

Papiers de vi

Núm. 56 · Hivern 2019

DO · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Nova secció:

A Barcelona amb...

PACO PÉREZ

Maridem els vins d'Alella amb els plats del xef amb 6 estrelles Michelin



Entrevista amb Ramon Raventós, director general de Codorníu Raventós

Alta Alella i Quim Batlle obtenen puntuacions espectaculars a la Guia de Vins de Catalunya

Tast de dolços i rancis experimentals al centre d'enoturisme d'Alta Alella

Ruta del vi DO Alella

Barcelona's vineyard



Enoturisme
DO Alella

www.enoturismedoalella.cat

#rutavidoalella

#barcelonasvineyard

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

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

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

RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA

Raïm
de km. 0



RAVENTÓS D ALELLA

31 DESEMBRE

MÉS GROSSA QUE MAI 200.000€



**NO
PAAASSISI!**



LOTERIA DE CATALUNYA

Tria-la
Tots hi guanyem

**1^R PREMI 200.000€
PER BITLLET DE 10€**





Paco Pérez, després de l'àpat compartit amb l'equip de Papers de vi, amb les ampolles de vi DO Alella degustades. Foto: Òscar Pallarès

- 05 GLOPS
- 10 A BARCELONA AMB...
Paco Pérez
- 15 ACTUALITAT
Entrevista amb Ramon Raventós, director general de Codorníu Raventós
- 18 ACTUALITAT
Alella elabora el millor vi dolç i el millor picapoll, segons la 'Guia de vins de Catalunya'
- 22 VINFOGRAFIA
Orígens 2018
- 27 EL TAST
Alta Alella: dolços camí del ranci
- 31 LA RUTA DEL VI DO ALELLA
Entre la tradició i la passió. Visitem les vinyes de Can Coll, a Canyet
- 35 LLIBRES
Especial: llibres de vi, cuina i paisatge
- 40 PERSONATGE DO ALELLA
Patricia de Golferichs. Responsable de comunicació del Consorci d'Enoturisme DO Alella

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: **Eduard Caldero, Isis Celsosa, Sílvia Culell, David Jobé, Rebeca López, Catalina Martí, 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:



GLOPS

EDITORIAL

Beure Alella i veure Alella

Durant aquests darrers anys hem convidat personatges populars, d'àmbits diversos de la cultura, els hem mostrat el territori DO Alella i els hem ofert àpats maridats amb vins de la DO. Després ho hem publicat a la revista en articles on hem associat la seva imatge amb les excel·lències del nostre paisatge, les nostres taules i els nostres vins. Tenim la certesa que aquestes accions, i tantes altres que hem anat desenvolupant tots els que ens dediquem a divulgar les virtuts del vi d'Alella i el seu territori, han contribuït a millorar-ne el posicionament. Però encara resta una fita per assolir, la d'aconseguir que el vi DO Alella torni a ser el vi de Barcelona. Durant dècades, a les taules barcelonines quan hi havia qualsevol celebració no hi mancava mai una ampolla de vi d'Alella. Volem contribuir a recuperar aquesta posició; tornar a posar el vi d'Alella al lloc que, per qualitat i proximitat, li correspon. Amb aquest objectiu hem donat un tomb a la idea original: agafar les ampolles de vi i dur-les a la ciutat per compartir-les amb els grans cuiners que han fet de Barcelona una de les meques mundials de la gastronomia. Ens hem proposat demostrar que els vins de la DO Alella estan a l'altura de les creacions d'aquests genis dels fogons. Amb aquest número de *Papers de vi* neix la secció *A Barcelona amb...*; i anem a Barcelona amb Paco Pérez, el xef català que té més estrelles Michelin (tantes com sis). L'hem triat a ell perquè el seu restaurant Enoteca (dues estrelles) és situat a l'Hotel Arts, des d'on es contempen unes esplèndides vistes del vessant Maresme de la DO Alella, cosa que posa de manifest (de manera evident) la proximitat real entre el cap i casal i les nostres vinyes. Llegiu a continuació el magnífic article que signa Sílvia Culell, que relata l'experiència compartida amb el reconegut xef, de com vam gaudir dels plats de Paco Pérez, vam *beure* Alella a cada una de les copes que els van acompanyar i vam *veure* Alella, allà a l'horitzó, des de l'Arts.

Ramon Ruiz Bruy, director

El nou vi de 'Papers de vi' és un claret i es dirà... Claret

Sortirà a la venda als llocs habituals a primers de gener. Claret és el setè vi de *Papers de vi*, l'ha elaborat el celler Oriol Artigas i pretén homenatjar el vi "de tota la vida", el vi fet a casa tradicionalment en aquest territori. Els avis d'Alella expliquen que, fins al principi dels anys 1980, duïen el gros de la seva producció de raïm a la cooperativa Alella Vinícola. Les vinyes velles, les de tota la vida d'aquest territori, eren tradicionalment de pansa blanca. I sempre hi havia un raconet amb quatre ceps negres de garnatxa, mataró i sumoll. Aquests raïms, juntament amb els millors gotims de pansa blanca, eren els que els pagesos s'enduien a casa per fer-se el seu vi. Un vi agradable, de l'any, pensat per consumir a diari, de color rosat i que anomenaven *claret*. Oriol Artigas ha elaborat per a nosaltres la seva versió del claret. Un vi de mínima intervenció que estimularà la memòria dels més grans i despertarà els sentits dels més joves.



Bouquet d'Alella prepara un vi rosat

Els responsables de Bouquet d'Alella van avançar al final de novembre que un nou vi d'aquest celler està a punt de veure la llum. Serà el primer rosat de Bouquet d'Alella. Segons Toni Cerdà, "és un rosat de varietat autòctona, fresc i agradable, amb un color viu i que sortirà al mercat a primers d'any".

Alta Alella recapta 1.500 euros per a la Marató de TV3

Per cinquè any consecutiu els #AmicsAltaAlella (associació sense afany de lucre formada per treballadors del celler Alta Alella, amics i col·laboradors) han organitzat activitats solidàries amb l'objectiu de recaptar diners per a la Marató de TV3, enguany dedicada a la recerca contra el càncer. En la primera jornada, el 2 de desembre, els #AmicsAltaAlella van comptar amb la col·laboració de Bàsquet Alella, el *food truck* Marc & Co, Can Marbres i la vinateria Cristina Guillén. En la segona, celebrada el mateix dia de la Marató, es va fer un tast solidari de caves del celler que va aplegar més de 2.500 persones. La recaptació d'enguany, rècord absolut, ha estat de 1.540 euros.



Bàsquet solidari davant de les oficines d'Alta Alella.

Mercer Hoteles anuncia l'obertura d'un hotel amb restaurant 'slow food' a Alella



ARXIU

El grup hotelier Mercer Hoteles ha anunciat a la seva pàgina web la pròxima obertura del Mercer Alella a Cal Duch, conegut popularment com Ca la Madame. L'establiment disposarà de catorze habitacions i un restaurant que oferirà cuina *slow food*. Tindrà "un disseny d'interiors minimalista, que recuperarà elements originals de l'edifici per convertir-lo en un hotel de luxe únic al Maresme", explica el text publicat a la web.

El 2012 el mateix grup hotelier ja va anunciar el projecte, que més tard va cancel·lar per posar la finca a la venda. En aquell moment, als horts adjunts a la casa es va plantar una vinya amb l'objectiu de convertir l'hotel en una destinació enoturística. Ara el grup Mercer ha recuperat el projecte, tot i que no s'especifica quan serà una realitat.

Maridatge l'Art del Vi edita un llibret amb poemes, fotografies i vins

La segona edició del Maridatge l'Art del Vi ha editat el catàleg de l'exposició del mateix nom inclosa en el programa del Vi+. El resultat és un bonic llibret amb poemes, fotografies i vins. La presentació es va fer a l'Ajuntament de Premià de Dalt el 28 d'octubre. Els membres de l'Associació d'Artistes de Premià de Dalt van seleccionar un vi de la DO Alella i el van relacionar amb una de les seves obres.

Els cellers representats, mitjançant el punt itinerant de la DO Alella, van oferir el tast i la venda dels vins amb els quals es va fer el maridatge a la plaça del Mirador, just davant la sala de sessions del consistori. Per acompanyar l'exposició i els tasts, l'Escola Municipal de Música va oferir un concert.



CEDIDA



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



Alta Alella farà un nou celler al Penedès per elaborar-hi cava

El periodista vinícola Ramon Francàs signa un article que va publicar *La Vanguardia* el diumenge 9 de desembre amb el títol: “Eufòria inversora al Penedès amb una dotzena de projectes vitivinícoles.” L'article esmenta tot un seguit de projectes que tiraran endavant grans empreses del sector. El text també afirma que “Josep Maria Pujol-Busquets (Alta Alella) ha anunciat la construcció d'un celler a Cal Simon de Mediona, una finca amb 12 hectàrees plantades amb vinya ecològica on elaborarà els caves Alta Alella Mirgin després de reformar una vella masia, on invertirà 1,5 milions d'euros l'any vinent”. Contactats per *Papers de vi*, Josep Maria i Mireia Pujol-Busquets han confirmat la compra de Cal Simon de Mediona, amb 12 hectàrees de vinya ecològica, però de moment no n'han aportat més informació

Èxit del Raïm i Cultura a Santa Coloma de Gramenet

Santa Coloma de Gramenet va celebrar al novembre la segona edició del Raïm i Cultura, un cicle d'activitats organitzat amb motiu de la segona verema de la Vinya d'en Sabater, amb l'objectiu de vincular el món del vi amb el de la cultura.

Sebas Cuenca, tècnic de Cultura de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet, explica que va ser “tot un èxit” i que prop de quatre-centes persones van participar en els diferents esdeveniments: “Tots els actes s'han omplert, alguns més i tot del que esperàvem.” També confirma que el Raïm i Cultura té garantida la propera edició, “que vindrà amb novetats”, avança.

La programació d'enguany va incloure maridatges i tasts de diferents cellers, i els sommeliers de la ciutat hi van tenir un paper especial. També es va fer una visita guiada al celler romà i centre enoturístic i arqueològic de Vallmora (Teià), una sortida que va finalitzar amb un tast de vins al celler Quim Batlle a Tiana.



Un dels tastos del Raïm i Cultura.

CEDIDA

La masia Can Coll acull la presentació del vi Orígens

Vi, festa i tradicions catalanes es van maridar en la presentació del primer DO Alella del 2018. La tradicional presentació del vi novell a Can Coll, a Canyet (Badalona), de la mà del seu responsable, Josep Coll, va tenir lloc l'1 de novembre. L'acte va atreure gairebé cinc-centes persones, que van poder tastar i comprar el nou vi durant una matinal amanida amb actuacions musicals, poesia, danses tradicionals i bastoners.



CEDIDA

Alella, seu de la semifinal de la província de Barcelona dels premis Cartaví

El Centre Cultural Can Lleonart (Alella) va acollir el 19 de novembre la semifinal de la província de Barcelona del certamen Cartaví. Els premis Cartaví, impulsats per l'Associació Vinícola Catalana, premien les millors cartes de vins dels restaurants del país, parant especial atenció a la presència de vins catalans i a la informació que la carta aporta de cadascun d'ells. *Papers de vi* ha format part del jurat que ha triat les cartes que passen a la final.

El celler Talcomraja, al Fòrum Gastronòmic de Girona

Amb la voluntat de donar suport a la internacionalització del sector agroalimentari del territori, el Consell Comarcal del Maresme ha facilitat que quatre empreses, entre les quals hi ha el celler Talcomraja d'Arenys de Munt, hagin estat presents al Fòrum Gastronòmic de Girona que va tenir lloc al novembre. A més del celler Talcomraja, aixoplugades sota el paraigua Productes de la Terra Maresme també hi van tenir presència la pastisseria Danés 1944 d'Arenys de Mar i Coc&Delicatessen i Kombutxa de Mataró.



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



ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

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



El nou vi de 'Papers de vi'

CLARET

Els avis d'Alella expliquen que, fins al principi dels anys 1980, duien el gros de la seva producció de raïm a la cooperativa Alella Vinícola. Les vinyes velles, les de tota la vida d'aquest territori, eren tradicionalment de pansa blanca. I sempre hi havia un raconet amb quatre ceps negres de garnatxa, mataró i sumoll. Aquests raïms, juntament amb els millors gotims de pansa blanca, eren els que els pagesos s'enduien a casa per fer-se el seu vi. Un vi agradable, de l'any, pensat per consumir a diari, de color rosat i que anomenaven claret. Amb la idea de reivindicar aquest vi dels nostres avis, Oriol Artigas ha elaborat per a nosaltres la seva versió del claret. Un vi de mínima intervenció que estimularà la memòria dels més grans i despertarà els sentits dels més joves.



● ● A BARCELONA AMB...

Paco Pérez

Maridem els vins d'Alella amb els plats del restaurant Enoteca (2 estrelles Michelin)



Si una cosa sorprèn pujant a l'últim pis de l'edifici de l'Hotel Arts és la vista i la proximitat al mar. A Alella i al mar... Un mar que connecta els tres restaurants amb estrella que Paco Pérez dirigeix a Catalunya: l'Enoteca, situat en aquest hotel; el Terra de S'Agaró, i casa seva, el Miramar de Llançà. Un mar que, per Paco Pérez, és molt més que un paisatge.

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

El cuiner Paco Pérez és des de fa alguns mesos el cuiner amb més estrelles Michelin de Catalunya. “Són sobretot un premi i recompensa per a tot l'equip que treballa amb nosaltres, som una família i l'equip ha viscut moments molt bonics gràcies a això. Passem moltes hores a cuina i sala, i els treballadors hi deixen una part d'ells mateixos per transmetre màgia”, explica. En suma sis, però després de passar unes quantes hores amb ell, parlar-hi de cuina, de la manera de viure-la i de l'esforç i dedicació que ell i el seu equip hi aboquen, és fàcil oblidar-se dels reconeixements i gaudir de la passió que converteix les professions en alguna cosa més. “Som transmissors no només de cultura, sinó també d'experiències i de vivències. Això ens dóna molta responsabilitat i, a casa, el que ens agrada més és transmetre, a través de la nostra cuina, com som i què pensem.”

Volem conèixer aquesta cuina i compartir amb Paco Pérez alguns dels vins de la DO Alella. Fer-ho serà fàcil: tant ell com l'equip que porta la cuina i la sala de l'Enoteca de l'Hotel Arts, encapçalats pel mallorquí Xisco Simón a cuina i Eduard Caldero de sommelier, s'han desfet en atencions des del primer dia de la proposta. El resultat, un dinar pre-Nadal en què a porta tancada, al restaurant, tastarem set vins de la DO que maridarem amb la cuina de Paco Pérez.

L'activitat humana modifica el paisatge i, de fet, es diu que es pot conèixer el caràcter d'una societat a través d'aquest. Seguint aquesta teoria, el cuiner Paco Pérez és mar i cuina mar: “Ser davant el mar és un dels factors essencials de la nostra manera de

ser i de transmetre. Som així i el mar té una importància reflectida a la carta, no només la d'aquí, sinó també de la resta de restaurants”, aclareix ell

Una cuina lligada al paisatge, una cuina amb gust de mar

mateix. I per què? “Som molt mediterranis, tenim el mar al damunt i ens agrada transmetre el nostre entorn: no només als restaurants d'aquí, la carta del restaurant de Berlín té

reflectida aquesta importància que donem al mar.”

Paco Pérez va néixer a Huelva, però amb només sis mesos els seus pares es van instal·lar a Llançà. “Sóc empordanès”, sentència amb orgull. I això, juntament amb l'amor pel producte, la qualitat i l'estacionalitat, es reflecteix en totes les cartes dels seus restaurants. “Ofereix elaboracions que parteixen de la base del producte i el seu moment òptim, però sempre buscant aquest punt d'imaginació que ens trasllada a un moment de màgia aplicat a la gastrono-

mia.” Tot tenint en compte el paisatge, el fet de ser mediterranis i posant especial atenció a la manera com el comensal degusta. “Tot és important i quan creem plats tenim molt en compte com el percep el client: la vista, l'olor, el gust, i la seva intensitat... Probablement l'olor és un dels aspectes en què més ens fixem per la importància que té en aquesta percepció.”

Avui, a més de cuina, hem vingut a parlar de vi, i més concretament d'un vi que també toca el mar, en beu i es veu des de la magnífica atalaia de l'Hotel Arts, el vi de la DO Alella. El Paco ens avisa: “Entre setmana no bec vi, tot i que m'agrada molt. Li reservo el diumenge, vi i feina no són compatibles.” Una mostra més de com aquest cuiner de l'Empordà es pren la seva professió.

I el primer convidat alellenc a taula, a part dels presents, és el cava Bouquet d'A Plaer Escumós, de Bouquet d'Alella, elaborat majoritàriament amb pansa blanca i una mica de chardonnay, que s'encarrega de donar la benvinguda als entrants que arriben des d'unes aigües també pròximes, les que toquen la costa del Marroc. Un pop viatger amb emulsió de safrà i herbes, fregit en tempura. Cruixent i ideal per a aquest escumós. Al seu costat, una divertida interpretació del clàssic ànec amb peres, sobre una base cruixent. L'Eduard expressa el que tots pensem: “Aquest escumós hi va ideal, posant al davant tota la part més fresca de les herbes aromàtiques, els cítrics i la vivesa de les bombolles... Una ampolla ideal per començar i perquè ens prepari el paladar per al menú que comencem.”

Però abans de continuar volem saber si el Paco coneix els vins d'Alella. “Sí que n'he



Els sommeliers Eduard Caldero (Enoteca) i Silvia Culell (Papers de vi) van triar els plats de Paco Pérez que tastaríem i els vins de la DO Alella que els maridarien el dia de l'àpat-entrevista.



L'equip de Papers de vi va compartir taula, àpat, vins i conversa amb Paco Pérez i el sommelier d'Enoteca, Eduard Caldero.

sentit a parlar; i tant. És una denominació molt petita, però per alguna cosa serveix allò de 'en el pot petit hi ha la bona confitura', oi?" I afegeix: "I m'heu dit que és una de les denominacions més antigues del país, no?" Els allelencs no dubten a respondre que, de fet, "els romans ja hi feien vi i era una de les zones més importants en producció de Catalunya." El Paco ho aprofita per escombrar cap a casa: "Però la vinya va entrar per l'Empordà, oi?"

Estem a les portes d'acomodar la tardor, però en el menú que just comencem gaudirem encara d'aquesta estació. La preferida del Paco juntament amb la primavera, perquè "hi ha una explosió de gustos i colors; a la cuina hi ha dos moments màgics: primavera i tardor". Doncs tastem-la. I el primer dels plats ens porta dos productes estacionals,

"El *terroir*, com en el vi, també mana a la cuina, i molt"

la carxofa i la tòfona, que amaguen unes espardenyas amb salsa carbonara. Serà el Foranell Picapoll de Quim Batlle l'encarregat, en aquest cas no de competir-hi sinó d'acompanyar aquesta atrevida combinació. "En aquest

plat mana molt la carbonara", avisa el Paco, i sabem que no és un plat fàcil per a un vi, però s'afanya a dir: "Si ens hem de fiar del nas hi va bé segur..." Seguint amb el mar que avui connecta cuina, paisatge i vins, li expliquem que *foranell* és com s'anomena a Tiana el vent que ve del mar. Després del tast, cuiner i sommelier estan d'acord que "és un vi amb molta personalitat, mineral i salí, amb un toc que recorda Jerez", i la conclusió és que el maridatge no podria ser més encertat. "M'agrada", sentència el Paco, no sense abans afegir: "S'ha de reconèixer que aquest tipus de vins, amb tanta personalitat, o

agraden o no agraden, no hi ha terme mitjà." El vi ens porta a parlar de la comparació entre les sinonímies pansa blanca i xarel·lo. Són la mateixa varietat? Així ho diu la genètica, però l'Eduard s'apunta al debat: "Una cosa és el genotip i l'altre el fenotip. L'entorn condiciona i segur que el sauló aporta unes característiques a la pansa blanca que no té el xarel·lo." "Però és que el *terroir* mana tant -apunta el Paco-. També en la cuina! Aquesta espardenyia que us heu menjat és de l'Alt Empordà, i si en menges una del Baix Empordà no té res a veure." Paco Pérez ho té claríssim, cada cop s'elabora

més bé, es milloren tècniques, però cada *terroir* té les seves característiques i això que s'ha fet tan evident en el vi, és també real en els productes que utilitza a la cuina. I parlant de productes i d'estacions, trobem un altre lligam: "El pèsol és un dels meus productes estrella durant la primavera, i un dels millors productes de Catalunya, els tinc no només a casa sinó a tots els restaurants on treballo." El Maresme és una de les zones que en produeix i ho aprofitem per explicar-li que, a Alella, durant anys es van cultivar entre les fileres de ceps en l'època de l'any en què la vinya reposa.

I continuem amb un joc de mar i muntanya, el fricandó de llagostins que es casarà avui amb el Raventós d'Alella Allier; però d'una anyada antiga, concretament la del 2009 (actualment al mercat ja trobem la 2015). "El fricandó, el relacionem sempre amb carn, aquí ens agrada fer aquestes coses. Descobrir, sorprendre i jugar; però per fer-ho s'ha de tenir coneixement del producte." Un plat que ens torna a portar al paisatge, el paisatge de Paco Pérez i el seu Miramar: "Allà tenim mar, muntanya i també horta, tot el que posem en aquest plat." Però el dubte està a saber si maridarà o no, i el Paco continua refiant-se del seu nas: "En nas el trobo merave-



Paco Pérez, a la cuina, valorant la qualitat d'uns rovellons amb el cap de cuina d'Enoteca, Xisco Simón.

llós, amb molts dolços, fruita...” L'Eduard el segueix explicant: “Hi ha vegades que busquem contrastos, altres afinitats per textures, també maridatges cromàtics. Intentem jugar amb tots els sentits i amb la cuina del Paco hem de buscar vins amb longitud, amb caràcter, com aquest.” Flor seca, bona oxidació, l'intent aquí és jugar amb l'harmonia, la textura del llagostí, la profunditat de la salsa de fricandó, l'estragó que refresca el plat. I la conclusió de sala i cuina és que vi i plat van de bracet, lliguen a la perfecció. El mar, un cop més, sembla haver-nos-hi ajudat.

Aprofitem l'avinentesa per fer una foto, i el parament de la taula amb copes, moltes copes, sembla anunciar que s'acosten festes: “Diran que som uns borratxets”, diu el Paco fent broma, i ens recorda que avui fa una excepció, cosa que li

agraïm profundament. Però, encara que per pocs dies, és tardor i així ens ho demostrarà el plat següent.

Hi ha gent que cuina i gent que fa gastronomia. La diferència segons Paco Pérez és clara: “S'ha de buscar l'excel·lència i aquesta està directament vinculada no només a les hores que hi dediques, sinó també a la passió que hi poses.” La paraula clau és *vocació*. Els que la posseeixen en la restauració converteixen el restaurant en el seu *modus vivendi*: “Ens agrada fer feliç la gent a través d'allò que sabem fer que és cuinar. En totes les professions hi ha gent vocacional i gent que no ho és. I tots sabem identificar-ho, sigui amb un metge, un botiguer o un pescador.” I apareix el mar de nou: “La pesca abans era vocacional, ara ja n'hi ha pocs que ho facin... Pels pescadors d'abans el mar era

la seva vida, ara molts hi van perquè no tenen més remei per sobreviure, però de vocacionals en queden molt pocs.”

Mentre fem aquesta reflexió tenim a taula l'arròs de tardor. Una de les especialitats de Pérez. “A casa som molt arrossers, i ens agrada de totes maneres. Sempre en tenim algun a la carta i molta gent ve expressament per menjar arròs.” Una cuina que torna a

“Sense vocació és molt difícil fer les coses ben fetes, jo sóc cuiner de vocació”

lligar amb el paisatge de l'Empordà i que, aquesta vegada, incorpora un altre dels productes de temporada i local, els bolets. I per a aquest plat,

un vi negre. Però “quins vins s'adaptin millor a Alella, els negres o els blancs?”, pregunta el cuiner. Doncs a jutjar pel vi que tenim a taula, el Vallmora d'Alella Vínicola, una garnatxa negra d'altitud, sembla que tots dos colors s'adaptin a la perfecció. Però tot i això, li expliquem que el 60% de la superfície vinícola de la denominació està cultivada amb pansa blanca.

L'Eduard ens explica el maridatge: “Tornem a tenir aquí la tardor i per maridar-la hem optat per aquesta garnatxa que també ens porta al bosc, a passejar per entremig de pinassa, amb la seva part més balsàmica i tonificant.”

Només ha calgut una cullerada perquè el Ramon, el director de *Papers de vi*, exclami emocionat: “El millor arròs de la meua vida.” “Som arrossers nosaltres, ja us he avisat”, li

Pop viatger amb emulsió de safrà i herbes, fregit en tempura, i ànec amb peres, sobre una base cruixent. Maridatge: Plaer escumós (Bouquet d'Alella) / Espardenyes a la Carbonara. Maridatge: Foranell Picapoll (Quim Batlle) / Fricandó de llagostins. Maridatge: Raventós d'Alella Allier / Arròs melós de tardor. Maridatge: Vallmora (Alella Vínicola) / Llobarro, sedós de calamar i calamar guisat. Maridatge: La Rumbera (Oriol Artigas) / Colomí amb huitlacoche, mole de mil dies i dumplings. Maridatge: AA Orbus (Alta Alella) / Postres i petits fours. Torrija amb fruita vermella i merenga. Filipino de gerds. Panna cotta amb cruixent de caramel. Bombó de caramel salat. Maridatge: Penjat d'un fil (Can Roda).





Paco Pérez a la terrassa d'una de les suites de l'hotel Arts. Al seu darrere, la ciutat de Barcelona i, al fons, la Serralada Litoral en termes municipals de Santa Coloma, Badalona, Tiana, Alella, Teià, Premià i Vilassar.

respon el Paco, que afegeix: "I el maridatge és fantàstic." Però la pregunta anterior referent a blancs i negres era intencionada, la cuina de mar que proposa Paco Pérez és, definida per ell mateix, "fresca, molt senzilla i subtil, i això fa que costi encaixar-hi els negres, sobretot si tenen molt grau; hi funcionen millor vins sedosos, sense punxes". I és per això que en les seves cartes busquen referències d'aquesta categoria que respectin la fluïdesa i l'elegància.

Però el menú no s'acaba aquí, ens queden encara dos plats, i el que segueix és una proposta atrevida en què el mar torna a ser el protagonista: llobarro, sedós de calamar i calamar guisat. "Són dos plats en un -explica-, el clàssic calamar farcit, acompanyat d'un llobarro i garoina, dos plats que hem unificat, també com un joc." "Un glop de mar", diu l'Oscar Pallarès, redactor en cap de *Papers de vi*. L'acompanyem amb un vi,

també atrevit, la Rumbera d'Oriol Artigas. Una pansa blanca d'un productor amb un discurs franc i directe. Un productor també amb vocació, com el Paco, també atrevit, com aquest plat.

"Hem de defensar la nostra cultura i la nostra història, però hem de continuar evolucionant i avançant"

Ressona al meu cap un article llegit fa poc en què es parlava de la necessitat de "popularitzar l'alta gastronomia". Com es fa això?, pregunto a Paco Pérez. Per ell la resposta és clara: "Per mi només té una resposta i és que quan vagis a menjar un pollastre, sigui un bon pollastre, i quan vagis a menjar una hamburguesa sigui una bona hamburguesa, i

això serveix per a tot. Hem de cuidar el producte i les elaboracions, des de la més senzilla a la més complexa. Hem d'aconseguir que les coses quotidianes estiguin ben fetes i siguin honestes." El sommelier d'Enoteca, l'Eduard, té clar que el restaurant, tot i ser en un dels hotels més luxosos de la ciutat, no tanca portes a ningú: "S'hi tracta igual la persona que s'ho pot permetre sempre que vol que la gent que estalvia tot l'any per poder venir-hi un cop. És un restaurant obert a tothom."

I així arribem a l'últim plat abans de les postres, un plat que fusiona cultures, la catalana amb la mexicana. "En els nostres plats ens agrada trencar la tradició respectant-la, per buscar coses noves." I així ens predisposem a tastar el colomí amb *huilacotche*, mole de mil dies i *dumplings*. Un plat visualment atractiu i gustativament parlant complex i potent. L'acompanyem amb l'AA Orbus, d'Alta Alella. El

mole de quasi mil dies mereix una explicació: "Ve de Mèxic i el tractem com les mares del pa o com les soleres del vi de Jerez, és a dir, no deixem que s'acabi." Un plat amb gustos i elements mexicans que té molta relació també amb Catalunya, explica Pérez: "Incorporem cuina de més enllà, sí, però el *huilacotche* té el seu símil a casa nostra, amb les carboneres. És un fong que es fa al blat de moro; i el mole té també una relació molt directa amb un romesco, tot i que té molts més ingredients." Perquè el Paco té clar que cal defensar la nostra cultura i la nostra història, però no sense afegir-hi que "cal continuar evolucionant i avançant", i això només és possible trencant esquemes: "Si només s'hagués posat al plat producte de territori no tindríem el pa amb tomàquet."

El maridatge torna a ser de de mar. L'Eduard el justifica: "L'emulsió i la potència de la salsa lliga a la perfecció amb els cacaos d'aquest vi, i la part picant, que podria ser la més difícil, també l'aguanta, és un gran vi i un gran plat."

I la tradició ens porta a les postres, amb una *torrija* (torradetes de santa Teresa) amb fruita vermella i merenga, que s'encarrega de fer passar la mar de bé el Penjat d'un Fil de Can Roda. Un dolç que també parla de la tradició i un patrimoni vinícola que segons Pérez "cada vegada agafa més força". I parlant d'una altra tradició, la de Nadal, complicada de gaudir-ne en plenitud per a la gent de restauració, ens acomiadem, perquè arriba l'hora en què el Paco ha de tornar a veure el seu mar, el de Llançà, el de l'Empordà. ●

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



“Raventós d’Alella podrà recuperar noves vinyes i tirar endavant nous projectes més ràpidament del que teníem previst”

Entrevista amb **Ramon Raventós**, director general de Codorníu Raventós, la nova empresa resultant de la fusió entre Gleva Estates i el grup Codorníu

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

Ramon Raventós ha esdevingut director general de Codorníu Raventós, la fusió del grup Codorníu i Gleva Estates, fins ara propietat de Raventós, després de la compra del conjunt pel fons de capital internacional Carlyle. L’hem entrevistat per parlar de la fusió, del seu nou càrrec i dels projectes de futur.

Ens pots explicar els detalls de l’operació?

Es tracta, fonamentalment, d’una bona idea, una oportunitat interessant. A la pràctica és una fusió de Gleva Estates i Unideco (tots els cellers del grup Codorníu). Carlyle és un fons especialitzat en empresa productiva; inverteixen en indústria transformadora de productes que tenen marca i, normalment, amb una família al darrere. No és un fons especulatiu de comprar i vendre, són gent d’empresa i prou pròxima (l’oficina a Espanya i Portugal de Carlyle és a Barcelona, de tota la vida), i feia temps que en parlàvem. Es tractava de preparar Codorníu per a la propera generació, una operació complexa perquè l’accionariat el componia moltíssima gent. Em van proposar unir els dos projectes. Jo, el que he fet ha estat canviar accions de Gleva Estates per accions del nou conjunt. Tècnicament és una fusió i tinc una participació de la nova empresa. La majoria de petits accionistes, descendents de la família Raventós que va crear Codorníu, han venut una part



Raventós, entre barriques, a Can Matons, seu del celler Raventós d’Alella.

de les seves accions a Carlyle. D’aquesta manera, Carlyle té aproximadament el 60% de l’empresa i el 40% restant és en mans de la família.

I passes a ser director general de la nova empresa. Això què implica?

A mesura que n’he anat sabent els detalls he exclamat diverses vegades: “Caram!” Als set cellers de Gleva Estates (Raventós d’Alella, Parxet, Titània, Tionio, Basagoiti, Portal del Montsant i Mont Ferrant), s’hi sumen deu cellers més. I tenen uns nivells tècnics bestials! Més enllà de la marca Codorníu, hi ha iniciatives molt maques, molt del nostre estil, amb vinyes magnífiques, cellers on es fan coses molt ben fetes: Bodegas Bilbaínas és el celler més antic de Rioja (i, probablement, el que té les

millors vinyes de la zona); Abadía de Poblet és un projecte fabulós, de l’escala que estem acostumats a gestionar; Escala Dei també, un projecte històric del Priorat d’unes dimensions que estem acostumats a portar; Legaris, a Ribera del Duero, és una iniciativa molt maca, d’escala molt humana, amb una viticultura increïble; i Raimat és una finca enorme, però una marca històrica i que treballa molt bé.

Tot i això, passes de dirigir una empresa de mida mitjana a un monstre enorme...

Codorníu és una cosa molt més petita del que la gent es pensa. Sí que és cert que hi ha una part de l’empresa dedicada a la producció de més volum, amb marques com Rondel i Delapierre, però això té un tractament a part i no

és, ni de bon tros, la part més important del negoci.

En què consisteix el teu paper a Codorníu Raventós?

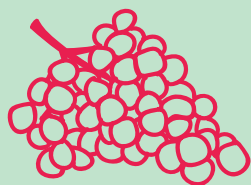
Cada celler té la seva identitat i la seva independència. Cada projecte té la seva manera de fer, és un conjunt de disset cellers. En tot cas, mirarem d’implantar la nostra manera de fer a la resta de cellers. Reduir volums, planificar... fer les coses encara millor del que ja es fan!

I com afectaran els nous canvis a Raventós d’Alella?

De manera molt positiva. Això ens dóna capacitat per fer les coses més bé. Preteníem recuperar vinyes, tirar endavant nous projectes... La nova situació ens permetrà fer-ho més ràpidament del que teníem previst. A més, ara ens resultarà molt més fàcil d’anar pel món. El grup té una oficina a Londres, una seu als Estats Units amb un equip que ven allà, i una altra a l’Àsia. Gent preparada, bons tastadors, bons venedors. Podrem tenir presència en països on ens era molt complicat arribar-hi perquè no teníem capacitat. Fins ara teníem dues persones d’exportació que feien el que podien. Ara mantenim l’equip d’aquí, però podem reforçar-lo molt.

Quines perspectives de futur tens?

Estic absolutament convençut que ho farem bé i amb molta seguretat. Guanyem capacitat, no pot ser d’una altra manera. La veritat és que estic molt il·lusionat! ●



ENOTAST

DIUMENGES DE VIINS



DO ALELLA

TXIN-TXIN

GAUDIU DELS TASTOS DE VI MÉS DESITJATS

L'últim diumenge de cada mes teniu una cita
per assaborir dos dels nostres vins maridats
amb una selecció de productes Km 0
I per als infants, tallers de Mostast!

Lloc: Oficina de Turisme d'Alella **Hora:** 12 h

Preus: Enotast 8€ - Mostast 4€ (infants de 3 a 12 anys)

Compra de tiquets: www.enoturismedoalella.com/experiencies-2



AJUNTAMENT D'ALELLA



Alella
talent i vinyes



Diputació
Barcelona

Joan 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

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

Alella elabora el millor vi dolç i el millor picapoll, segons la 'Guia de vins de Catalunya'

El 1981 Ismael Manaut, d'Alta Alella, i el Foranell Picapoll 2016, de Quim Batlle, destaquen en l'edició que declara l'amor a Alella

TEXT: DAVID JOBÉ

Alella, posa't guapa. És un avís. Dos dels grans *influencers* del món del vi (ens mataran quan ho llegeixin), Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, tenen clar que aquesta DO, per parlar amb argot tècnic, ho peta. En l'onzena edició de la prestigiosa *Guia de vins de Catalunya*, feta el 5 de novembre passat al Museu Marítim de Barcelona, Alella ha rebut una declaració d'amor. Sis dels nou cellers que s'hi van presentar han millorat nota respecte a les edicions anteriors. Però per llegir la millor anècdota del concurs haureu d'arribar al final de l'article. És una imatge que descriu perfectament el *sorpasso* sentimental que ha fet Alella respecte a uns altres territoris. Ara Alella s'ho creu.

Això no serà un article pilota, ni abraçafanals. Ni pel fet de publicar-se a *Papers de vi* s'ha d'exagerar. Tampoc paguen tan bé. Però, benvolguts lectors, Alella ha rebut un bon copet a l'esquena. I aquesta és una de les millors notícies que podria rebre una DO que comença a saber on vol anar i que ha posat la marxa que va abans de la cinquena.

Segons els prescriptors de la guia, que fa onze anys que es beuen el país, "Alella ha fet una millora brutal". Us ho intento explicar amb el cap i amb el cor.



Mireia Pujol-Busquets i Quim Batlle, amb els seus premis acabats de recollir.

Les dades

Amb les dades fredes, davant de notari, es van presentar 1.403 vins a concurs, dels quals una quarantena venien de la DO Alella. La nota mitjana d'Alella el 2019 és de 9,35. Fa cinc anys va ser de 9,12: 23 centèsimes més és una barbaritat en una final de 100 metres llisos, en què el vi guanyador, Heretat Oller del Mas Picapoll negre, de la DO Pla de Bages, va obtenir una nota de 9,84. El vi més ben puntuat d'Alella, el 3 de Testuan 2016, del celler Testuan, ha aconseguit un 9,71: només 13 **tes centèsimes de diferència! Ah!

I dos podis: el millor dolç i el millor picapoll de Catalunya. Dos vins d'Alella han coronat un dels concursos més compli-

Es van presentar 1.403 vins a concurs, dels quals una quarantena venien de la DO Alella

cats, més especialitzats, més autòctons, més tècnics, en què manen les varietats tradicionals, els vins que millor

expressin el paisatge i sense artificis del país.

Segons aquests tastadors, el millor vi dolç de Catalunya porta el segell de la DO Alella: Ismael Manaut 1981, del celler Alta Alella, un dolç criat a sol i serena, amb una solera del 1981 (trenta-set anys!) que els autors de la guia assenyalen com a "fresc, potent, sec, oxidat, amb records de préssec, aranja i memòria de fruita seca i torrats". Té una certa justícia poètica que el nom del vi recordi un home que va morir a vuitanta-un anys fa un any i mig: Ismael Manaut, fundador i màxim accionista



de Marquès d'Alella i Parxet. Un industrial que va donar feina de director tècnic del celler a Josep Maria Pujol-Busquets, fundador d'Alta Alella. El premi el va recollir la seva filla, la Mireia, que ara cocapitaneja el celler. Calia una mica de *Falcon Crest* per posar en valor la cadena d'homenatges d'Alella.

L'altre podi del dia va ser per al Foranell Picapoll 2016, del celler Quim Batlle, que va fer envermellar com un perdigot el propietari quan el va recollir. Pels tastadors és "extraordinari, elegant, potent, amb records d'aranja, mandarina, taronja, pera i torrats". Déu n'hi do el rosari d'adjectius, que no solen regalar ni l'Alcover ni la Naranjo. "És un picapoll, criat a certa alçada, ecològic, amb dipòsits d'acer inoxidable, amb una criança de dotze mesos", recorda de memòria Alcover, en conversa amb *Papers de vi*.

3 de Testuan, millor blanc DO Alella

Però tothom tranquil, que el mite de la pansa blanca i el sauló continua intacte. El vi blanc més puntuat per la guia



Silvia Naranjo i Jordi Alcover, durant l'acte de presentació.

del 2019 va ser per a una pansa blanca amb garnatxa blanca, el 3 de Testuan. Un cant a l'amistat, a la unió de diferents disciplines, de costat i costat de la frontera. Alella també és una àgora amb aire fresc. Menció a banda (i patrocinada) per al Papers de vi Semi, amb un extraordinari 9,47: "Potent, original, herbes aromàtiques, pera, raïm i fonoll." Companys de la revista, talleu aquest paràgraf si ens hem passat de llargada.

En canvi, el millor vi negre és per a un excepcional Marfil Alella, de presumpta garnatxa negra, fermentat vuit mesos en dipòsits d'inox sobre mares, del celler Alella Vinícola. Dic *presumpta* (*Y hasta aquí puedo leer*) perquè he llegit en aquesta mateixa revista que, segons un estudi genètic recent, es posa en dubte i podria tractar-se d'una varietat autòctona i

única de la DO Alella. Des d'un punt de vista més pràctic, atenció mileuristes, costa entre 8 i 10 euros. És "fresc, extraordinari, llaminer i original".

Quant al millor escumós, podi per al Gran Minguet Reserva de la família brut nature, del celler Can Roda, a Santa Maria de Martorelles. Un vi elaborat amb pansa blanca, "elegant i cremós", amb trenta-sis mesos de criança. I el millor rosat és per a Bouquet d'Alella, el Pansa Rosada Edicions Limitades, que s'ha acostumat a rebre premis de manera il·limitada.

Sense complexos

Tot plegat deixa la DO Alella en una situació òptima per continuar sent ella mateixa, sense complexos: pansa blanca, sauló, vinyes verdes vora les cases/ara que l'urbanisme no remuga/us feu més grans

però encar/teniu l'ànima poruga.

Però no tots. Aquesta és una de les anècdotes més delicioses del certamen. Com que Alella compartia espai, cara a cara, amb el Pla de Bages, el president de la DO, i flamant guanyador del millor picapoll, va aprofitar l'avinentesa per fer-los una amable salutació. "Em sap greu, companys, el millor picapoll blanc de Catalunya és per a un vi d'Alella (el picapoll és la Moreneta del Bages, *tu ya sabes*)... Així que, el dia que vulgueu veniu a casa nostra i us ensenyo la manera de fer-lo." Rialles, moltes rialles. I bon rotllo. I germanor. I estima. Però està bé com a imatge de *Grand Theft Auto* que Alella digués al Bages, que acabava de guanyar el millor vi del certamen, que el millor picapoll era d'Alella. Tot està obert, estimats lectors, us ho hem dit al principi. Alella, posa't guapa.

Per cert, és una anècdota *off the record*. No ho digueu a ningú. ●

Els caves d'Alta Alella toquen el cel amb els dits

El millor cava rosat de Catalunya s'elabora al territori DO Alella, tot i que surt al mercat amb el paraigua de la DO Cava. És el Mirgin Laietà Rosé, del celler Alta Alella, amb un 9,69. Un bon nombre de caves d'aquest celler han estat seleccionats per sobre del 9,5: AA Maller (9,65), Mirgin Exeo (9,64), Mirgin Opus (9,63), AA Capsigrany (9,63) i AA Bruant (9,55).



VENDA I DEGUSTACIÓ de vins, caves, embotits, formatges, conserves, croquetes i un gran assortit de productes gourmet. ALIMENTACIÓ VEGANA

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



CATALUNYA

PAÍS DE GRANS VINS



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



Orígens 2018

El vi de Badalona

Ramon Roset
Sommelier

PVP
6,50 €

FITXA DE TAST

VISTA

Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos.
Net i brillant.

NAS

En nas és franc i molt varietal. Respira joventut pertot arreu. Aromes florals, de fruita blanca com la pera i de fruita de pinyol com el préssec de vinya, amb algunes notes anisades.

BOCA

En boca és un vi fresc i lleuger, amb una acidesa molt esmolada, pas de boca àgil, afruitat i amb un toc salí, i un final lleugerament amargós. Té un petit rastre de carbònic. És un vi acabat d'embotellar que s'ha de deixar reposar un temps en ampolla.

ELABORACIÓ

Trepitjat i premsat amb rendiments baixos, defangat estàtic durant una nit. Fermentació a 16 graus. Posteriorment es trafega, se sulfita i es filtra per procedir a embotellar-lo.

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2018

Varietats: 100% pansa blanca

Grau alcohòlic: 12,0% vol.

Ampolles elaborades: 3.050

Primera anyada a la venda: 2014



CELLER MASIA COLL DE CANYET

Aquest singular projecte té les arrels al principi del segle passat, quan l'avi dels actuals propietaris va comprar la finca anomenada el Trull (avui Can Coll) del barri de Canyet de Badalona. Aquest barri situat a la part alta del terme municipal és format per un conjunt de masies aïllades i uns nuclis més moderns formats a partir de construccions per a estiuejants. L'any 2004 es reconverteix la vinya i es planten les varietats pansa blanca i merlot. Fins al 2010 tota la producció de vi es venia a doll i és a partir d'aquesta anyada que embotellen el vi, però amb la qualificació de vi de taula. El 2014 entren a formar part de la Denominació d'Origen Alella i ja poden qualificar els seus vins.



MÉS VINS BLANCS DE PANSA BLANCA 2018

AA Pansa Blanca 2018
Celler Alta
Alella
PVP: 7,95 euros



Josep Coll ens en parla:

Per nosaltres Orígens representa un sentiment de respecte per les generacions que ens han precedit i que són les que van construir les bases sobre les quals hem pogut crear el projecte. Tot el que fem respira aquest sentiment i està fonamentat en els valors del treball i l'esforç. L'avi va comprar la finca, el pare hi va plantar les vinyes i en feia el rosat típic de Canyet. Malauradament va morir l'any 1992 i les vinyes es van envellir. Nosaltres l'any 2004 vam replantar la vinya amb la il·lusió que la mare pogués veure la finca activa i quan ens va deixar l'any 2007 va veure que el projecte tirava endavant. En definitiva, és un projecte dominat pels sentiments.

LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Pasta de full farcida de formatge de cabra de pasta tova i quallada àcida

Plat elaborat pel restaurant la Vinícola (Alella)

La pasta de full és una massa elaborada normalment amb farina, mantega, aigua i sal, de textura cruixent i sabor dolcenc. Serveix per elaborar tant receptes dolces lligades a les postres (si la combinem amb elements dolços com la crema pastissera, les mermelades i la xocolata) com receptes salades (si la combinem amb elements salats com formatge, verdura, carn i peix). El contrast del gust dolcenc de la pasta de full amb el gust salat d'un formatge és molt atractiu, i si hi afegim el contrast de textures entre el cruixent de la pasta i la textura fonedissa d'un formatge cremós elevem la combinació a plaent. Això sí: el formatge ha de ser de cabra, que tingui sabor potent. Per tant, cal un formatge de quallada àcida de 3-4 setmanes de maduració. L'acidesa de l'Orígens 2018, viva i esmolada, ens netejarà la boca de les sensacions greixoses tant del formatge com de la pasta (recordem que porta força mantega), i això farà que baixi la percepció d'acidesa del vi i que aflorin les notes afruitades, que es combinen de meravella amb les notes làcties del formatge i el gust de la pasta de full.





MARFIL

IVORI

MAYLA

Vallmora



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

Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana

**Especialitat en
carns a la brasa
i productes de
temporada**



Menú laborables.

**Dijous, arròs caldós
de marisc.**

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

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

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

Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



**Un espai únic,
una atmosfera encisadora**

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

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



Mireia Pujol-Busquets durant el tast, amb dos dels enòlegs d'Alta Alella, Vicenç Galbany i Chaxi Velázquez.

Alta Alella: dolços camí del ranci

Els vins rancis i dolços reposen moltes vegades a la bóta del racó, la que emmagatzema una part del llegat familiar, de la història... *Papers de vi* ha volgut treure la pols d'algunes d'aquestes joies, i ho ha fet amb la complicitat d'Alta Alella.

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

El vocabulari, massa sovint, pot ser confús, com és el cas del terme *ranci*. Aclarim d'entrada, doncs, què és un vi ranci. El primer que ens ve al cap és un vi vell, però tot i que el terme no acaba d'estar regulat, el que podem considerar com a indispensable perquè es pugui dir *ranci* és que hagi experimentat un procés oxidatiu amb calor. Per això la majoria de productors acceleren aquest procés exposant el vi al sol en garrafes de vidre, amb l'anomenat mètode tradicional "a sol i serena".

Una de les definicions de ranci més aclaridores ens la

facilita una obra de referència, l'*Oxford Companion of Wine* de Jancis Robinson, que ens diu que "és un terme de tast imprecís que s'utilitza en molts idiomes per definir un estil distintiu de vi, sovint fortificat o vi dolç natural, que s'aconsegueix deliberadament passant el vi per fusta i exposant-lo a l'acció de l'oxigen i/o calor". La definició aclareix que es pot aconseguir de diferents maneres: emmagatzemant les bótes en magatzems calents o sota les bigues del celler en climes càlids; o guardant-lo en garrafes de vidre a la porta del celler i sotmès, per tant, a temperatures canviant entre el dia i la

nit, el ja esmentat mètode de sol i serena.

Parlant de dolços tot és més fàcil. I justament això, dolços experimentals i rancis, és el que vam tastar a la taula del centre d'enoturisme d'Alta Alella, acompanyats per dos dels enòlegs i la propietària del celler, Vicenç Galbany, Chaxi Velázquez i Mireia Pujol-Busquets; i els sommeliers Marga Giménez, Arnau Marco, Mercè Vizern i Ramon Rosset.

No cal dir que de ganes, n'hi ha moltes. Ho porta de marca el fet de tastar vins envellits i més encara si, com és el cas, són referències experimentals que no són al

mercat. Ens ho explica Mireia Pujol-Busquets, que ens dona la benvinguda i se suma a les ganes del grup manifestant que a ells també els fa molta il·lusió el tast: "Perquè tots aquests vins experimentals, junts en una mateixa taula, no els havíem posat mai." "N'hem fet una selecció -afegeix- i no deixen de ser proves que fem cada any per veure l'evolució dels nostres vins, en aquest cas els dolços i rancis."

El també enòleg del celler Vicenç Galbany n'explica el procediment. En general tot el que tastarem són vins vells, a excepció del primer, que és del 2017. "Tots tendeixen quant a

tast a aromes més evolucionades, oxidatives i de fruita seca. Tots s'han fet seguint el mètode dels nostres dolços, el Blanc de Neu i el Dolç Mataró, però sotmetent-los a criances diferents i, en alguns casos, també canviant-ne la varietat.”

I el primer a qui li toca passar pels exigents però àvids paladars de la taula és una pansa blanca del 2017 que es va collir amb un alt grau de maduració. El vi ha estat en una bóta vella no del tot plena per tal que s'acceleri l'oxidació, la parada de fermentació s'ha fet amb fred i el resultat és un vi no gaire alcohòlic i amb una dolçor poc extrema. Un vi que recorda els grans Sauternes, però això ho han de dir els sommeliers convidats. “Jo, això, ho compraria”, s'afanya a dir l'Arnau. “Jo el vendria demà”, diu la Mireia. Oferta i demanda s'entenen. Aquest vi dolç aromàtic, àcid i intens, sembla haver captivat tots els presents. L'Arnau justifica així la seva voluntat de compra: “Mostra molt d'equilibri entre l'oxidació i la part que conserva de fruita, i això el fa molt bonic perquè n'hi ha pocs que mantinguin aquest equilibri. L'empremta d'Alta Alella, la veig en l'equilibri, en

aquesta frescor que promet que perdurarà en el temps.” I afegeix: “M'agrada molt la textura d'aquesta mena de vins... fa la dolçor molt més portable. Tens tot el que vols d'untuositat, però en cap moment perds la profunditat. Fa salivar i el trobo espectacular.” La Marga s'hi afegeix aportant un primer maridatge en què, a més, posa hora: “Fa venir ganes de bere-

El tast va tenir lloc al centre d'enoturisme, de cara a les vinyes d'Alta Alella

nar i jo me'l prendria amb un panellet de pinyons o amb una coca de Llanereres.” O “amb un formatge una mica picant”, diu l'Arnau: “Me'n ve al cap un amb una curació llarga de trenta mesos. És una simbiosi perfecta.” I el tema que entra en la conversa és, justament, el de la venda d'aquesta mena de vins, els rancis i dolços, uns vins que tot i ser considerats autèntics tresors i part del patrimoni vinícola i cultural, no troben el seu lloc al mercat nacional. Tots coincideixen a definir-los com un vi ideal “per a un final

apoteòsic de qualsevol menú” o com a substitut de la copa de conyac o whisky; però tot i així és un producte difícil d'acostar al consumidor final.

Alta Alella ha plantejat el tast dels sis vins per parelles. Així, doncs, encetem el segon, un vi que ens avisen que ja no es pot fer, justament per la varietat: “És del 2007 i és de muscat, una petita parcel·la que per problemes sanitaris es va decidir substituir el 2010. En vam elaborar una quantitat molt petita, procedent de raïm molt sobremadurat, premsat i amb parada de fermentació en aquest cas amb alcohol.” Un vi que està per sota dels deu graus d'alcohol i que es va guardar amb ampolles de mig litre per veure quina era l'evolució... I, de moment, sembla que els tastadors hi troben cúrcuma, espècies i curri, a més de molta acidesa. El Vicens s'afanya a explicar: “Quan pansífiques el raïm no sols es concentra el sucre, sinó també l'acidesa.” Així, doncs, som davant un vi que té les dues coses. Seguint aquesta apreciació engega una bateria de propostes: “Té els balsàmics disparats, hi veig una crème brûlée amb fruita vermella...”, diu el Ramon. I l'Arnau s'hi

suma proposant-lo “amb una galeta de mantega salada”. I després de les propostes, les reflexions i resultants de l'experiència en restauració dels tastadors que comenten, per exemple, la dificultat de vendre aquest estil de vins com a producte final, justament per la llargada dels menús. Una solució seria la possibilitat de “treure aquests vins dels àpats i destinar-los a vi de sofà, o com a bons substituïts de la copa de whisky o rom amb l'afegitó de tenir una opció amb molt menys alcohol, que és una tendència del mercat”. En tot cas, és una oportunitat que cal que sàpiga trobar la manera de comunicar-se.

El Dolç Mataró i el maridatge pecaminós

Tenir un expert i apassionat dels formatges compartint taula amb una productora molt viatjada ens permetrà que la tarda no s'animi sols pels dolços i rancis... Però abans parlem de la parella de vins proposada per continuar el tast. És el torn de l'estrella dels dolços, tant per varietat com per elaboració. El Dolç Mataró ja és una insígnia que llueixen amb honra els propietaris del celler Alta Alella, no sols per la qualitat del producte sinó també per les magnífiques crítiques que rep any a any. El monastrell alellenc, el mataró, ha demostrat ser capaç de produir un dels millors dolços del país -i no ho diem només nosaltres-. De fet, Arnau Marco va conèixer el celler gràcies a aquest vi: “El Dolç Mataró em va



Marga Giménez, Mercè Vizern, Arnau Marco, i Ramon Rosset tasten i prenen notes.



enamorar, el maridava amb un bacallà amb cireres i funcionava molt bé.” Pel Ramon “és el company ideal per a una xocolata del 99%; la natura ho va decidir així”.

La primera de les propostes varia una mica la fórmula del Dolç Mataró. És de la verema del 2015: “El que fem és partir d’un raïm molt madur, el macerem amb fred i quan comença la fermentació, l’aturem també amb fred. Tenim un vi que ha fermentat més, i té per tant menys concentració de sucres i més grau alcohòlic.”

I al costat seu, la parella, també feta seguint els passos del Dolç Mataró, però en aquest cas resultat de la primera collita que es va elaborar com a dolç del coster, el 2005. Un vi no tan concentrat, però més dolç que el primer. El Vicenç avisa: “Hi falta una mica d’oxigen, penseu que es va embotellar el 2010.” “És més rústic”, afegeix la Mireia. Però el cap, el nas i el gust de tots els participants tornen a donar voltes al primer i al record del Dolç Mataró original. “La cosa bona del Dolç Mataró és que tens molt ventall de maridatges, en un dels viatges en vam proposar un que era un coulant amb formatge blau a dintre...” Els ulls del Ramon i l’emoció de les seves paraules no permet continuar parlant a la Mireia: “Això és pecaminós! Dues de les coses que amb aquest vi van més bé! Ho he de tastar, no podem deixar-ho aquí, això.” Per rebaixar la tensió del moment recuperem el segon mataró que s’ha obert ja una mica. “En nas s’està tornant molt bonic... Té aquesta maduixa de bosc tan interessant”, diu l’Arnau; “I en boca hi surten més mentolats”, afegeix ja més calmat el Ramon; “I moltes espècies!”, s’afanya a sumar-s’hi la Mercè: “Però no hi trobo tanta profunditat, no és tan llarg com el primer”, afegeix.



Foto de totes les ampolles tastades.

La cirereta del pastís: per acabar, una doble de syrah

Els dos últims vins de la tarda compartiran dues coses: varietat, la syrah; i anyada, el 2007. El primer d’ells, després d’haver macerat cinc mesos amb pells, s’ha premsat i conservat en ampolles màgnum per evitar-ne l’evolució (tapats amb tap corona). En el cas del segon vi, el procés d’elaboració

Un dels vins tastats és un muscat que ja no es podrà tornar a elaborar: Alta Alella va arrencar-ne la vinya el 2010

ha estat el mateix, però s’ha guardat en bóta per tal que evolucioni, seguint, doncs, una intenció de conversió cap a ranci. Això ha comportat una primera diferència molt evident, la del color. Una mateixa anyada que en la primera copa es mostra viva i rica en color; i una segona en què el color és la demostració més evident d’aquesta evolució oxidativa de la bóta.

I per saber si aquestes diferències es noten de la mateixa manera en nas i boca escoltem què ens en diuen els nostres sommeliers.

“El primer té un punt de Mon Chéri”, diu l’Arnau: “O d’ametlla amarga dolça italiana, l’amarenda, que la utilitzen per fer gelats.” I del segon, què me’n dieu? El Ramon no triga gaire a respondre: “És espectacular, molt bo, delicat, complex i elegant.” “Espectacular, amb moltes notes de fruita seca i una gran complexitat en nas”, diu la Mercè. I és que aquest segon, la cirereta del nostre “pastís de tarda”, té nom i cognoms: és el Mitia Dulcis barrica 2007, del qual el celler ha fet tres-centes ampolles destinades a fer un regal a aquells que fan possible continuar elaborant cada any, els seus clients distribuïdors.

“Aquest sí que és de copa ampla –opina la Mireia–, tot i que també pot funcionar molt bé d’aperitiu.” “O de còctel”, afegeix el Ramon. Però tots coincideixen amb la Mireia que, certament, recorda el vermut. La Mercè dispara: “Potser sonarà simple, però jo li posaria un músic i em quedaria molt a gust, res d’elaborat, i això sí, una sobretaula llarga, llarga...” El Ramon sembla rumiar-s’ho

molt abans de dictar una llista d’ingredients, que resumeix així: “Molta ametlla i poca farina... això em porta a les teules.” “Doncs jo em quedo amb el panettone”, diu la Mireia.

I amb nèctar als llavis és el moment d’arribar a les conclusions. I sense ser sexistes, aquesta vegada l’opció dels homes és el primer muscat i la de les dones l’últim syrah. L’Arnau opina que el primer té més públic, mentre que la Mercè i la Marga es mostren fascinades amb la mediterraneïtat de l’últim que, diuen, els recorda els millors vins de la tradició del “sol i serena”. La Marga hi afegeix una reflexió final que posa els dolços i rancis en un context més ampli: “Tots els vins que hem tastat o pràcticament tots em porten al salat. Sobretot els negres, que permeten i ofereixen molt de joc. Hi veig salses, carn de caça...” El Ramon s’afegeix a la proposta: “Poca gent els concedeix el gust de ser menjats durant l’àpat i és una llàstima perquè donen moltes opcions.” Probablement el Vicenç i la Mireia en deuen tenir una de les respostes: “La restauració hauria de ser més atrevida, però també el client.”

Queda clar entre tots, i més en paraules d’Arnau Marco, que el que no es pot perdre és la tradició i l’atreuiment de cellers que mantenen viu aquest patrimoni. “Diu molt de vosaltres que fa anys ja penséssiu a fer això. Demuestra molt del que éreu i del que sou. Espectacular.”

I, mentrestant, el Ramon continua murmurant el que més l’ha fascinat de la tarda: “És que si aconsegueixes el contrast del cacau amb el formatge blau...” Estem segurs que ho aconseguirà: “Però ens hi convidarà?” Si és així, aquest article tindrà un segon lliurament: *Alella i el maridatge pecaminós.* ●



Els ocres, ambres, ataronjats... comuns d’aquest tipus de vins van omplir de color una jornada de tast difícil d’oblidar.



*Un terrer únic,
uns vins excel·lents*



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

Escape Room de misteri amb DO Alella



El Marquès d'Alella ha quedat molt satisfet per com heu organitzat el multitudinari i elegant casament de la seva filla i us ha enviat unes caixes de vi exquisit en agraïment. Bridem per celebrar aquest èxit! Però... després del brindis inicial, rebreu una misteriosa trucada telefònica...

Mínim 9 persones. Màxim, 65

Espai Di.Vi

Enoteca - Celler

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

Entre la tradició i la passió

Visitem les vinyes de Can Coll, a Canyet (Badalona) i la vinateria La Bodegueta de Vilassar (Vilassar de Dalt) per acabar dinant a l'Era, a Arenys de Munt

TEXT: MARTÍ CRESPO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Martí Crespo conversa amb Josep Coll i la seva germana Francesca al celler antic de Can Coll.

El full de ruta d'avui és, de moment, el més llarg de tots els que hem fet sobre el mapa, perquè ens proposa recórrer quasi de cap a cap el vessant marítim de la DO, des de Badalona (al Barcelonès nord) fins a Arenys de Munt (a l'extrem quasi septentrional de la denominació), passant per Vilassar de Dalt (a mig camí). Un recorregut al llarg de la DO Alella visitant un celler amb molta història i sentiments al darrere, una proposta ben jove i en parella, i una iniciativa familiar que celebra amb bona salut vint-i-cinc anys d'activitat.

Denominació d'origens

La carretera a Badalona que s'enfila cap a la muntanya des del nucli urbà fins al centre hospitalari de Can Ruti s'endinsa, en un moment deter-

minat, per un barri de masies amb moltíssima personalitat. Tanta, de fet, que el nom d'algunes de les centenàries edificacions que s'hi aixequen formen una persona: "Al barri de Canyet hi tenim Can Mans i Can Cames, Can Barbeta i Can Coll: un home sencer!", s'exclama rialler Josep Coll, tot just rebre'ns en aquesta última casa, situada a l'ombra de la feudal Torre Codina. "De fet, Can Coll era un trull per posar gra, ordi... de Torre Codina – ens posa en situació– fins que el meu avi ho va comprar, el 1930, per fer-hi la casa, el porxo i un celler amb cup." Perquè, amb la compra, Josep Coll Llaboré també hi va plantar vinya, el cultiu imperant aleshores en aquest territori. La mort de l'avi, primer, i del pare, el 1992, va comportar l'abandonament progressiu dels ceps que envoltaven Can Coll,

perquè els estudis d'enginyeria agrònoma d'en Josep el van portar lluny professionalment.

Però la casa familiar on va néixer l'estirava massa i, per fer feliç la seva mare ("Tot això, al capdavant, són sentiments i vivències"), amb la seva germana es van imposar el 2004 de recuperar aquella vinya vella: "La mare es va morir al cap de tres anys, però tenim la satisfacció de saber que se'n va anar havent vist ceps plantats de nou." Reconeix que també ho van fer pel rebesavi Coll, vingut de Teià a Canyet el segle XIX i del qual ens mostra amb orgull una fotografia en blanc i negre que el sol acompanyar en tots els actes i presentacions en què participa: hi apareix, al centre de la família, amb barretina, faixa i bastó.

Fins al 2010 no hi va haver la primera producció embote-

llada de la nova vinya de Can Coll, amb el nom comercial d'Orígens –és clar–, formada per un 30% de merlot i un 70% de pansa blanca: "Vam començar amb el rosat típic de Canyet, que és el que feia l'avi al principi; amb el negre tenyim el blanc." I el 2014, el "vi de Badalona" va entrar a formar part de la DO Alella. Tot i conèixer molt bé l'agronomia, fins al 2009 en Josep no havia portat directament una vinya, que ara ja es coneix pam a pam ("Hi ha 2.777 ceps plantats", especifica) i que explica amb detall científic a qui s'hi interessa: avui som nosaltres, i de maig a juliol –coincidint amb l'època de floració i més coloració dels ceps– són grups de visitants englobats en l'oferta enoturística del celler Orígens. Perquè s'hi va posar no sols per mantenir la tradició familiar, sinó també per divul-



Dos-cents vins i caves omplen les lleixes de La Bodegueta.



Carme Riera i Ramon Garcia, al seu establiment.

gar l'enologia a través d'una vinya de qualitat: "Volem que sigui bona vianda. I per això tinc l'obligació moral, ètica i professional que això surti bé", assegura taxatiu amb si mateix. "I si tinc l'obligació que el meu raïm arribi al 100% al celler perquè en facin el vi, he de disposar d'un enòleg de prestigi." És Xavier Garcia, d'Alella Vinícola, qui rep el raïm de Can Coll i s'encarrega de convertir-lo en el vi badaloní, que enguany ha donat 6.100 ampolles de rosat i blanc i que s'ha presentat, com ja comença a ser una tradició al municipi, amb una gran festa l'1 de novembre passat al jardí-era de la casa, amb la presència de 450 convidats embriagats a parts iguals pel seu vi novell, el paisatge de Canyet, la poesia i les danses.

La "bodegueta" d'en Ramon i la Carme

Del patrimoni familiar conservat amb cos i ànima a Can Coll passem, al cap d'un quart d'hora, a un establiment nou de trinca al bell mig del nucli antic de Vilassar de Dalt. Amb poc més d'un any de recorregut, la Bodegueta de Vilassar és el somni fet realitat de la parella que ens hi rep: Ramon Garcia i Carme Riera. El 4 d'agost del 2017, precisa ella, van aixecar per primera la vegada la persiana d'un local que combina vinoteca amb degustació de tapes i zona gourmet. El denominador comú de totes les referències i conserves que s'hi venen és la singularitat i la qualitat, contrastada per anys i panys de feina de comercial en el ram del vi i l'alimentació de Garcia. "Tinc un problema: he de sortir del que té tothom. Per això intento oferir coses

que no siguin a tot arreu, molt petites", es justifica. Això sí, "productes de la millor qualitat possible, al millor preu possible".

"La botiga és petita i, per tant, intento omplir les prestatgeries amb coses que no

A la Bodegueta organitzen periòdicament cursos d'iniciació al tast, tasts amb maridatges, sopars amb tast...

se solen trobar als comerços més grans: i si no tinc el que em demanen els clients, ho busco." El seu passat comerci-

al l'ajuda en un dels aspectes singularitzadors d'aquest jove establiment ple de passió: "Intento treballar amb gent i productors que conec bé." Perquè cada vi exposat té una història, i ell se les sap totes: durant l'estona que hem compartit, Garcia ens ha esmentat el nom i el cognom dels elaboradors i el lloc de procedència de tots els productes que té a la vista. Només de vins i caves ja són unes dues-centes referències en total, i de la DO Alella n'hi ha una vintena d'ampolles de mitja dotzena llarga de productors: "De la denominació tenim ara mateix els cellers que ens han vingut a veure."

Del poble, continuen comentant, ja s'hi acostava una incipient clientela fidel i sobretot jove, normalment

per prendre-hi una copa de vi recomanada pel Ramon i una de les imaginatives tapes que surten de la ment de la Carme. Per atraure nou públic també organitzen periòdicament cursos d'iniciació al tast, tasts amb maridatges, sopars amb tast... "Ser dins la Ruta de la DO significa donar-nos a conèixer. Ja que som dins la denominació, no podíem sinó col·laborar-hi", afegeixen convençuts. Abans de sortir de la Bodegueta, en Ramon ens fa notar un altre element curiós del seu establiment: "Sembla que tinc una certa obsessió pels vins amb noms d'animals: Cueva de Lobo, La Lobita, La Loba, El gos, La guineu i el raïm..." I ens demana que donem records a la gent de l'Era, el restaurant d'Arenys de Munt on tenim taula parada.



Pep Campí, personatge clau de l'Era, conversa amb Martí Crespo.

Una era molt familiar

De la tradició del celler Ori-gens i la passió de la Bodegueta passem, en pocs minuts amb cotxe, a un projecte de restauració familiar amb vint-i-cinc anys d'història i molt d'esforç al darrere. Situat en un polígon industrial a la part baixa d'Arenys de Munt, l'Era ja és tota una institució al poble, amb una fusió de cuina tradicional i contemporània a partir del producte de proximitat i de mercat... i també amb una carta de vins extensíssima i acuradíssima, mereixedora del premi Cartavi 2015 (i finalista, de moment, enguany). “No sóc sommelier ni enòleg, però m'agrada el vi i tinc experiència; el 2000 vaig assumir la carta al restaurant. Tinc un Excel amb tots els vins que han passat per la casa i realment fa

L'Era, un projecte de restauració familiar amb vint-i-cinc anys d'història i molt d'esforç al darrere

goig el revolt que hi he fet”, ens explica Pep Campí, que és qui ens atén. I s'afanya a puntualitzar: “Amb l'ajuda d'en Gerard de Clasca, que consti!” En aquest negoci de família, amb germanes, gendres i algun pare implicats fins al moll de l'os, en Pep hi va començar treballant a la discoteca que ocupava la parcel·la del costat, un gros envelat ara reconvertit en un espai de circ amb el qual hi ha el compromís de fer activitats periòdiques conjuntes. “Del 1994 al 2000 va costar molt

tirar endavant. Sort en vam tenir de la *disco*, que tirava. Som molt tossuts, molt formiguetes: vam ser-hi molt i, a partir del 2000, ja ha anat bé.”

La clau que els ha ajudat a situar-se al poble i a fer-se un lloc a la comarca ha estat abastar tota mena de perfils: “Dels menús diaris a les grans celebracions i casaments hi ha un bon ventall de possibilitats: ho agafem tot”, enumera en Pep. “Això implica que cada dia, en empleats, hem d'anar amb una carrosseria de Ferrari en previsió d'omplir el restaurant. Avui [un dijous a migdia de mitjan novembre] hem tingut cent serveis.” L'ampli ventall a què feia referència inclou l'atenció al públic familiar, especialment els caps de setmana, amb monitoratge per a la mainada inclòs. “El

jardí dona molt de joc”, argumenta. L'engranatge es greixa amb “un tracte molt proper i amb personal molt jove i gens cremat en la restauració”. Tot plegat fa que l'Era sigui més que un restaurant, amb propostes i iniciatives que busquen vincular-lo constantment amb el poble. “Això és l'Era, gent maca!”, conclou.

Com també hi ha gent maca, confessa, a la DO Alella. “El que més m'agrada d'encarregar-me dels vins al restaurant és que m'ha obert portes per conèixer gent que s'estima la terra on viu. Des d'apassionats com en Josep Coll fins a personatges fora de sèrie com l'Oriol Artigas, hi ha molta gent implicadíssima.” En el seu cas, la implicació amb la DO no es limita a tenir vins de vuit cellers amb etiqueta Ale-

lla en una carta de seixanta o setanta referències, sinó també a fer-ne molta pedagogia: “A còpia de recomanar i fins i tot pressionar, molta gent ha anat canviant i, tot i que costa, va descobrint més i més els Alella, on cada vegada es fan millors vins.” “Aconseguir el ‘tu mateix’ amb els clients és fantàstic, i haig de dir que moltes vegades l'encerto”, somriu. L'esforç divulgador queda ben reflectit a la carta, amb la DO Alella extensament explicada i amb mapa inclòs. I també al rànquing dels vins més demanats pels clients el 2017, destacat a la primera pàgina: a l'apartat dels blancs apareix, en el *top 4*, l'Orígens de Badalona. “Les cartes en el futur seran això: més coneixement i proximitat, i menys quantitat”, vaticina. ●



Aperitiu: Torradeta de pernil i figues.
Amanida de figues amb pernil i magrana.
Tallarines amb calamarsons.
Bacallà gratinat.
Crema de iogurt amb salsa de fruits vermells.
Pastís tatin.



TERRITORI PANSA BLANCA

630 905 083 • ORIOLARTIGAS@GMAIL.COM





SUBSCRIU-TE!

PER UN ANY (9€) I ET REGALEM UNA AMPOLLA DE VI DO ALELLA
PER DOS ANYS (18€) I ET REGALEM LA GUIA D'ENOTURISME DE LA DO ALELLA (PVP: 19€)

Fes efectiva la teva subscripció a www.papersdevi.cat/subscripcio
(PROMOCIÓ VÀLIDA FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES)

www.papersdevi.cat

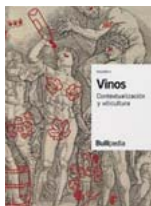


Especial: llibres de vi i cuina

TEXT: MONTSERRAT SERRA

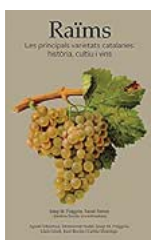
Us oferim una generosa selecció de llibres centrats en el món del vi i la cuina, que podeu trobar a les llibreries del país aquestes festes

DE VINS



Vinos volumen I. Contextualización y viticultura
Equip de la Bullipedia
RBA

És el primer de sis volums d'*El Sapiens del vino* per a la restauració gastronòmica. Aquesta enciclopèdia, integrada en el projecte Bullipedia impulsat per Ferran Adrià, és una obra que pretén aglutinar el mínim de coneixement necessari per comprendre el món del vi i el paper que té en un context gastronòmic.



Raïms. Les principals varietats catalanes: història, cultiu i vins
Més d'un autor
Edicions i Propostes Culturals Andana

Raïms és un treball col·lectiu fet per especialistes procedents d'àmbits relacionats amb la viticultura i l'enologia. Hi ha més publicacions que tracten l'ampelografia, la viticultura i l'enologia des d'un punt de vista tècnic, però no és gaire freqüent que s'hi incorporin també elements d'història i de cultura.



Vinos naturales en España
Joan Gómez Pallarès
Integral

Nova edició revisada, ampliada i actualitzada d'aquest volum de referència, que és molt més que una guia dedicada als vins naturals perquè, com bé diu el subtítol, cerca el plaer autèntic i l'agricultura sostenible a la copa. És un llibre imprescindible i literàriament impecable i deliciós de llegir, tant per les reflexions i els coneixements que aporta a la primera part com pels personatges vinícoles que ens presenta a la segona, dels quals comparteix informacions importants per conèixer-los i conèixer les seves iniciatives vitivinícoles. Conté un pròleg del sommelier i copropietari del Celler de Can Roca, Josep Roca.



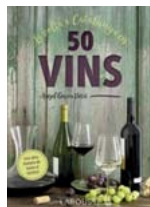
La guía de vinos de Catalunya 2019
Jordi Alcover i Silvia Naranjo
La Subversiva Lectura

La guía de vinos de Catalunya 2019 conté 1.403 vins tastats a cegues de 267 cellers, de les dotze denominacions d'origen catalanes. I els premiats d'aquesta edició (o sigui, els més ben puntuats) han estat variats quant a territoris i també a elaboracions, tipus d'agricultura i varietats de raïm. Enguany el millor vi i també millor vi negre ha estat el Picapoll Negre 2015 del Celler Oller del Mas, de la DO Pla de Bages.



Guia d'enoturisme de Catalunya
Lluís Tolosa
Tolosa Wine Books

Lluís Tolosa, especialista en l'elaboració de guies d'enoturisme, ens proposa ara una selecció de 700 llocs per gaudir del turisme del vi: més de 200 cellers, més de 300 restaurants i allotjaments, prop d'un centenar de botigues de vi i una cinquantena de visites culturals. Tolosa comença per Barcelona i després ressegueix la Ruta del Vi de Lleida, Enoturisme Penedès, Priorat Enoturisme, Ruta del Vi DO Alella i Ruta del Vi de l'Empordà. També hi apareixen les DO Conca de Barberà, Pla de Bages, Terra Alta i Tarragona, que no tenen Ruta del Vi i on l'autor de la guia proposa una primera ruta, en part consensuada amb cadascun d'aquests territoris.



La volta a Catalunya en 50 vins
Àngel Garcia i Petit
Larousse

És una invitació a recórrer l'àmplia i diversa geografia catalana dedicada al vi, de l'Empordà fins a la Terra Alta, dels marges del Segre als suaus turons d'Alella. Un recorregut per les dotze denominacions d'origen de vins catalans que ens en descobriex les singularitats. L'enòleg Àngel Garcia i Petit proposa una acurada selecció de cinquanta cellers i d'un vi o cava de cadascun, com també llocs destacats o insòlits dels voltants que mereixen una visita.



La carta de vinos, por favor
Adrien Grant Smith Bianchi i Jules Gaubert-Turpin
Cincotintas

Llibre de gran format, ben il·lustrat, però que aporta una informació insuficient, excessivament sintètica. Amb tot, ajudarà a situar les regions vinícoles als amants del vi que s'hi inicien. Tal com diu el subtítol, es tracta d'un atlas de les regions vinícoles del món. Conté 56 països, 92 mapes i 8.000 anys d'història. El volum té una singularitat remarcable: l'atles s'ordena segons l'antiguitat de les regions vinícoles mundials.



Reinas de copas
Zoltan Nagy
Tolosa Wine Books

Descobriu cinquanta retrats de dones que es dediquen al vi a l'Estat espanyol. Cinquanta perfils molt diferents: de Maria José López de Heredia a Anna Martí de Ca n'Estruc, passant per Mireia Pujol-Busquets (Alta Alella Mirgin), Carme Casacuberta (Vinyes d'Olivardots), Anna Espelt, Sara Pérez (Mas Martinet i Venus la Universal)... Són cinquanta històries breus, però que conviden a conèixer millor aquestes elaboradores i els seus vins.



Retrats de vi: Xavi Garcia
Ruth Troyano

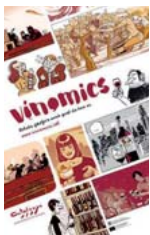
Publicacions de la Universitat Rovira i Virgili

Un nou retrat de vi protagonitzat per Xavi Garcia, enòleg i propietari d'Alella Vinícola (DO Alella). Ell va començar aquesta iniciativa vinícola el 1998, després que la cooperativa centenària tanqués la porta i la seva família adquirís el celler modernista, la marca i el projecte vinícola. Ara, vint anys després, els germans Garcia Muntané ofereixen una gamma de vins que combinen tradició i innovació, optant per mantenir el prestigi dels vins dolços i generosos, que tants paladars van degustar i apreciar durant la primera meitat del segle XX; i nous vins, en especial un d'una varietat antiga, que no es troba catalogat al banc de dades ampelogràfiques europeu: la garnatxa d'Alella, en diuen els pagesos vells de la localitat, que ara Xavi Garcia elabora com a monovarietal. Un projecte de futur ple d'expectatives.



Col·lecció Envinats
Vibop Edicions

Vibop Edicions té com a temes vertebrals el vi, la cuina i el paisatge. El projecte ha començat aquest any amb la col·lecció Envinats, que vincula el món del vi amb la cultura i la creació. Són llibres de petit format, molt cuidats i sorprenents. Els quatre primers títols són: *Josep Roca, a l'avantguarda del vi*, que recull dos tasts significatius que ha realitzat aquest sommelier de referència internacional; *Les olors en la literatura*, a cura de Vicenç Pagès Jordà, que ha fet una selecció de trenta citacions de la literatura universal que parlen de les olors; *Vins de memòria*, relats autobiogràfics, amb el vi de protagonista, de personatges com Josep M. Espinàs, Màrius Serra, Vicenç Altaí, Imma Merino..., i *Vins, vinets i vinasses*, en què el dissenyador gràfic Enric Satué aplega tots els seus treballs relacionats amb el vi de la seva trajectòria, acompanyats per relats del mateix Satué.



Vinòmics
Més d'un autor
Norma Editorial

El projecte *Vinòmics* va lligat a la DO Catalunya: durant quinze mesos, la web de la DO Catalunya va publicar una història mensual, escrita i dibuixada per un prestigiós notaire i relacionada amb el vi. Després va arribar el llibre, de la mà de Norma Editorial, que aplega en un volum aquests relats gràfics que signen Albert Monteys, Manel Fontdevila, Oriol Malet i Miguel Gallardo, entre més. El projecte ha estat coordinat per Raül Deamo.

DE MENGES



Destil·lant Escòcia
Joan, Josep i Jordi Roca
Librooks

Els germans Roca publiquen un nou volum, el dinovè, en el qual viatgen per la gastronomia escocesa, a través de quaranta receptes i el relat de cinc viatges que han fet durant un any tots tres germans. Prenent com a guies els llibres de viatge del segle XVIII *A Journey to the Western Islands of Scotland*, de Samuel Johnson, i *The Journal of a Tour to the Hebrides*, de James Boswell, s'endinsen en la cuina d'Escòcia, un territori proper geogràficament a Girona, però exòtic des de la perspectiva mediterrània. 'Volíem fer una mirada a la cuina del nord i imaginar com seria El Cellar de Can Roca si estiguéssim al paral·lel 60', ha explicat Josep Roca, el sommelier i copropietari del restaurant El Cellar de Can Roca.



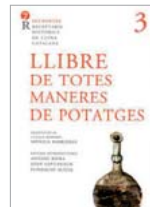
Història de la cuina catalana i occitana (I)
Vicent Marqués
Edicions Sidillà

Projecte ambiciós i necessari, projecte de vida de l'historiador de la cuina Vicent Marqués. L'obra completa constarà de deu volums que s'aniran publicant els anys a venir. El primer és dedicat a les salses, aperitius, ensalades i sopes. Hi trobareu, per exemple, els avatars històrics de la sopa de peix, els aperitius que entretenien la gana dels nostres avis i les llepolies que emplenaven les taules dels nostres reis, dels nostres pagesos i dels nostres pescadors.



Històries de cuina. Plats i relats
Òscar Gómez i Lluís Rey
Onada Edicions

Obra guanyadora del III Premi Internacional de Libre Gastronòmic Ciutat de Benicarló. Dotze ingredients i estris de la cuina universal (la sal, el sucre, l'arròs, la patata, la pasta, el blat, la cullera, la nevera...) serveixen als autors per exposar de manera senzilla i amena que la cuina és un continuïum en la història humana. Ho fan en dotze relats, acompanyats cadascun amb receptes de la nostra tradició culinària més popular.



Llibre de totes maneres de potatges
Col·lecció Set Portes Receptaris històrics de la cuina catalana
7 Portes i Editorial Barcino

El tercer volum de la col·lecció Set Portes Receptaris històrics de la cuina catalana, *Llibre de totes maneres de potatges*, és un receptari extens format per dos-cents vint capítols o receptes, molt variades, que també contenen l'elaboració de les apreciades salses que acompanyen els plats, i amb diversos capítols amb indicacions sobre la manera de tractar els aliments, com ara la tècnica de trinxar els animals que es presenten a taula. No se sap la data exacta en què es va publicar el llibre ni tampoc el compilador de les receptes.



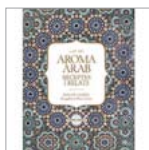
Felicitat
Carme Ruscalleda
Columna Edicions

Es tracta d'un volum de gran format, amb fotografies de Carles Allende i textos de la periodista Rosa Rivas, que aplega la cuina, els valors, les idees i les experiències que Carme Ruscalleda, la xef més estrellada del món, ha anat bastint al llarg de la seva trajectòria. El llibre és un bon colofó a la brillant etapa de trenta anys, que ha ocupat bona part de la joventut i maduresa de la cuinera, que ara clou. Ruscalleda va obrir el Sant Pau el 27 d'octubre del 1988 i l'ha tancat aquest 27 d'octubre.



El rebost perfecte. La cuina de Miquel Barrera
Joan Garí
Onada Edicions

L'escriptor i crític gastronòmic Joan Garí proposa una aproximació sensorial als secrets del xef de Cal Paradís (una estrella Michelin), a la Vall d'Alba. El llibre fa valdre els tresors gastronòmics d'un territori que són els que usa quotidianament Barrera als seus plats: les tomates de penjar d'Alcalà de Xivert, les carxofes de Benicarló, els llagostins de Vinaròs, les tòfones de Morella, l'aigua de Benassal, el vi de les Useres, el formatge de Catí, els bolets del Penyagolosa... Aquest volum acaba de ser reconegut amb dos premis Gourmand i ara opta al premi Gourmand que reconeix el millor llibre de gastronomia d'enquany a tot el món.

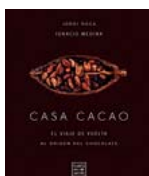


Aroma àrab. Receptes i relats

Salah Jamal

Cossetània Edicions

El llibre va aparèixer el 1999 i d'aleshores ençà ja s'ha reeditat deu vegades. Aquesta darrera és la més cuidada: amb tapa dura i profusament il·lustrada. Conté un pròleg del gastrònom Ignasi Riera. *Aroma àrab. Receptes i relats* és una visió molt personal i un viatge sentimental per conèixer el món àrab a través de la seva cuina. Aplega cinquanta-quatre receptes il·lustrades i trenades amb relats històrics, costums culinaris i anècdotes del món àrab. L'ha escrit el palestí Salah Jamal, nascut a Nablus el 1951 i que va arribar a Catalunya fa cinquanta-un anys. Aquí va cursar els estudis de medicina i es va convertir en dermatòleg i historiador de la cultura àrab.



Casa Cacao

Jordi Roca i Ignacio Medina

Planeta Gastro

Jordi Roca, especialitzat en la part dolça del Celler de Can Roca, experimenta un viatge a l'origen del cacao, acompanyat pel periodista gastronòmic Ignacio Medina. Tots dos van arribar a la selva amazònica. El llibre ofereix les noves receptes que Jordi Roca va crear arran d'aquest viatge inicàtic i que es poden tastar al restaurant i també al Rocambolesc, la gelateria que fa uns quants anys va obrir a Girona.

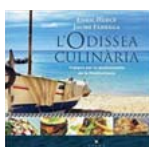


Arzak

Arzak + Arzak

Planeta Gastro

Ens endinsem en la travessia culinària dels Arzak, des de l'inici al restaurant familiar. Juan Mari Arzak és considerat un dels xefs més influents de la cuina de la Península. El volum, molt cuidat, amb caixa, conté les receptes més emblemàtiques del restaurant dels darrers deu anys i que defineixen millor la seva cuina actual.

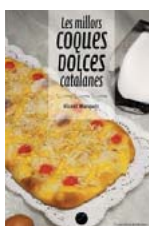


L'Odissea culinària

Enric Herce i Jaume Fàbrega

Viena Edicions

Un viatge gastronòmic apassionant per les diferents cuines de la Mediterrània. Un viatge imaginari a través de set menús que fan la flaire càlida del nord de l'Àfrica, picant i perfumada del Pròxim Orient, refrescant de les illes... sempre amb receptes clares, fàcils i detallades.



Les millors coques dolces catalanes

Vicent Marquès

Cossetània Edicions

En aquest llibre trobareu totes les coques dolces de les terres catalanes, receptes tradicionals de sempre que han estat trameses de pares a fills. Hi ha coques per a tots els gustos: de pasta bamba, de panoli, de pa de pessic, d'ametlla, per sucra a la xocolata, i de moltes altres maneres. N'hi ha de més senzilles i de més historiades, de més cares i de més barates. I també hi trobareu diferents preparacions de pastisseria, com ara tortells, bescurts, còcs i pastissos.



Les receptes que m'agraden

Pilar Criado

Cossetània Edicions

Aquest llibre neix del bloc del mateix nom que Pilar Criado alimenta des del 2014. El subtítol, *Plats fàcils per lluir-se*, resumeix la intenció del receptari, que conté una seixantena de receptes variades i saboroses, molt fàcils d'elaborar, basades en ingredients senzills i fàcils de trobar, que permeten preparar plats que fan quedar bé.



Tape's World

Toni Monné

Cossetània

Tape's World és una col·lecció de receptaris, a càrrec del periodista gastronòmic Toni Monné i amb il·lustracions de Juan Linares Vargas, que es conceben com a monogràfics. Els tres primers volums que han sortit són dedicats als *cebiches*, les croquetes i mandonguilles i les delícies en llauna.



Productes de Mercat: la galera, el formatge d'ovella, el safrà i els macarrons

Més d'un autor

Sd-edicions



Productes de Mercat és una col·lecció de llibres monogràfics sobre ingredients de tota la vida o de nova incorporació, però habituals avui a la nostra cuina. Amb les últimes quatre monografies que s'han publicat ja superen la seixantena. El periodista Jordi Cervera parla de la galera i ofereix dotze maneres de preparar-les. El cuiner Pep Nogué ens proposa deu receptes per cuinar el formatge d'ovella i les seves variants. La periodista Carme Gasull recopila deu receptes amb safrà, el rei de les espècies, de diferents cuiners de restaurants del país. I el periodista Josep Sucarrats ofereix deu maneres de preparar els macarrons.

AGENDES I CALENDARIS



Agenda 2019 Etselquemenges

Zahorí Books

Ets el que menges és una revista digital de salut i nutrició. Amb aquesta agenda, l'equip que elabora els continguts de la web proposa dotze menús (un per a cada mes de l'any) i detalla una recepta de cada menú. També inclou consells i suggeriments per a una alimentació sana, equilibrada i de temporada.



Calendari de l'ermità 2019

Un opuscle ple de coneixements de tradició i cultura popular per a tot l'any. Amb dades astronòmiques, remeis i guisats, informació sobre flors i plantes remeieres, el calendari de l'hortolà, el calendari de collites de fruita i hortalisses... i un espai dedicat als infants. A més, hi ha una relació de festes majors, mercats i fires.



UnDiaUnVi agenda i calendari 2019

Elaboració i edició de Patricia de Golferichs

Amb l'etiqueta UnDiaUnVi, Patricia de Golferichs ens proposa una agenda i un calendari de vins catalans: ens acosta a 365 vins d'una manera expressiva i expansiva. Amb vocabulari desinhibit i festiu, que pretén acostar el món del vi a un públic ampli. Per això s'aporten dades bàsiques de cada vi, però també el preu i les sensacions que genera en els tastadors experts que hi col·laboren. Inclou informació sobre les dotze denominacions d'origen catalanes, varietats de raïm i fires vinícoles.



La Diputació de Barcelona impulsa el desenvolupament agrícola, ramader i forestal. Ramat a Orrius. DIPUTACIÓ DE BARCELONA



Creació d'una franja de protecció en una urbanització de Cervelló. DIPUTACIÓ DE BARCELONA

La Diputació de Barcelona engega una campanya per sensibilitzar sobre la importància de la prevenció d'incendis forestals tot l'any

› La Diputació de Barcelona inicia una campanya per conscienciar la població sobre mesures i actituds en la prevenció d'incendis que cal realitzar al llarg de tot l'any.

Redacció

La campanya, que s'allargarà durant el 2019, compta amb la participació del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat, cos de Bombers i Agents Rurals, Secretariat d'ADF i Fundació Pau Costa

La campanya ha estat presentada pel vicepresident primer i responsable de l'Àrea de Territori i Sostenibilitat de la Diputació de Barcelona, Dionís Guiteras, que ha destacat que el 66% del sòl de la demarcació de Barcelona són terrenys forestals, un terreny que, sense cap tipus de gestió, pot convertir-se en un polvorí a l'estiu. En aquest sentit Guiteras ha assenyalat: «Fem aquesta campanya per sensibilitzar la societat civil perquè ha d'estar mobilitzada. Les administracions soles no podem fer sols aquesta feina, sinó que hi ha de participar tothom, perquè és un problema de tots», per remarcar el fet que més de 500.000 persones de la demarcació de Barcelona, el que significa un 10% de la població, viu en urbanitzacions rodejades de boscos. Es per això que, tal com obliga la Llei, s'hagin de fer franges perimetrals per alliberar de vegetació, amb el sotabosc desbrossat, de 25 metres.

El risc d'incendi fores-



JUDITCONTRERAS_DIPUTACIÓ DE BARCELONA

tal no és percebut de forma adequada per la ciutadania, que sovint el menysté. Cal, doncs, conscienciar que la prevenció es fa durant tot l'any i que la ciutadania també hi pot intervenir. Com diu el vicepresident Guiteras, «un problema estructural territorial com és la prevenció d'incendis forestals requereix necessàriament de polítiques de caire holístic i transversal i la coordinació entre institucions per alinear polítiques, recursos i sumar esforços en col·laboració amb el sector privat i la societat civil».

ELS QUATRE MISSATGES DE LA CAMpanyA

Autoprotecció. Franges perimetrals en urbanitzacions: la prevenció i l'autoprotecció en urbanitzacions és clau. La Diputació de Barcelona ajuda els ajuntaments a obrir franges perimetrals en nuclis i urbanitzacions envoltades de bosc i fa campanyes de sensibilització per tal que la ciutadania prengui consciència que s'ha d'autoprotegir.

Gestió forestal per evitar incendis: amb un territori ben gestionat

i viu, els incendis ja no tindrien la capacitat de propagar-se lliurement. La Diputació de Barcelona impulsa la planificació i gestió forestal sostenible associades a zones d'actuació prioritària que tinguin una incidència directa en la prevenció d'incendis.

Consum de productes agraris de proximitat: gràcies al consum de productes de proximitat es pot contribuir a la prevenció d'incendis forestals perquè permet recuperar al bosc antics camps de conreu i pastures existents. Des de la Diputació de

Barcelona, s'impulsa el desenvolupament agrícola, ramader i forestal, element essencial en la prevenció d'incendis forestals i en la recuperació d'espais de conreus

Imprudències i negligències: les imprudències i negligències de les persones són una causa evitable dels incendis forestals. Des de la Diputació de Barcelona, es porta a terme el Pla d'Informació i Vigilància contra Incendis Forestals (PVI), adreçat a tots els usuaris que s'acosten al medi natural.



EXPLICAR TOT EL QUE CAL EXPLICAR

ENS FA

DIFERENTS

CaixaBank, compromesos amb el foment de l'educació i cultura financera

A CaixaBank impulsem i participem en diferents programes formatius que permeten millorar el coneixement financer dels nostres clients, dels nostres accionistes i de tota la societat. Gràcies a això, més de 15.000 persones van assistir a sessions de formació el 2017. Invertir en educació financera és, entre moltes altres coses, el que ens fa diferents.

Patrícia de Golferichs

Responsable de comunicació
del Consorci d'Enoturisme
DO Alella

TEXT: EVA VICENS / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

2019

Agenda
de vins
catalans



Llicenciada en Turisme, Golferichs (Barcelona, 1985) és una persona inquieta que crea, idea i organitza tal com parla. Formada en el món del vi, Màster en Gestió Cultural i en Comunicació Digital, és la responsable dels projectes "Un dia, un vi" i l'Agenda de Vins Catalans 2017, 2018 i 2019. Actualment dirigeix l'agència Vilateral, a través de la qual gestiona, entre d'altres, la comunicació del Consorci d'Enoturisme DO Alella.

Ens trobem a Can Duran, al centre d'Alella. La Patrícia arriba carregada amb uns tubs de cartró i una de les noves agendes, i és que d'aquí a pocs dies presentarà oficialment l'Agenda dels vins catalans 2019. Descarrega i ens ho explica: "Enguany també hem editat pòsters –és el que porta als tubs–, calendaris i bosses", diu amb un gran somriure.

I és que la Patrícia de Golferichs és així, entusiasta de mena i una persona amb una vitalitat que s'encomana. Parla, es perd en els detalls i reprèn el fil amb tota normalitat. I sense saber com, mentre explica com van els nous projectes, fa un salt en el temps i recorda els seus inicis en el vi: "Treballava al TR3SC, era la responsable del Departament de Llibres i Museus, i em va caure a les mans l'oportunitat de crear un projecte de cultura i vi."

"Pensava en activitats per a *winelovers*, dirigides a persones a qui els agradés el vi, però que no s'hi dediquessin i sense formació específica, i així vam crear els tasts de vins per a principiants." Tal era la motivació del moment que recorda perfectament una conversa amb el seu progenitor: "Pare, he descobert el meu món, vull estudiar més sobre vins!"

Dit i fet. Va obtenir els tres nivells del Wine & Spirits Education Trust (WSET) en poc més d'un any, un període prou concentrat perquè se li fes difícil recordar quins vins tastava mentre anava aprovant exàmens. "M'adonava que tastava molt i retenia poc, i així és com va sorgir la idea de fer *Un dia, un vi*."

Aquesta nova aventura consistia a publicar cada dia informació d'un vi a les xarxes socials: fotografia i descripció bàsica sobre cadascun dels productes. "Em deien que era

un projecte molt esclau, però vaig poder publicar els 365 vins sense fallar ni un sol dia!"

Un dia, un vi va néixer digitalment –com els *millennials*–, però aviat va prendre forma analògica amb la versió en paper. "Un dia em van preguntar què faria amb tot aquell contingut, i la resposta em va venir en una llibreria."

"Sempre he pensat que hi ha molts llibres de vins, però en general són massa tècnics per arribar a un públic generalista, i a mi em feia il·lusió escriure un llibre d'ús diari que donés joc. Vaig imaginar-me una agenda de vins catalans en què pogués donar cada dia el protagonisme a una referència. Noves casualitats em van portar a imaginar il·lustracions, en lloc de fotografies, i així va ser com em vaig engrescar a tirar-ho endavant."

La primera agenda va sortir l'any 2017 i tot i que els inicis, explica, no van ser fàcils, ara ja n'ha editat les del 2018 i el 2019: "El primer any contactava cellers per explicar-los el projecte, però ningú em responia. Devien pensar: 'Qui és aquesta Patrícia?' Així que vaig prendre la decisió de posar-hi la cara."

Va recuperar el vell Clio del pare i va recórrer el país de punta a punta visitant cellers d'aquí i d'allà, donant a conèixer un cop més aquella idea que concebia amb tanta il·lusió. Segurament el seu habitual entusiasme va obrir-li més d'una porta perquè la Patrícia, quan parla, transmet un no sé què que fa que se l'escolti. És una persona lluitadora, persistent i amb visió.

Ella, en canvi, dóna la culpa de tot plegat a les casualitats. Parafraçant un fragment d'una de les seves pel·lícules preferides, *Los amantes del Círculo Polar*, diu que la seva vida ha estat el resultat d'una suma de ca-

sualitats. Però, a la pràctica, ha sabut fer-se un lloc en un món que adora. L'agenda ha servit per donar-se a conèixer i li ha obert les portes de nous projectes, com el de l'agència de comunicació que ara també dirigeix.

"Mentre feia les visites, alguns cellers em demanaven consells sobre comunicació, i vaig pensar que seria interessant crear una empresa que donés resposta a aquestes necessitats". I així va néixer Vilateral.

"Alguns cellers em demanaven consells sobre comunicació, i vaig pensar a crear una empresa que donés resposta a aquestes necessitats"

"Sempre he pensat que hi ha molts llibres de vins, però en general són massa tècnics per arribar a un públic generalista"

"No sé com ni on, però recordo haver escoltat *bilateral* en algun mitjà de comunicació i vaig pensar com m'agradava la paraula! De fet, era fàcil: si canviava la b per la v, mantenía la sonoritat i alhora vinculava el meu projecte amb el vi." Bingo!

Aquest cop la Patrícia va buscar còmplices per al

llançament del nou projecte: "Tenia clar que ja no volia treballar sola, i aquí és on apareix la Míriam Clotet, que ha estat implicada en el projecte des del principi." Dues persones que van esdevenir tres al cap de poc temps, perquè van incorporar la Raquel per al projecte B-de l'Empordà, i després ja va entrar permanentment a formar part de l'equip.

De fet, és a través d'aquesta agència que la Patrícia va aterrar professionalment a la DO Alella, on des del mes de juny passat gestiona la comunicació del Consorci d'Enoturisme: "Ens van encarregar una acció puntual en suport de l'ELA i just després ens oferien portar la comunicació de l'entitat de manera permanent", explica Golferichs. "Hi veiem un potencial enorme, una heterogeneïtat d'actors implicats i la possibilitat d'explicar moltes coses." I continua: "Hem activat campanyes per donar a conèixer les propostes enoturístiques, però alhora parlem de territori i fem visibles els seus protagonistes de manera propera i natural."

Les últimes notícies de Patrícia de Golferichs arriben des de Vilanova i la Geltrú, on des del final de l'octubre ha agafat les regnes del restaurant Ànima. De nou, les casualitats de la vida, com diria, s'han conjurat perquè ella i la seva parella s'encarreguin de conservar el llegat d'aquest projecte en què el vi té un paper molt destacat. "És molta feina i a vegades costa compaginar-ho tot, però tenim una oferta de més de cent vins i m'ho passo bé recomanant-los als clients."

Agenda, calendari, pòster, bossa, agència i clients i restaurant. I el que el temps no ens deixa descobrir. Això demana una segona part, així que seguirem la Patrícia i els seus projectes de ben a prop. ●

HOTELS



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



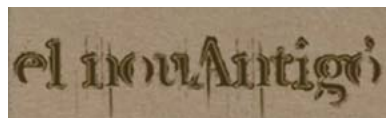
Rambla d'Àngel Guimerà, 18 · Alella ·
Tel. 93 555 10 45
www.restaurantcanduran.com



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



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



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



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

FLEQUES I PASTISSERIES



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



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



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

RESTAURANTS



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



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



Torrent d'en Puig, 11, 08358 Arenys de Munt
Tel. 93 795 01 14 · <https://lerarestaurant.com>



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



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



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



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



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



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

tresmacarrons
vermut-restaurant

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

*La Bodegueta
de Vilassar*

C/ St. Antoni, 9 - Vilassar de Dalt - Tel. 937 308 226
labodeguetadevilassar@gmail.com

Xarel·lo

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

VINATERIES / ENOTEQUES

**celler
jordana**

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

VERMUTERIA
XAVI ESTRANY
VERMUTS · APERITIVS · VINS D'ALELLA A COPES
TAPES · IBÈRICS · FORMATGES · "PINXUS"

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

ca
Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA

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

El Rebost dels Sentits
Selecció de vins, alimentació gourmet i utensilis

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

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





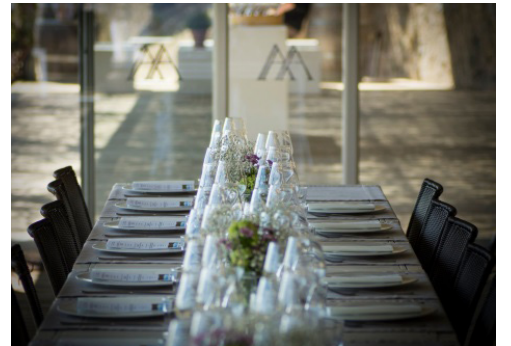
AA
ALTA ALELLA
MIRGIN

CELLER DE LES AUS

Aquest 2019

VISITA'NS!

www.altaalella.wine



ENOTURISME PERSONALITZAT · Experiències úniques · Enogastronomia · Art · Salut · Natura

Camí baix de Tiana, s/n 08328 ALELLA · BARCELONA · +34 628 624 182 · visita@altaalella.wine

@altaalella