, amb la furgoneta abandonada al mig d'una vinya.

### 11.42 Una finestra per a la Mònica

Deixem Alella com si haguéssim acabat d'atracar un banc. Entrem a Tiana sabent que fem tard. En un moment donat (com diria Cruyff) deixem els edificis... i tot és bosc. És el territori amazònic que envolta la finca de Quim Batlle, el president de la DO. El celler és un amfiteatre de vinyes, al mig del qual s'ha construït una caseta i un celler. Són justos, menuts, perquè ampliar el celler o plantar més vinyes s'ha convertit en una lluita, perquè estan molt protegits per ser parc natural. Aquí el cervell de qualsevol curtcircuita: de l'excés urbanístic a baix al règim més estricte a dalt. No hi ha punt intermedi?

La burocràcia, imagino, ha emblanquinat els cabells de Quim Batlle. Però tot i així té una mirada jove i, collons!, pot parlar per telèfon sense esbufegar mentre nosaltres pugem a la seva vinya, amb un 40% de pendent, traient el fetge per la boca. A dalt apareix Barcelona i el litoral com una postal aèria. "Des de la plaça de les Glòries fins aquí -assegura- hi tinc dotze minuts." Hauríem d'explicar que Alella és un paradís d'Instagram. Tot això fa poca gràcia a Mònica Esquivel, que porta els números del celler i que no té finestra amb vistes. Com pot ser? És urgent començar un micromecenatge i una etiqueta a les xarxes socials:

#alella #unafinestraperalaMònica #prayforMo.

La part més turística del celler té un edifici rectangular d'una planta amb parets de vidre. Tastes els vins i t'enamores del mar. Perquè a Alella la geografia és voluptuosa. Recorda el Priorat amb Mediterrani. Tastem cinc vins, entre els quals l'excel·lent Foranell Picapoll, el Foranell Pansa Blanca i el Coriolis. Més que suficient per desterrar la idea que els vins de pansa blanca han de ser joves, passatgers i sense criança. Al celler, el president de la DO ens obsequia amb un parell d'ampolles (una pansa blanca i una garnatxa *grenatxa* blanca). Or pur.

## "A Quim Batlle, tastes els vins i t'enamores del mar"

### 13.05 La resistència pacífica

Tiana pateix la mateixa dèria urbanística, asfàltica i especuladora d'Alella. Des de la vall que ha acorralat el celler de Quim Batlle saltem al turó del davant: el del Bessó. S'hi accedeix per un camí de sauló, el sòl més característic d'Alella. És granit erosionat, com sorra gruixuda de platja, que dota els terrers de frescor i d'humitat les plantes. Al cim del turó del Bessó, desafiant tota lògica, hi ha una vinya vella (o bella, segons com es miri).

Abans d'abandonar Tiana passem per la part de dalt del celler Alta Alella. Les bótes de fusta que coronen el cim de les vinyes és per on puguen els

vehicles tot terreny que fan la visita. Alta Alella és, de llarg, la proposta més musculada d'Alella. Rep cada any milers de visitants, aprofitant el flux de turisme de Barcelona. Els altres cellers s'han de plantejar si volen aquest turisme internacional o si han de tirar la canya als autòctons, que encara no coneixen Alella.

### 14.03 La vinya amagada

De tornada a Alella, la Vinícola us dona la benvinguda. És un edifici modernista, obra de Jeroni Martorell, ben conservat, i manté les lletres de Marfil Alella que fa anys li va donar molta popularitat. Més amunt, tocant el centre històric, s'alça Can Boquet, seu del celler Bouquet d'Alella. Dalt d'un puig es conserva una masia d'indians, un altre patrimoni únic. Dues de les riqueses turístiques d'Alella (modernisme i noucentisme) es troben als mateixos cellers. L'enoturista ho té fàcil per dinar, per visitar més cellers o per buscar alternatives d'oci. Hi ha bars de vins, sales de tast, museus i vinyes per visitar, des de Badalona fins a Granollers.

La Peça d'en Blanch és, probablement, una de les vinyes més boniques d'Alella. Per molta gent és coneguda com la vinya de l'Alejandro. És un museu a l'aire lliure. A Alella, la vinya apareix per sorpresa: entre dues rieres, a la vinya testimonial de Can Magarola, davant l'IES... On menys t'ho esperes. Els ceps juguen a fet i amagar. Són vinyes petites, tímides.

### 14.30 Ni Alella és petita, ni es fa en un dia

A la vall de Rials és on es concentra la major part de la

vinya d'Alella. Si hi passegeu us endureu una falsa imatge de la DO Alella. Hi ha tanta vinya que embafa. Situat al mig de la vall hi ha el celler Roura, que fa vins de la DO Alella i de la DO Catalunya, separats en dos magatzems amb aspecte de centre comercial. A la resta del territori la vinya escasseja, perquè n'hi ha molt. La DO Alella no és tan petita com ens l'havien explicada. Hi ha hagut un problema de comprensió. Hem confós el poble d'Alella (9.632 habitants en 9,6 km<sup>2</sup>) amb la DO Alella (30 municipis amb una superfície que inclou el Maresme, mig Vallès Oriental i Badalona). Ser la DO més petita no la fa una terra menuda.

Des d'Alella entrem a Vallromanes i ens dirigim a Santa Maria de Martorelles. La part on es creua la Serralada Litoral és l'entrada a un altre país. El paisatge canvia. Del pi blanc mediterrani es passa a l'alzina del Montseny. I, per a més inri, comença a ploure. Dinem en un restaurant amb taules de fusta estil *Twin Peaks*, que ben bé podria ser un local del Ripollès. La temperatura ha baixat uns quants graus. És la demostració palpable que l'enoturisme es pot allargar un cap de setmana sencer per visitar tots els llocs.

### 16.54 La vida en un clip

Can Roda és una masia modernista conservada amb un bon gust excel·lent. De fora recorda un hotel amb encant més que no un celler. A dins es conserva l'aire senyorial i rural d'una masia del final del segle XVIII. Fem una volta amb la responsable del celler, Pepi



Vinya a Valloriolf d'on surt el Raventós d'Alella Tina 20. Gotims de pansa blanca "penjant d'un fil", a Can Roda. El sol baixa sobre una vinya vella a Can Matons, seu de Raventós d'Alella.

Milà, i el seu enòleg, Enric Gil. Can Roda és un lloc per on ve de gust passejar; deixar les criatures que s'esbravin, notar l'encant de la vinya emboscada. Sap greu no haver portat un *curriculum vitae* per si mai busquen un masover. Al costat de la casa hi ha un celler, amb pou, cignes, font amb tortugues i una plana de gespa que convida a fer la migdiada. S'hi fa enoturisme i turisme MICE, el de reunions d'empreses, que

## "La masia Can Roda és un infart per als 'instagramers'. Cada racó té un batec de Polaroid"

és una part suculenta (també) del pastís enoturístic.

Ens han preparat una ampolla de pansa blanca criat en bótes de fusta i unes catànies delicioses de xocolata blanca amb raïm. La masia és un infart per als *instagramers*. Cada racó té un batec de Polaroid. Per això la cosa més deliciosa d'un escenari tan calculat és quan veieu la roba estesa. Ja m'enteneu: visitar un castell i acabar-vos trobant, penjada al sol, la roba interior de la princesa.

A Can Roda la prova que són autèntics són uns clips de paper, platejats, de 75 mil·límetres. Quan ho explica, a la Pepi se li tornen les galtes colrades i l'Enric Gil es peta de riure. Per penjar els gotims de raïm per fer vi dolç neces-

sitaven lligar-los d'un filat. La mestressa va anar a la ferreteria i va comprar filferro. Però es va produir un petit motí: no tallarien pas ganxets a mida. El raïm s'hauria assecat abans! La solució va ser desfullar un clip fins que quedés en forma d'essa. I penjar els raïms a la barra perquè s'assequessin. El vi dolç es diu Penjat d'un Fil. Potser algun dia es dirà Penjat d'un Clip. Ens n'anem amb un gran somriure i una ampolleta de l'aperitiu tradicional de base pansa blanca, el Clarea.

### 18.03 Serem ecològics o no serem

Quan travessem la porta de fusta de l'antiga masia de Can Matons, l'Òscar treu l'iPhone de la butxaca per mirar l'hora. Ho fa amb el gest que, dos-cents anys abans, hauria fet amb un rellotge de corda penjat de l'infern de l'americana. Ens rep Ramon Raventós i abans que digui "bona-tardatinguin", l'Òscar li etziba: "Fem tres minuts tard, tres, de vuit hores i set visites abans que tu." Cal aixecar acta notarial de la puntualitat dels periodistes de *Papers de vi*, virtut que no tothom cultiva.

Raventós d'Alella és un celler amb pàtina. Com que hi hem arribat a l'hora de la tarda el sol banya les vinyes amb color de flam d'ou. Els ceps són daurats, cruixents, lluent. Ramon Raventós és una persona sincera i directa. Tant que, de vegades, sembla indignat amb el món. La vinya és la seva vida i no és una manera de parlar. S'ha pres molt seriosament el cultiu: des de la coberta vegetal fins al sauló, l'argila i el granit: "És un regal per nosal-



**David Jobé** és periodista. Totes les generacions anteriors de la seva família han estat i són pagesos a Cal Llagardero (Olesa de Montserrat). Des de fa vint anys que fa enoturisme. A Catalunya, Espanya, França, Europa i els Estats Units. "Els vins són com les persones: no n'hi ha de bones ni dolentes. Quan els tastem és com si els entrevistéssim: què expliquen, d'on vénen, per què són així, amb què els podem tastar...", afirma. Professionalment sempre ha estat lligat a la ràdio, tot i que ha col·laborat en premsa escrita. Des del 2005 treballa a RAC1. Durant més de deu anys ha format part d'*El món a RAC1*, que va dirigir tres estius. Actualment és l'editor de l'informatiu *14/15* del cap de setmana. A la ràdio també parla de vins. Juntament amb la seva dona, Judith Cortinas, gestiona *Enoturista.cat*, un portal web que parla amb criteri periodístic sobre enoturisme a Catalunya.

tres aquesta terra; és única, és meravellosa", s'entusiasma en un dels moments en què sembla més content, sense arribar a somriure. Els seus vins són el resultat d'un esforç titànic, d'un càlcul mesurat, filosofat i dut a terme amb determinació.

Per la manera de festejar-les, diria que cada ampolla és un part.

Raventós d'Alella ha preparat un tast amb quatre dels vins de pansa blanca: el Tina 9, el Tina 20, el Sarriera i el Santa Maria. Són quatre cartes d'amor a la varietat. Germans del mateix pare, diferents entre si, amb un relat independent. Ramon Raventós ha fet una càtedra de pansa blanca imprescindible per entendre l'Alella actual i la futura. Però el tast també aboca Alella a una relació única amb el cultiu ecològic, amb la vinya sense químics, amb la mínima intervenció. La majoria dels cellers que hem visitat tenen clara aquesta fórmula: o eco, o res.

### 20.15 L' 'strip-tease' dels dogmes

De tornada a Alella m'han caigut, un a un, els dogmes d'Alella. *Mea culpa*. A Raventós d'Alella comprovareu que els vins de pansa blanca tenen un recorregut increïble, de longitud, qualitat i reconeixements. A Can Roda, que paga la pena creuar la Serralada Litoral per descobrir l'Alella més salvatge. A la vall de Rials podreu fer un bany de vinya vora el mar. A Quim Batlle, enamorar-vos de les varietats autòctones, del sauló i dels costers. I a ca l'Oriol Artigas aprendreu a valorar les vinyes velles, antigues, úniques, pacients. Arribo al cotxe, que havia deixat aparcat a tocar de la Prats. A les fosques saludo la piconadora. Tant de bo quedi com un monument al passat. La nova Alella ha d'anar a totes: ho saben i poden fer-ho. Alella *jacta est*. ●



Espectaculars vistes des de La Sentiu, la finca on trobem el celler Quim Batlle. La Prats, vinya d'Oriol Artigas supervivent a la pressió urbanística. El camí que porta fins el turó del Bessó

# La Diputació de Barcelona fa costat a les persones consumidores en les seves reclamacions per clàusules abusives

› Fins ara s'han atès 4.618 famílies, de les quals 852 amb dret a justícia gratuïta i assessorades a l'efecte

› De les 5.483 consultes generades, 4.788 (87% del total) eren per contractes afectats per una clàusula abusiva

› Els convenis de col·laboració amb els Col·legis Professionals de l'Advocacia finalitzen el 31 de desembre de 2018

## Redacció

La Diputació de Barcelona proporciona atenció individualitzada i gratuïta a les persones consumidores en relació als litigis amb entitats financeres per la inclusió de clàusules abusives en contractes hipotecaris. Aquest servei es va materialitzar el juliol de l'any passat amb la signatura de convenis de col·laboració amb els Col·legis Professionals de l'Advocacia (Barcelona, Sant Feliu de Llobregat, Manresa, Sabadell, Granollers, Mataró i Vic) i el suport dels Serveis Públics de Consum. L'acord finalitza el 31 de desembre de 2018.

Els ciutadans poden concertar les visites a qualsevol dels 77 punts d'atenció disponibles distribuïts per tota la demarcació de Barcelona. Els convenis preveuen el desplaçament d'un advocat a les dependències dels Serveis Públics de Consum de les comarques de Barcelona que, prèvia visita concertada, atén de forma individualitzada i gratuïta, les consultes dels consumidors.

Les persones afectades reben un primer consell orientador d'un advocat



especialista i informació sobre la conveniència d'acudir als tribunals o de recórrer a les vies alternatives de resolució de conflictes, però no es redacta cap document ni es tramita cap assumpte. Aquest servei també assessorava els ciutadans respecte del dret a accedir a l'assistència jurídica gratuïta i de la documentació necessària per sol·licitar-la.

Des que es va iniciar

aquest servei l'estiu de 2017, s'han atès 4.618 famílies que han generat 5.483 consultes, de les quals 4.788 han estat per contractes afectats per una clàusula abusiva, cosa que representa el 87 % de totes les consultes. 852 famílies han pogut acollir-se al dret a justícia gratuïta i han estat assessorades a l'efecte.

També hi ha hagut 2.903 consultes on el con-

sumidor havia tingut un contacte previ amb el banc.

## SUPPORT ALS CONSUMIDORS

Els acords amb els col·legis professionals d'advocats se sumen a les accions de suport als consumidors que la Diputació de Barcelona impulsa des de fa mesos per acompanyar-los en les seves recla-

macions per les clàusules abusives.

Per atendre aquestes consultes, la corporació ha augmentat fins als 2 milions d'euros el pressupost destinat als Serveis Públics de Consum. També ha intensificat la formació específica en clàusules abusives als tècnics d'aquests Serveis (77 municipals i 7 comarcals) i s'han fet 150 xerrades i tallers arreu del territori que han comptat amb l'assistència de més de 8.000 persones.

A més, en els 224 municipis que no disposen de Servei Públic de Consum propi, els ciutadans poden realitzar les seves consultes directament i de manera presencial a través de les Unitats Mòbils d'Informació al Consumidor (UMIC).

La Diputació de Barcelona ofereix també consells i informació sobre els protocols de les entitats bancàries, adreces de contacte, l'agenda d'accions formatives i un formulari de reclamació a través de la seva pàgina web (<https://www.diba.cat/es/web/consum/clusula-terra>).

## SAPS SI TENS HIPOTECA AMB CLÀUSULES ABUSIVES?

La Diputació de Barcelona, el teu ajuntament i els col·legis d'advocats t'ofereix assessorament personalitzat i gratuït per revisar el teu cas concret i assessorar-te en la seva reclamació.

**Només fins al 31 de desembre!**

Consulta els punts d'atenció aquí:  
[www.diba.cat/clusulatterra](http://www.diba.cat/clusulatterra)



Diputació  
Barcelona

#DibaOberta

# Denominació d'origen 'nature'

Visitem can Roda, juguem al Golf La Roca i dinem al restaurant 1497, a l'hotel Mas Salagros

TEXT: MARTÍ CRESPO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Vista aèria de les instal·lacions acabades de renovar del Mas Salagros.

**E**nmig de la pressió urbanística de la costa maresmenca i de la poligonització vallesana, la Serralada Litoral representa un veritable pulmó de naturalesa. I l'oferta enoturística i d'oci vinculada a aquest espai, justament, es caracteritza per l'adjectiu *natural*. En plena natura, per exemple, hi ha enclavat el celler Can Roda de Santa Maria de Martorelles; amb tota la naturalitat es tracta el golf al club de la Roca del Vallès, i naturals són tant l'entorn de l'ecohotel Mas Salagros de Vallromanes com la matèria primera dels seus tres restaurants: el 1497, el Cibus i el Gastro Wine Bar.

**Una masia amb molta història**  
Al límit entre els municipis de Martorelles i Santa Maria de Martorelles, a una banda de la

carretera apareix un discret rètol: Can Roda. El camí de terra s'enclota tot d'una en un rec, cobert per una meravellosa mostra de bosc mediterrani, i torna a enfilar-se fins a arribar a la masia que dóna nom a un dels cellers més joves de la Denominació d'Origen Alella. A la imponent cuina enrajolada d'aquesta casa senyorial aixecada el 1864, m'hi esperen l'Òscar (sempre més puntual que jo) i la Pepi Milà, una farmacèutica convertida en responsable del celler. "De fet, m'he fet pagesa a garrotades", em confessa amb un mig somriure.

Abans de sortir a passejar per les tres vinyes jardí que tenen plantades al voltant de la masia, em posa en context respecte a l'edifici de Can Roda. Salvador Bonaplata, un dels membres de la família introductora de la màquina de vapor a la indústria del

nostre país, es va encapritxar d'aquesta finca de 40 hectàrees i va voler comprar-la a mitjan segle XIX. Quan a Santa Maria de Martorelles li van dir que era propietat de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, no s'ho va pensar dos cops: a Barcelona va anar a veure els seus responsables i va tornar al cap de poc al poble amb el títol de propietat sota el braç. No va trigar a fer-hi construir el casalot actual, que malgrat els canvis d'amos que hi ha hagut fins ara s'ha conservat intacte i constitueix un veritable palauet d'època amagat a ben pocs quilòmetres de Barcelona. Des de fa poc més d'una dècada, la propietària de Can Roda és la família Singla, que s'ha entestat no sols a reconstruir amb tot luxe de detalls la masia, sinó també a recuperar les vinyes que de tota la vida l'envoltaven. A més d'una parcel·la

de ceps de noranta anys a tocar el nucli de Santa Maria de Martorelles, des del 2010 ja s'han recuperat dues vinyes més prop de la casa, amb set hectàrees en total de les varietats pansa blanca, moscatell, merlot, cabernet, chardonnay, garnatxa negra i syrah. I la voluntat és créixer dins la finca, malgrat els estrictes passos administratius i burocràtics a què estan sotmeses les iniciatives vitivinícoles i al fet de ser enclavada en ple parc forestal, o bé a fora.

La Pepi explica amb orgull que ja van per la vuitena verema amb etiqueta DO Alella, amb dotze referències i unes 33.000 ampolles produïdes anuals en total. És una producció que creix a poc a poc, any a any, perquè la seva intenció és buscar la sostenibilitat del celler i la qualitat dels vins: "L'any que ve tot el vi ja durà



Pepi Milà explica el projecte de Can Roda a en Martí.

el certificat ecològic, i després ja mirarem de convertir-nos en celler ecològic.” En aquest aspecte, detalla l'esforç extra que representa l'opció ecològica al vessant de la serralada on som: “A Santa Maria de Martorelles hi ha cinc graus de temperatura menys respecte al cantó de mar; el clima és més humit i fred, cosa que dificulta el control de malures i, de retruc, fer el vi ecològic.” La majoria de vins del seu catàleg s'anomenen So de Masia Can Roda, i només els més especials tenen noms propis. És el cas del Penjat d'un Fil, un dolç en què el raïm és pansificat penjat al celler. Una altra prova que porta a terme ara mateix l'enòleg de la casa, Enric Gil, és un escumós rosat que “apunta maneres”. Mentre passem per la finca, increïblement polida i ordenada, veiem una perdiu distreta i tranquil·la malgrat que algun caçador dispara a no gaire distància. “Perdius, senglars, cabirols... aquí hi ha de tot”, s'afanya a comentar la Pepi. I no s'està de confessar-nos que el primer any de plantar raïm els cabirols se'l van cruspir tot: “Al capdavant és una cabra, Pepi”, es veu que li deia el seu germà.

Acabem la passejada, amb el cel encapotat, en un també cuidadíssim racó de gespa amb vistes de tot el Vallès, des de Montserrat a Sant Llorenç del Munt i l'Obac. “Aquí solem fer els maridatges musicals, una proposta de concert i tast de vins de la casa”, comenta la Pepi. És una de les activitats d'enoturisme que proposen a Can Roda, un celler que des del primer dia va tenir molt present la idea d'oferir visites a la casa i a les vinyes aprofri-

tant aquest veritable oasi natural a tocar de Barcelona.

#### Una porta d'entrada al golf

Ben pocs quilòmetres també són els que ens separen del Golf la Roca, “un camp únic al costat de Barcelona”. El lema, ràpidament ens l'explica tot just traspasar la porta de l'edifici principal Isabel Gunfaus, la responsable de gestió comercial i comunicació. “Així com la majoria de clubs de



OSCAR PALLARÉS

Martí Crespo demostra a Isabel Gunfaus què és la sort del principiant.

golf de l'àrea metropolitana són socials, el nostre és el més comercial de tots: és a dir, que a més dels associats, és obert a jugadors i clients puntuals.” I detalla: “El nostre objectiu és canviar el concepte de golf que molta gent té i donar a conèixer que hi pot accedir tothom, sense barreres d'entrada, i amb instal·lacions molt bones.” I ho exemplifica de la manera més gràfica possible: “Aquí hi ha gent que ve amb Maserati

i gent que hi ve amb un Corsa de fa vint anys.” Tot i que el club va néixer el 2002, no va ser fins al 2012 que els actuals impulsors no s'hi van implicar a fons. I, gràcies a una inversió molt forta des del 2015, actualment s'ha consolidat i s'ha demostrat, segons la Isabel, que el concepte de club comercial, més enfocat a l'oci i l'entreteniment i obert a tothom, funciona molt bé als peus de la Serralada Litoral.

Amb 45 hectàrees de gespa segada arran i aplanada cada matí, doncs, el Golf la Roca és un club ideal per als aficionats a aquest complex esport (“Diuen que és el segon esport més difícil, després del salt de perxa”, ens confessa la Isabel) i alhora una veritable porta d'entrada, amb tota naturalitat, a una “superexperiència”. Perquè jugar a golf enganxa: “La dificultat de no tocar la bola o de no encertar-la al forat fa que t'hi vulguis esforçar més i més per progressar.” Perquè jugar a golf genera pau interior i desestressa: “Necessites estar molt concentrat, quan hi jugues no pots pensar en res més, t'evadeixes del tot del dia a dia. Hi ha molta gent que acaba abandonant ibuprofens i paracetamols!” Perquè jugar a golf també és una experiència socialitzadora brutal: “Si s'hi juga en parella o en grup, són com a mínim tres o quatre hores de joc en què, inevitablement, estableixes vincles amb els qui t'envolten i n'acabes coneixent la psicologia i les conductes.” I perquè jugar a golf és una font de respecte molt important: “Les normes d'etiqueta, és a dir, el comportament i el respecte pels altres i pel medi, són l'essència d'aquest esport.



OSCAR PALLARÉS

Mariona Mallafre, responsable de màrqueting del Mas Salagros, explicant les bondats de l'establiment a una taula del restaurant.



CEDIDA

El Golf La Roca és esport i és natura.

Unes regles de disciplina que, cal dir-ho, s'observen tant en els jugadors més veterans com en la canalla que comença.”

Amb aquestes explicacions, i malgrat que una pluja fina com la d'Escòcia –la pàtria del golf– ja fa estona que rega l'impecable camp que ens envolta, l'Òscar i jo acceptem de grat fer uns tocs a l'àrea d'iniciació. No cal gaire estona per comprovar que, de vins, l'Òscar en sap un niu, però de ficar la piloteta al cau... “És la gana, Martí”, s'excusa.

### Un ecohotel de veritat

Per sort, tenim taula reservada no gaire lluny del golf. Un cop arribats a Vallromanes, enfilem la riera amunt amunt fins a arribar a un últim nucli de cases, presidit per Can Sala Gros, una excepcional masia del 1497 que el 2015 es va reconvertir en el primer *ecoresort* 100% ecològic de la Península. Rebatejat com a Mas Salagros, aquest singular hotel de cinc estrelles disposa actualment de cinquanta-cinc habitacions i cinc suites repartides per uns quants edificis integrats –amagats– perfectament en el paisatge. Com per exemple les novíssimes *garden suites*, cadascuna amb jardí i sostre bioclimàtic, per ajudar a estalviar i optimitzar l'energia. L'etiqueta *eco* també significa respectar els patrons establerts per la normativa europea d'estàndards de sostenibilitat, que tenen en compte els materials utilitzats en la construcció, l'eficiència energètica i la gestió de residus. I fins i tot disposar a l'aparcament d'un carregador oficial de cotxes elèctrics Tesla.

El mateix esforç ecològic s'observa en el circuit d'aigües termals Aire Ancient Baths que hi ha dins el mateix complex hotelier i, especialment, en les tres ofertes de restauració que proposa Mas Salagros: el restaurant de degustació i carta 1497; el novíssim Cibus, enfocat a carns a la brasa i paelles amb un preu més assequible; i el Gastro Wine Bar, un espai de tapes i vins que obre els caps de setmana. “Tots els plats surten de la mateixa cuina”, ens detalla Mariona Mallafre, cap de comunicació de l'*ecoresort*. Una cuina que, des de fa un any i mig, és en mans de dos noms amb molta

experiència en restauració hotelera: Beni Campolo i Samuel Dias. L'actual cap de cuina de Mas Salagros, de fet, va començar fa vint anys al seu Xile natal una carrera que l'ha vist passar per hotels de cinc estrelles, restaurants com el 1789 d'Alella, el primer clandestí de Barcelona (Tintoreria Don't Tell) i, per damunt de tot, l'Hotel Arts de Barcelona. Enmig de jornades de més de quinze hores, i amb cent cuiners i sis restaurants per gestionar, allà mateix va conèixer en Samu, i es van fer inseparables. Un dia festiu, anant tots dos amb bicicleta per Vallromanes, es van sentir atrets per un racó que no havien vist mai: el Mas Salagros. “I creu-me: a la setmana següent, un directiu de l'hotel em va contactar per LinkedIn interessat pel meu perfil!”, confessa Campolo. L'oferta era temptadora, i encara més quan li van oferir la possibilitat d'endur-se cap a Vallromanes un segon de cuina. “És així, ni més ni menys, com en Samu i jo vam acabar aterrant a la cuina del 1497, un projecte molt més personal i diferent respecte a l'Arts, en què es cuiden tant els productes servits com el medi.”

“El canvi de vida laboral i personal, fent un pas al costat, ha estat de moment molt reconfortant, tot i que Mas Salagros ha crescut a una velocitat superràpida”, assegura Campolo, que d'aquí a ben poc es traslladarà a viure amb la família a Vallromanes i tot. Abans es passava el dia gestionant i ara, amb un equip de setze cuiners a càrrec, pot ficar el nas a la cuina i cuinar. I amb en Samu a prop, també pot delegar: “Si hi hagués un error el dia que jo no hi fos, sé segur que amb mi també hauria passat.” Amb una cuina de temporada (“Tot i que, amb el canvi climàtic, cada vegada són més llargues i menys variades”) i mediterrània, els dos caps de cuina estan contents d'haver-se convertit en ben poc temps en un referent a la zona: d'una banda, per l'aposta decidida pels productes ecològics i naturals, un punt diferencial dels seus restaurants, alguns dels quals extrets directament d'un hort al mateix hotel (“Sempre dic als meus cuiners que aprofitin la sort



ÒSCAR PALLARÉS

de poder baixar a l'hort”); i, d'una altra banda, per un tipus de cuina tradicional, però amb segell personal (“M'agraden els gustos antics, les coses de tota la vida, però amb un toc diferent”). Ho comprovem amb un menú degustació de vuit plats i aperitius, perfectament mesurats, equilibrats i continguts perquè el sabor de cada ingredient no s'escapi ni tapi els altres. Amb filigranes quasi impossibles com la del gaspatxo de maduixa, l'ou de corral cuit a 64 graus i les postres de coco i mango. A més dels productes ecològics, també ho són els vins blanc i negre i el cava de la casa, elaborats per Bouquet d'Alella en exclusiva per a Mas Salagros, i les cent setanta referències vinícoles que s'exposen en una de les parets del càlid i agradable espai del 1497, amb vistes a una vall esclatada de natura. ●

**Aperitius: tonyina marinada, steak tàrtar i croqueta d'espínacs.**  
**Timbal de quinoa amb halibut i ceba cruixent.**  
**Amanida d'espínacs i salmó amb gaspatxo de maduixa.**  
**Ou de corral amb cruixent de llavors i cansalada del coll.**  
**Corball rostit amb confitura de tomàquet.**  
**Espatlla de xai amb puré de poma.**  
**Escuma de coco, fruita de la passió i xocolata blanca.**  
**Mousse de xocolata i gerds.**  
**Petit fours: núvols de regalèssia i carquinyolis.**



Els vins de la casa porten el segell de la DO Alella i els elabora Bouquet d'Alella.

ÒSCAR PALLARÉS

# José Luis Sanz

"A Alella hi he comprat paisatge"

TEXT: EVA VICENS / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



**Poc després de jubilar-se, aquest enginyer industrial de Calataiud amb una llarga experiència en el sector de l'energia va adquirir una finca al terme municipal d'Alella, on es cultiven dues hectàrees de vinya, majoritàriament de pansa blanca.**

**J**o, de vinya, no en sé res.” Així de categòric ens rep José Luis Sanz a la vinya de Llaveig, la finca que va comprar poc després de jubilar-se a Alella. Insisteix que ve del sector de l'enginyeria i les elèctriques i que té poc a dir a una revista especialitzada en vins. El que no diu, i es fa obvi mentre va parlant del projecte, és que fa una tasca impagable de conservació del paisatge, que atén i cuida a diari des de fa aproximadament dotze anys.

Nascut a Calataiud, Sanz va cursar els estudis d'enginyeria industrial (pèrit industrial) a la Universitat de Saragossa i va estar vinculat durant molts anys a l'empresa COPISA. “He treballat en hidràuliques, nuclears i tèrmiques, he dedicat tota la vida a l'energia”, explica orgullós. L'any 1968 va venir a Catalunya i ja no se n'ha mogut. Actualment viu a Badalona.

“Abans de decidir-me a comprar aquest terreny n'havia vist alguns altres, però em quedaven lluny de casa i la logística se'm feia complicada”, recorda. “Aquest quedava prop d'on visc i tenia un valor sentimental afegit, perquè vaig ser el coordinador de l'aixecament de les tres xemeneies del Besòs i des d'aquí les puc veure cada dia.”

#### **Amunt i avall amb el tractor**

A la finca, hi trasteja i passeja amunt i avall amb el tractor unes quantes hores cada matí:

“Abans sonava l'alarma a quarts de dues per avisar-me de l'hora de dinar, i ara hi ha dies que al migdia ja no puc més”, diu fent referència als seus setanta-set anys. En tot cas, té molt clar que no rendibilitzarà la inversió: “Aquí hi he comprat paisatge.” El terreny és actualment la seva passió, el

**“la feina no s'acaba mai en una vinya perquè quan has acabat de repassar-ho tot, toca tornar a començar”**

projecte al qual pot dedicar tot el temps que ara té. “Em dedico a desbrossar, a netejar l'espai, en recullo els sarments després de la poda..., la feina no s'acaba mai en una vinya perquè quan has acabat de repassar-ho tot, toca tornar a començar.”

“Arribar fins aquí ha tingut un alt cost, no sols econòmic, perquè al llarg d'aquests anys m'he trobat amb uns quants entrebancs”, comenta amb un cert disgust. Recorda, per exemple, que fa temps li van robar el tractor i dos grups electrògens, i que va acabar comprant un contenidor per tancar-ho tot a dins: “Es poden creure que l'administració es

va queixar perquè havia posat una peça de formigó de 4,02 m2 i deien que perjudicava el paisatge?”

Sigui com sigui, res no el va desmotivar i ha continuat treballant a la vinya amb tota la dedicació possible. Dels 40.000 m2 de propietat, dues hectàrees són dedicades a la vinya i hi té comptabilitzats 2.663 ceps –“Ara potser n'hi ha algun menys, perquè es poden haver assecat”–. D'aquests ceps, el 80% són de pansa blanca i el 20% restant de cabernet, garnatxa i moscatell d'Alexandria –“D'aquests, en deuen quedar uns deu o dotze”–. Explica que les vinyes estan documentades des de l'any 1992, però “l'Oriol pensa que la pansa blanca pot tenir tranquil·lament entre cinquanta i seixanta anys”.

#### **Oriol Artigas i el vi de la vinya de Llaveig**

En José Luis parla d'Oriol Artigas, amb qui col·labora des de fa uns quatre anys en la gestió de la vinya. “Ens van posar en contacte i quan ell va veure la finca em va dir que li interessava que la treballéssim junts.” L'Oriol s'encarrega de la poda, de sulfatar quan toca –“Enguany ho vam haver de fer fins a cinc cops, i tot i així hem patit d'oïdi!”– i també de la verema i

de la vinificació. El cas és que la zona és especial i dóna molt pocs rendiments. “Els primers anys de portar la finca n'obteníem uns 6.500 quilos i ara no ho vull ni comptar”, diu evitant revelar la quantitat de raïm de la collita d'enguany. Sanz es queixa de veure poc l'Oriol: “És molt bon nano, però va molt enfeinat i m'agradaria poder-lo veure més sovint.”

Interessat pel vi des de sempre, tot i que abans d'entrar en aquest projecte només n'era consumidor, pensa que el sector vinícola d'Alella s'ha de centrar a “fer bon vi, vendre'l car i intentar atraure-hi més turisme”. I afegeix: “No cal competir amb les altres zones vinícoles del món, però podem donar més valor al nostre producte, fer pocs vins, poques marques i garantir que tots ells neixen a partir de la màxima qualitat.” ●



**La vinya de Llaveig ofereix unes magnífiques vistes.**

TERRITORI PANSA BLANCA

630 905 083 • ORIOLARTIGAS@GMAIL.COM



**HOTELS**



**HOTEL  
CAN GALVANY**  
GOLF & SPA  
\*\*\*\*

Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes  
Tel. 93 572 95 91 · [www.cangalvany.com](http://www.cangalvany.com)



**HOTEL  
PORTA D'ALELLA**

Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57  
[www.hotelportadalella.es](http://www.hotelportadalella.es)

**FLEQUES I PASTISSERIES**



*La Petita  
Mallorquina*  
Forn i Pastisseria

Rbla. Àngel Guimerà, 40 · Alella  
Tel. 93 555 68 67 · [www.lapetitmallorquina.cat](http://www.lapetitmallorquina.cat)

\*el restaurant on saps sempre el que menges



**CATALANS**  
L'ecològic\*

cuina catalana **saludable** i responsable

Parc Serralada Litoral · Premià de Dalt  
Coordenades Google: 41.5178483 2.3367526  
Tel. 93 103 40 16 Instagram: catalansrestaurant



*el nou Antigo*

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



**Restaurant  
LA VINÍCOLA**

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



**RESTAURANT  
LES TERRASSES**

Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57  
[www.hotelportadalella.es](http://www.hotelportadalella.es)



**FONDA MARINA**

Camí Ral, 151 | 08390 Montgat  
Tel. 934 692 506 · [www.fondamarina.com](http://www.fondamarina.com)



**LA NAU**

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

**RESTAURANTS**



*Masia Can Cabús*

Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella  
Tels. 93 540 77 73 · 93 555 28 84  
[www.cancabus.es](http://www.cancabus.es)



**ELS  
GARROFERS  
ALELLA**

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



**Orfila**  
RESTAURANT

C/ Roger de Flor, 43 · El Masnou  
Tel. 93 555 01 88 · [www.restauranteorfila.es](http://www.restauranteorfila.es)



**CAL  
BARQUER**

Empedrat del Marxant, 9 · Alella  
Tel. 93 750 56 79



**la  
D.O.**  
TASTETS D'ALELLA

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



**RESTAURANT  
SAULÓ**  
CAN GALVANY

Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes  
Tel. 93 572 95 91 · [www.cangalvany.com](http://www.cangalvany.com)



*Can Duran*  
Cafè de Baix  
Des de 1780

Rambla d'Àngel Guimerà, 18 · Alella ·  
Tel. 93 555 10 45  
[www.restaurantcanduran.com](http://www.restaurantcanduran.com)



**NF**  
LA NOVA FONDA

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



*tres macarrons*  
vermut-restaurant

Av. del Maresme, 21 · El Masnou  
Tel. 93 540 92 66 · [www.tresmacarrons.com](http://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



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**



FONDA  MARINA

**25 anys**

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



Emocions  
que es destapen.

EMOCIONS  
SORLI

Plaça de Can Nolla, 1 08339 Vilassar de Dalt (Bcn)

