

# Papers de vi

Núm. 58 · Maig 2019

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



## Marta Ribas, Rebeca Ruiz i Laura Nadeu gestionen el Consorci DO Alella

Mario Rovira irromp a la DO Alella amb un projecte ecològic i tres vins al mercat

El Tast Tiana donarà el tret de sortida a la temporada de jornades gastronòmiques

Entrevista amb Joan Gómez Pallarès, gran coneixedor i divulgador del vi natural

# Ruta del vi DO Alella

Barcelona's vineyard



Enoturisme  
DO Alella

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

#rutavidoalella

#barcelonasvineyard

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

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

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

# RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA

Raïm  
de km. 0



RAVENTÓS D ALELLA

# CLARET



## El nou vi de Papers de vi

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. 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.

PVP  
10 €

### Pots trobar-lo a:

#### Alella

Restaurant Can Cabús  
Celler Jordana  
Companyia d'Alella  
Vermuteria Xavi Estrany  
Xarel-lo

#### Arenys de Munt

Món la cata

#### Argentona

Celler Castañé

#### Barcelona

La Cuina del Guinardó  
Restaurant Zero Patatero

#### El Masnou

El Celler del Mar  
El Rebot dels Sentits

#### Mataró

Bar Restaurant La Morera  
Celler Montserrat

#### Olot

5 titius

#### Santa Coloma de Gramenet

El cantó del vi  
Les Tannines

#### Vilassar de Dalt

La Bodegueta de Vilassar



Laura Nadeu, Rebeca Ruiz i Marta Ribas llancen el contingut de les seves copes de vi cap al fotògraf, en la més divertida de les fotos de la sessió que van mantenir a una vinya d'Alella, a tocar del Bosquet, que gestiona el celler Raventós d'Alella.  
Foto: Òscar Pallarès

- 05 GLOPS
- 10 ACTUALITAT  
**Entrevista: Mario Rovira. Viticultor**
- 14 ACTUALITAT  
**Tot a punt per al Tast Tiana**
- 16 PROTAGONISTES DEL TAST TIANA  
**Us presentem algunes de les propostes que els restaurants membres de l'ACIST portaran al Tast Tiana**
- 19 ACTUALITAT  
**Èxit de la primera Mostra de Vins de Sorli Emocions**
- 21 ACTUALITAT  
**Quan el vi fa viva la memòria de la guerra civil**
- 24 VINFOGRAFIA  
**Roura Rosat 2018**
- 27 ACTUALITAT  
**Vins i paraules, Biblioteques amb DO**
- 29 EL TAST  
**Cinc moments de la història patrimonial vinícola de la DO Alella, al Vinseum**
- 33 ACTUALITAT  
**Joan Gómez Pallarès, un nou naturalista**
- 39 LA RUTA DEL VI DO ALELLA  
**Un territori ple de singularitats**
- 44 PERSONATGE DO ALELLA  
**Parlem amb Laura Nadeu, Marta Ribas i Rebeca Ruiz. Tres mirades femenines que dibuixen un territori "enoturísticament exquisit"**

Edita  
**ASSOCIACIÓ CULTURAL  
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2  
08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat  
www.papersdevi.cat

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



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

Han col·laborat en aquest núm: **Isis Celsóna, Sílvia Culell, Eva Godàs, Víctor González, Manel Pujol, Ramon Roset i Eva Vicens**

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

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009

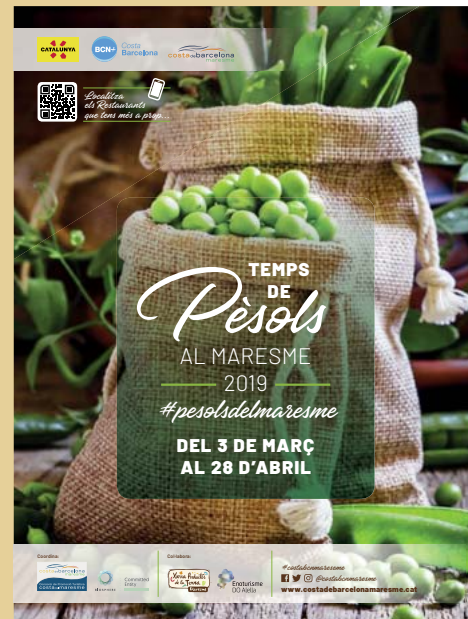
Amb el suport de:



## ● ● GLOPS

### És temps de pèsols al Maresme

El Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme impulsa, novament, una campanya per difondre les activitats gastronòmiques, els restaurants i els productors vinculats amb el pèsol al Maresme. Es tracta de Temps de Pèsols, una iniciativa que promou tots els esdeveniments, actes, festes, activitats i experiències relacionats amb la perla verda de la comarca. Fins al 28 d'abril restaurants d'Arenys de Mar, Argentona, Caldes d'Estrac, Canet de Mar, el Masnou, Mataró, Sant Andreu de Llavaneres, Sant Pol de Mar i Sant Vicenç de Montalt serveixen plats i cuina basada en el pèsol i productors de tota la comarca. Podreu localitzar el restaurant que us queda més a prop a través d'un codi QR.



### Eleccions al Consell Regulador de la DO Alella

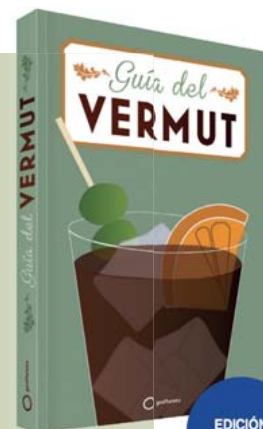


Quim Batlle, actual president.

Tots els Consells Reguladors de Catalunya elegiran els nous presidents entre el 30 de maig i el 3 de juny. En el cas del Consell Regulador de la DO Alella, les eleccions seran el 30 de maig. Quim Batlle és l'actual president del Consell Regulador de la DO Alella. En el moment de tancar aquesta edició de *Papers de vi* no s'hi havia presentat encara cap candidatura.

### Nova edició de la 'Guia del vermut'

Un parell d'anys després del llançament de la primera, acaba de sortir a la venda la segona edició de la *Guia del vermut*, de la periodista i sommelier col·laboradora de *Papers de vi* Ester Bachs. Editada per Planeta i prologada per Carme Ruscalleda, la nova versió de la guia recull i explica més de cent vermutos que s'elaboren a tot l'estat. Incorpora, a més, una història d'aquesta beguda, un munt d'informació sobre la seva elaboració, propostes de còctels i plats cuinats amb vermut, una recepta per fer-ne a casa i una llista de vermuteries. S'hi referencien els diferents vermutos elaborats al territori DO Alella: Cisa (El Masnou), Chappo (Alella), Barbarosso (Alella) i Perucchi (Badalona).

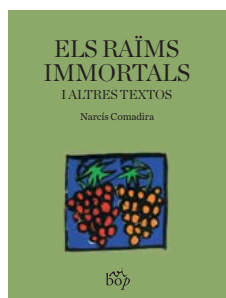
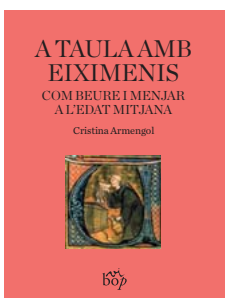
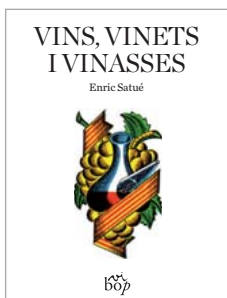


EDICIÓ ACTUALIZADA

## El projecte ReWine promou reutilitzar ampolles de vi

El projecte ReWine proposa recuperar una pràctica habitual fins no fa gaires anys, la de recuperar i reutilitzar les ampolles de vidre. Joan Munich, responsable del celler Talcomraja, ha estat un dels primers a apuntar-se a la prova pilot. Al mateix municipi on hi ha el seu celler, Arenys de Munt, Jordi Clos, propietari de la vinateria de referència a la zona, Món la Cata, també s'ha sumat a la iniciativa.

## Més Envinats



La Biblioteca Ferrer i Guàrdia (Alella) va acollir la presentació de tres nous llibres de la col·lecció Envinats, de

Vibop Edicions. El llibre número 4 *Vins, vinets i vinasses*, recull l'obra del dissenyador gràfic Enric Satué al sector del vi i dels destil·lats (amb alguns treballs inèdits) i fragments procedents de relats diversos del mateix autor. *A taula amb Eiximenis. Com beure i menjar a l'Edat Mitjana*, és el número 5 i és obra de Cristina Armengol. El número 6 de la col·lecció porta per nom *Els raïms immortals* i el signa Narcís Comadira, poeta gironí reconegut i gran admirador de Josep Carner, autor d'*Els fruits saborosos*.

## La Bodegueta de Vilassar programa un tast maridat de vins de Can Roda

La Bodegueta de Vilassar continua organitzant actes per donar a conèixer els productes de què disposa. A la Bodegueta hi tenen un bon nombre de referències de la DO Alella i, entre aquestes, tots els productes del celler Can Roda. El 21 de març la proposta va ser un tast de sis dels vins de Can Roda, maridats amb les tapes que preparen els seus responsables, la Carme i en Ramon. El tast, com és habitual, el va conduir l'enòleg del celler, Enric Gil.



CEDIDA

## Eduard Costa al Festival d'Estiu d'Alella

Eduard Costa, exmembre dels Amics de les Arts, presentarà el seu nou projecte tot sol, *L'últim indi*, a Alta Alella. L'actuació tindrà lloc el 4 de juliol i s'inclou en el programa del Festival d'Estiu d'Alella. La relació dels Amics de les Arts amb Alta Alella va néixer el 2014 gràcies a *Papers de vi*, amb una trobada a partir de la qual va néixer el projecte la Taula Petita, el vi de la banda elaborat al Celler de les Aus.

## Creix la vinya de Sant Jeroni de la Murtra

La cooperativa la Sargantana ha dut a terme la tercera sessió de plantació de vinya al monestir de Sant Jeroni de la Murtra. Una jornada familiar que ha permès plantar-hi 1.200 ceps de garnatxa blanca, que s'afegeixen als 2.200 de malvasia, els 400 de moscatell de gra menut i els 200 de macabeu que s'hi havien plantat anteriorment. Els responsables expliquen que l'any vinent serà el darrer de plantació i la vinya arribarà al total planificat de 7.000 ceps.



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 acull un "aperitiu acústic" amb Sandra Bautista

Alta Alella va programar l'últim diumenge de març una de les seves originals propostes culturals: un "aperitiu acústic" amb la cantant de Martorelles Sandra Bautista. Bautista ha guanyat la darrera edició del concurs de música en català Sona9 i Alta Alella la va convidar a presentar el seu projecte al centre d'enoturisme. Els assistents van poder gaudir de la veu dolça i incisiva de l'artista i dels seus textos, mentre tastaven els vins de la casa i les tapes del *food truck* Marc & Co.



Bautista amb Kike Martín, a Alta Alella.

CEDIDA



CEDIDA

## Els membres de la Ruta del Vi DO Alella visiten la Conca de Barberà

Una vintena de membres de la Ruta del Vi DO Alella van visitar a primers d'abril quatre cellers de la Conca de Barberà (Carles Andreu, Vins de Pedra, Josep Foraster i Vega Aixalà) en una jornada de treball per veure com gestionen l'enoturisme a la terra de la varietat trepat. L'àmplia expedició de la DO Alella va sortir de bon matí amb autocar cap a la Conca en aquesta jornada de treball, coneixement i cohesió entre membres de la ruta. A més de visitar els cellers, els participants en la sortida van dinar plegats a l'Hostatgeria de Poblet.



DE L'1 AL 31 DE MAIG

## Torna el Santa Coloma deGusta

L'Ajuntament de Santa Coloma torna a posar a l'abast un tast de l'àmplia i variada oferta gastronòmica de la ciutat amb el Santa Coloma deGusta, tot un mes gastronòmic en què, a més dels menús i les tapes especials dels 37 bars i restaurants participants, s'organitzen activitats en paral·lel com els maridatges, les classes magistrals de cuina, els tallers de dolços i salats i el curs d'iniciació al tast de vins, entre més propostes. La novetat d'enguany és el Sweet deGusta,

especialment dedicat als amants de les postres.

## Programen un curs de "sumilleria i maridatge avançat" a Alella

L'Escola d'Enoturisme de Catalunya i el Consorci d'Enoturisme del Territori DO Alella han programat un nou curs formatiu per a professionals del sector del vi amb el títol "Sumilleria i maridatge avançat". En aquest curs s'abordaran els maridatges a partir d'aprofundir-hi amb vins biodinàmics, naturals i ecològics. Un curs que servirà a restaurants, cellers, enoteques i allotjaments amb propostes gastronòmiques per fer un pas més cap a la seva proposta de maridatges a partir d'uns vins que simbolitzen una manera de fer. Dirigirà les sessions Joan Lluís Gómez, col·laborador habitual de *Papers de vi* i sommelier del restaurant Sant Pau de Carme Ruscaldeda fins que va tancar les portes. Gómez ha reorientat el seu futur professional cap a la formació a partir de l'àmplia experiència recollida durant tants anys en aquest restaurant de reconegut prestigi. El curs és gratuït i tindrà lloc el dies 8, 17, 22 i 29 de maig i 5 de juny, de 9 a 13 (un total de vint hores), a Can Lleonart (Alella).

## Sílvia Soler fa beure vi de Quim Batlle a la protagonista de la seva nova novel·la

La popular escriptora badalonina Sílvia Soler acaba de presentar el seu nou llibre, *El fibló*, l'acció del qual té lloc en una casa imaginària situada a Alella. Les referències al vi hi són constants, i el vi és d'Alella, com no podia ser d'una altra manera, tenint en compte que Soler és una seguidora declarada dels vins de la DO Alella. L'equip de *Papers de vi* va tenir l'oportunitat de compartir amb ella un aperitiu i una copa de pansa blanca a la Companyia d'Alella. Soler va explicar: "M'agrada molt el vi blanc. Vivint a Badalona i agradant-te el vi blanc és fàcil que la majoria de vegades beguis vi d'Alella. A més, tinc amics que hi entenen i es dediquen al vi, cosa que fa que últimament hi tingui més contacte i intenti aprendre'n una mica. El que sí que tinc clar és quan un vi m'agrada o no, i el vi d'Alella m'agrada. Tampoc volia documentar-me gaire perquè no és un tractat del vi, ni posar noms de vins perquè no semblés que patrocinaven la novel·la. Però sí que, per exemple, en un moment de la novel·la hi ha una referència a un vi amb nom de brisa marina, el Foranell de Quim Batlle, que m'agrada molt."



Sílvia Soler conversa amb Víctor González, de *Papers de vi*, a la Companyia d'Alella.

CO:



TERRITORI  
LAIETANIA  
MARESME

# LAIETÀNIA 2019

EL LLEGAT  
IBERORROMÀ  
AL MARESME

Premià de Mar  
Vilassar de Dalt  
Teià  
Mataró  
Premià de Dalt  
Cabrera de Mar



TEATRALITZACIONS, RECREACIONS HISTÒRIQUES, VISITES GUIADES, I MOLT MÉS!

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

Edita:



# Vocació de transparència



VISITA'NS!

Us convidem a gaudir la cultura del vi i el cava!

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

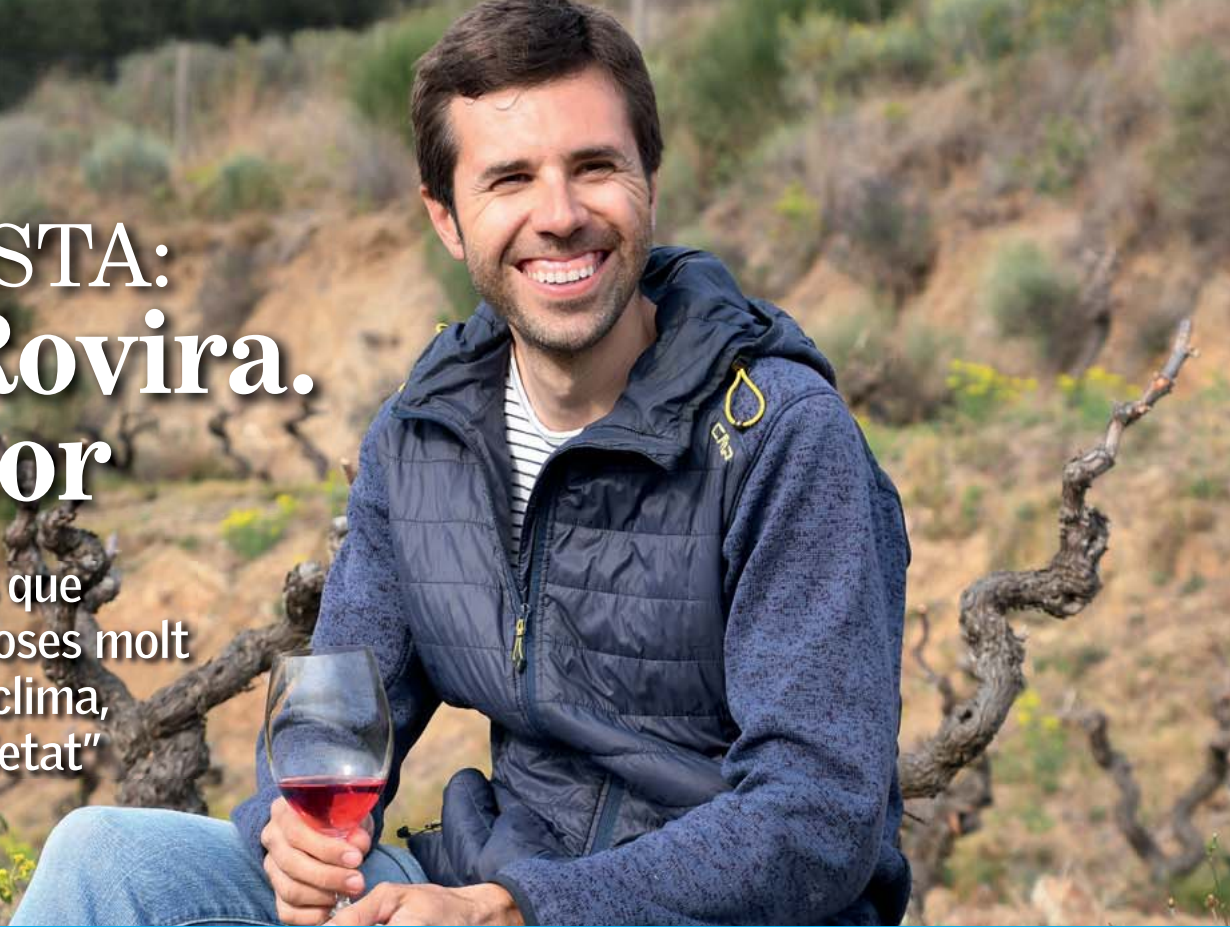
+34 628 624 182 [visita@altaaella.wine](mailto:visita@altaaella.wine) @altaaella

ALTA ALELLA, CAMÍ BAIX DE TIANA S/N, ALELLA 08328, BCN-SPAIN

# ENTREVISTA: Mario Rovira. Viticultor

"Estem convençuts que aquí es poden fer coses molt interessants, hi ha clima, hi ha sòl i hi ha varietat"

TEXT: SÍLVIA CULELL



Mario Rovira, somrient, a la vinya de Can Ballús, a Tiana.

ÒSCAR PALLARÉS

**M**ario Rovira és nou a la DO Alella, però en parla com si fes anys que s'hi bellugués. Li agrada conèixer la terra, la vinya, l'entorn... i de moment el que ja coneix pam a pam és la vinya de tres hectàrees de Can Ballús, a Tiana. És el tros de terra que protagonitza el seu nou projecte a Alella. Després d'haver crescut vitivinícolament al Bierzo i d'haver fet també parada a Jerez, torna per amor a Barcelona, la terra que el va veure néixer.

**Parlant de naixements, el més recent és el de la primera anyada dels teus tres vins alellencs!** Sí, fa just poques setmanes que ja els tenim al mercat. En total són tres: la Flamenca, la Farruca i la Milonga. Abans de tastar-los i parlar-ne, us ensenyo la vinya.

**Can Ballús és una vinya que combina els costers i els bancals. També diferents sòls: granit, pissarra... Ens enfilem fins a la part més alta per parlar amb aquest jove viticultor i productor i conèixer més de prop el seu projecte. El lloc és preciós i les vistes immillorables: tot fa preveure que la conversa amb el Mario també.**

Ens hem dedicat molt a treballar la terra, volíem vinya vella i sabíem que aquí n'hi havia, però no hem pogut triar. Tenim uns bancals de només unes 0,2 hectàrees de cabernet, i la resta és macabeu i syrah. Des d'un principi ens vam centrar molt a treballar el sòl, a treure els sarments que es deixaven a la vinya, a deixar coberta vegetal als bancals i un cop o dos l'any llaurar-los. També reconduïm alguns dels ceps com els de syrah. Donem molta importància a cuidar la vinya. El lloc és preciós. Moltes vegades hi porto clients de Barcelona i els dic: "Va, que en vint minuts som a la vinya." I no s'ho acaben de creure fins que hi arriben.

***"Buscàvem vinya vella, orientació i un paisatge que ens transmetés coses"***

**Ja hem donat un primer titular. Però, i tu, com arribes aquí i per què?**

Tot i ser originari de Barcelona, m'havia instal·lat al Bierzo on tinc el projecte principal i familiar. Allà és on viu la meva mare i, fins fa poc, també jo.

Però quan vaig conèixer la meva parella, per amor, vaig decidir tornar cap aquí i buscar conjuntament un projecte que ens il·lusionés, que ens agradés i que fos a prop de casa. Buscàvem vinya vella, orientació i un paisatge que ens transmetés coses. Can Ballús és a tocar del límit del Parc de la Serralada de Marina. És ideal. També ha estat clau posar-se fàcilment d'acord amb en Xavi Garcia, d'Alella Vinícola, per poder elaborar els vins allà.

**La teva parella també es dedica al vi?**

Soc enginyer agrònom i enòleg, i ella... professionalment també es dedica a la fermentació [riu], però del pa, i després va estudiar sommelieria. Tenim aquesta inquietud en comú, ella m'ajuda a podar, a fer les feines de vinya i a ser els meus ulls quan soc al Bierzo, ho he de combinar. Una setmana aquí, una setmana allà... Però estem instal·lats a Badalona.

**Un triangle curiós has creat, oi? El teu projecte principal, o si més no el primer, és al Bierzo; el va seguir un projecte a Jerez, i ara a Alella.**

Tenim clar que volíem aquesta zona per proximitat a casa i, sobretot, volíem Mediterrani. Ja faig vins molt extrems al

Bierzo, a Jerez no tant, i buscava el caràcter mediterrani, el sol, la calor. Volia veure com la meua manera d'entendre el vi s'expressa al Mediterrani. No volia perdre ni el meu caràcter ni el meu estil, però sí veure què passava a tocar del mar. I sabíem també que per la zona podíem trobar vinya vella. Estem convençuts que aquí es poden fer coses molt interessants, hi ha clima, hi ha sòl, hi ha varietat. Doncs som-hi! Intentem fer alguna cosa original i diferent. Penso que tot això es pot fer aquí.

**I de moment ja en tenim un primer resultat. Quina és l'empremta de Mario Rovira en aquests primers vins?**

La nostra idea i l'aspecte més important per mi és el punt de verema, que intento que sigui un punt en comú en tots els meus projectes. Reprendre aquella idea molt francesa del punt de verema. Anar-lo a buscar al principi de la maduració. Un punt que a vegades té la llavor encara una mica verda, la pell no està del tot madura, però que dona uns vins cruixents, acidesa, rectitud, també un punt auster. Són els vins que a nosaltres ens emocionen i ens agrada beure. Volíem buscar i trobar això a Alella. No fer coses massa apegaloses, pastoses

o alcohòliques, sinó al contrari, anar a buscar aquest equilibri.

### I l'heu trobat?

M'ho hauràs de dir tu quan tastis els vins [riu].

### Però són els que t'agrada beure?

Hem fet una feina molt important de vinya, que és el que volíem. Primer posem la vinya com ens agrada veure-la i a partir d'aquí busquem el vi que també ens agrada beure. Som Mediterrani, som molt a prop del mar, tenim sol, tenim marinada i terra. És amb tots aquests elements amb què hem de jugar, i aquest any vam haver de veremar més d'hora del previst per evitar el mildiu i l'oïdi, que van arribar sobtadament a l'agost. El 21 d'agost ja vam començar per evitar mals majors.

### Això vol dir que, de tractaments, ben pocs?

Poquets, sí. Només els necessaris, tot fet amb orgànic, no hi ha herbicides ni sistèmics. Així ens ho vam proposar i així ho fem. Per fer-ho possible també donem molta importància a la poda, anant a buscar aquest vas tradicional, una mica obert i airejat.

### Ecològic, entès. I la teva visió dels vins naturals?

Busco que els nostres vins transmetin honestedat, claredat, frescor, elegància... El concepte del Mediterrani més fresc, buscant puresa. I tot plegat emmarcat en el concepte orgànic, vull que siguin vins vius, tant per la viticultura com per la vinificació. Però no m'agrada posar-los etiquetes que no són clares. Ara vinc de les jornades professionals del vi a Corullón (Bierzo), hi he estat tres dies, i la veritat és que hi ha hagut un debat intens respecte als vins naturals. A França són una cosa, aquí una altra. Aquí no hi ha legislació. Què és i què no és natural? Qui diu què ho és i què no? Això, per no parlar de la pèrdua de l'origen en molts dels vins naturals. Arribem a punts en què moltes vegades són vins que no et parlen ni del lloc d'on venen.

### Però la defensa dels que els fan és justament el contrari!

Les oxidacions, les volatilitats excessives, fan que a vegades es perdi la identitat. És una de

## ELS VINS

Els vins del Mario es bategen amb noms femenins, noms de pals del flamenc, noms que pretenen simbolitzar el mestissatge mediterrani. I per què noms de dona? Una reivindicació? Al Mario li agrada reforçar la imatge de força de la dona i la importància que tenen a la vida: "Sense una dona no fas res –diu sense ironia–. En els moments més durs, sempre tiren endavant, tenen força i determinació." L'encarregada d'il·lustrar les etiquetes ha estat la dissenyadora Àgata Gil, de Badalona, que s'ha inspirat en la imatge de la parella de Rovira.

**LA FLAMENCA.** El nom: una cadira típica dels *cantaors* de flamenc que incorpora la figura del *duende*, una cadira buida. En deuen tenir, els vins de Rovira a Alella?

**Varietats:** macabeu i pansa blanca. Alcohol: 11,5%

**Elaboració:** 5 mesos de criança (20% en bota, la resta reposa en inox i ou de ceràmica amb la intenció de buscar una criança sense aportació externa d'aromes).

**Què en diu el productor:** "Fàcil, fresc, amb un punt salí i molt cítric també al final de boca, un tret del nostre caràcter que també volem que es reconegui en el vi d'entrada."

**Producció:** 3.300 ampolles. **Preu:** 12-14 euros

**LA FARRUCA.** El nom i l'etiqueta: Farruca és com anomenaven les dones gallegues que anaven a treballar a Andalusia, considerades dones extremadament fortes i treballadores. Per això apareix a l'etiqueta acompanyada de vinya (el treball) i peixets (referència a les dones gallegues).

**Varietat:** macabeu. Alcohol: 10,5%

**Elaboració:** quatre mesos en bota de mançanilla (de 500 litres). Maceració prefermentativa en pells i fermentació espontània. Al cap de dos o tres dies es treu de la bota i es premsa. Treball amb pells durant set o vuit dies i premsatge.

**Què en diu el productor:** "Encara podria ser un punt més radical. És un vi molt més auster que no el primer. La sorpresa va ser que la varietat, l'acidesa, l'estil i, en definitiva, l'equilibri del vi aguanta perfectament la bota."

**Producció:** 400 ampolles. **Preu:** 18-20 euros

**LA MILONGA.** El nom i l'etiqueta: un pal del flamenc adaptat en molts països. Aquest estil és a Sud-amèrica, al nord d'Europa... La sirena simbolitza aquest viatge de la música per tot el món, però sense oblidar-se d'una referència a la vinya, amb uns gotims de raïm.

**Varietat:** syrah i macabeu

**Elaboració:** vinificat com a blanc. Treball amb pells, fermentació espontània (7-8 dies amb les pells), criança 100% en ou de ceràmica.

**Què en diu el productor:** "Molta gent ens dirà que és un rosat, recorda els vins mediterranis del Rosselló, del Llenguadoc. És la idea que tenim de negre mediterrani. No hi busquem concentració, ni múscul, ni color. Volem lleugeresa, frescor i aromes subtils."

**Producció:** 600 ampolles. **Preu:** 16-18 euros



les coses que es van debatre a les jornades. Fem vins orgànics, si vols naturals, però que reflecteixin una identitat, un sol, un clima, una zona, i aquí és on penso que França ens porta molts anys d'avantatge, perquè no totes les oxidacions són vàlides, no totes les volatilitats són vàlides, siguem seriosos. Costa molt fer un vi natural ben fet. Moltíssim. Triques molts anys a fer-lo. Ells fa generacions que elaboren vins naturals bons, nets. Es pot fer i ho fan. Aquí s'ha convertit en una moda. Que no se'm m'entengui malament: estic a favor de la mínima intervenció, però penso que no tot s'hi val.

### La DO Alella és potser la que té la proporció més gran de productors en ecològic...

Em sembla fantàstic, el resultat de tot aquest debat ha de ser això. Que tinguem paisatge, vida i tot sigui molt més transparent. Aquesta conclusió és la positiva de tot aquest moviment. Que tots diguem: "Anem a reduir." Com et deia, tot el que sigui anar a respectar l'entorn i el medi és ben rebut. Aquí es pot fer. Hi ha unes altres zones on la pluviometria i la humitat no ho permeten tant, i aquí la zona és ideal per fer-ho (a Galícia és molt complicat), tenim les eines.

### I, amb tot el que ens has explicat, és compatible reflectir territori i ser Mario Rovira alhora?

És un equilibri complicat, no és fàcil, però tinc clar que la meva empremta és el punt de verema, la resta de coses són aleatòries. Però m'agrada incidir-hi, perquè m'agrada la frescor i fer vins molt bevibles, unes condicions que passen per tenir acidesa. I l'acidesa de forma natural és la que aconseguixes collint més d'hora. Evidentment, no ens podem passar, no podem fer suc de llimona, som al Mediterrani. La primera anyada no ha estat fàcil, pel cop sobtat de calor que vam tenir al principi d'agost. Vam passar de 8 a 10 graus en tres dies i vam haver de córrer. Si puc triar, m'agraden les maduracions més pausades i poder decidir el moment de manera tranquil·la i precisa, però és la primera anyada i continuarem aprenent. ●

**celler**  
**jordana**

Rbla. Angel Guimera nº 60

ALELLA · 08328

cellerjordana@hotmail.com

Tel. 931806678



## VENDA I DEGUSTACIÓ D'EMBOTITS, FORMATGES, VINS I CAVES

Obert de 9.00 a 14.00 h de dilluns a divendres

De 9.00 a 15.00 h, dissabte i diumenge

De 17.00 a 20.30 h de dilluns a dissabte

Dimarts tancat



*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



# 3r Maridatge dels Sentits

PERFUM, FLORS I GASTRONOMIA

DEL 30 D'ABRIL AL 5 DE MAIG DE 2019



#SENTITSTEIÀ

[WWW.MARIDATGEDELSSENTITS.CAT](http://WWW.MARIDATGEDELSSENTITS.CAT)



Ajuntament  
de Teià



Diputació  
Barcelona



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació

AINEA  
*perfums*

maridatge  
dels sentits

# Tot a punt per al Tast Tiana

La mostra gastronòmica i del vi Tast Tiana ha convertit aquest municipi en un dels puntals de la DO Alella i en una cita de referència per als amants de la bona taula i el bon beure. La fira torna els dies 14, 15 i 16 de juny, i ja en són onze edicions. És una proposta molt seductora: maridatges de copa i plat i xiuxiueigs sota el cel d'un estiu a punt d'esclatar.

TEXT: EVA GODÀS / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**E**l Tast Tiana té el do de l'oportunitat. El juny és un mes ple de promeses: dies més llargs, temperatures càlides i temps lliure. El programa de la mostra gastronòmica i del vi arriba a les nostres mans quan ja estem relaxats, a punt per passar els vespres fora de casa i amb ganes de riure i xerrar de no res. Per això, parlar amb la Mite Díaz, la responsable municipal del Tast Tiana, i amb la Guiomar Blanco, tècnica de Promoció Econòmica del consistori tianenc, ens fa venir unes ganes terribles de visitar la mostra: "És important que Tiana sigui un dels puntals de la DO Alella i que donem a l'enoturisme la rellevància que mereix", apunta la Guiomar per argumentar la importància d'aquesta cita anual. La Mite, per la seva banda, subratlla que la fira "creix cada any" i que aquest 2019 esperen consolidar els 6.000 visitants de l'edició anterior.

La plaça de la Vila, el Jardí Lola Anglada i l'entorn de Can Riera tornaran a ser els escenaris a l'aire lliure on es trobaran restauradors, productors i visitants. Set restauradors i dues pastisseries de Tiana, i diferents establiments convidats, compartiran espai amb deu estands de productors de la DO Alella.

Can Riera tornarà a acollir la presentació dels vins participants, un acte que –sota la batuta d'un sommelier– es convertirà en el plat fort de



La Plaça de la Vila bull d'activitat durant el Tast Tiana 2018.



En Jordi, d'Alta Alella, i la Laura, de Bouquet d'Alella, proporcionen vi als assistents al Tast.

### Establiments tianencs participants

L'Avi Mingo  
Can Roca  
Casino de Tiana  
Les Terrasses de Sant Romà  
Casal de Tiana  
Mas Corts  
Tirati Tiriti  
Forn i pastisseria Aixelà  
Forn Solà i Xocopau

### Productors DO Alella

Quim Batlle  
Parxet-Raventós d'Alella  
Alta Alella  
Can Roda  
Bouquet d'Alella  
Talcornaja  
Testuan  
Oriol Artigas  
Albert Federico  
Masia Coll de Canyet

dissabte a la tarda. Un tastet que arribarà després de la presentació d'un nou producte local: la salsa brava que han elaborat els cuiners de Can Margalef.

Diumenge, després de dinar, coincidint amb la Festa Major Petita, torna un clàssic del Tast Tiana: els tallers de cuina per a nens. Aquest any, l'encarregat de dirigir els més menuts serà un cuiner de luxe: Miquel Antoja, el conegut xef de Badalona que ha revolucionat el concepte de menjar per emportar-se amb el seu Foodlona badaloní.

El Tast és una oportunitat molt bona també per conèixer el món del vi en les seves diverses etapes: durant els tres dies es poden visitar els cellers de la DO Alella, i diumenge al matí s'ofereix la

tradicional passejada per les vinyes de Tiana.

De tot això, en podran gaudir enguany uns convidats molt especials: els representants del petit poble italià de Tiana, a l'illa de Sardenya. "Els ajuntaments d'ambdós municipis han segellat un agermanament que se celebrarà durant aquesta edició del Tast", explica la Mite.

### Cinefòrum, l'avantsala del Tast 2019

Com ja és tradicional, el divendres anterior al Tast els aficionats a la cuina i el vi escalfen motors a la sessió de cinefòrum temàtic. La pel·lícula que es podrà veure el 7 de juny és *Una buena receta*, de John Wells, amb Bradley Cooper i Sienna Miller al capdavant. El cinèfil i col-

laborador de Ràdio Tiana Pep Sánchez serà l'encarregat de dinamitzar el debat després del film, que explica la història d'un ambiciós xef que ha de començar de zero després de perdre tot el seu prestigi. Després del col·loqui, restauradors i productors oferiran un primer tastet del que portaran a la mostra. ●

### Es podran adquirir 5 tipus de tiquets diferents:

3 tastets gastronòmics i unes postres  
3 tastets de vi + una copa  
1 tastet gastronòmic  
1 tastet de vi  
1 ampolla de vi  
Hi haurà dos punts d'informació i venda de tiquets, un a cada entrada de la mostra



Els restaurant Mas Corts, Can Roca i l'Avi Mingo, les pastisseries Solà i Aixelà i els cellers Testuan i Quim Batlle repetiran presència al Tast.

# 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



**acist**

Associació de Comerciants  
i Serveis Tianencs

# Us presentem algunes de les propostes que els restaurants membres de l'ACIST portaran al Tast Tiana



Lola Anglada, 28 · Tiana  
Tels. 93 395 22 06  
696 458 355  
[www.avimingo.com](http://www.avimingo.com)

**Cigrons d'Astorga  
sortits de l'olla.**



Ctra Badalona - Mollet, km 7,6  
Sant Fost de Campsentelles  
Tels. 93 570 61 28  
93 593 55 55  
[www.mascorts.com](http://www.mascorts.com)



**Mas Corts**  
Serralada de Marina  
RESTAURANT

**Tataki de salmó amb  
salsa teriyaki i cruixent  
d'alga nori.**



Can Roca, s/n · Tiana  
Tels. 93 395 07 47  
93 395 57 07  
[www.restaurantcanroca.com](http://www.restaurantcanroca.com)

**Bunyols de bacallà.**



El Casal 

Isaac Albènz, 8-10 · Tiana  
Tels. 93 395 23 03 - 618 326 060  
www.casaldetiana.amawebs.com

"Callos" amb peus de xai.



GERMANS SOLÀ  
Forn de Pa  
i  
Pastisseria 

Sant Jaume, 6 · Tiana  
Tel. 93 395 26 02

Les Tianes.

Pastisseria i Fleca  
Aixelà 

Isaac Albènz, 26 · Tiana  
Tel. 93 395 27 02

Pastissos variats.





## Connectem la ciutadania amb l'educació

La Diputació de Barcelona inverteix en projectes, serveis i equipaments educatius per a garantir el creixement personal i l'èxit educatiu.

# Connectem

molt més del que t'imagines

Descobreix-ho a:

[www.diba.cat/connectem](http://www.diba.cat/connectem)



**Diputació  
Barcelona**

#DibaOberta

# Èxit de la primera Mostra de Vins de Sorli Emocions

Aquest espai comercial de Vilassar de Dalt acull més de 500 persones per conèixer els vins de 17 cellers de tot Catalunya

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**E**ls dies 8 i 9 de març Sorli Emocions va acollir la primera edició de la Mostra de Vins Catalans. Divendres a la tarda i tot dissabte, aquest espai va ser l'escenari d'una fira de vins que va combinar la gastronomia de Sorli Emocions amb els vins de 17 cellers de tot el territori català (amb representació de gairebé totes les DO del país). Durant els dos dies es van succeir els tallers i tasts dirigits, amb un gran èxit. Xavier Garcia, director tècnic d'Alella Vinícola, en va dirigir un a l'aula de tast on els assistents van poder gaudir de les noves anyades de Marfil Clàssic (2018), Marfil Rosat (2018), Escumós Marfil Blanc de Negre (2016), Ivori Negre (2015) i Vallmora (2015).

A més d'Alella Vinícola, també van ser presents en la mostra dos productors representants de la Denominació d'Origen Alella: Testuan i Mario Rovira (vegeu la secció



Els assistents a la Mostra passen, parlen i tasten vins.

Entrevista d'aquest mateix número). Arnau Marco, sommelier de Sorli Emocions i coordinador de la mostra, afirma estar satisfet del funcionament de l'esdeveniment: "En fem

una valoració molt positiva. Es tractava d'una primera prova per veure com reaccionava el públic de l'entorn i no podem estar més contents. Els tallers es van omplir tots i tant cellers

com públic ens van felicitar per l'organització i ens van fer saber que hi havien estat a gust. Estem orgullosos d'haver pogut fer un esdeveniment com aquest." ●



Xavi Garcia dirigeix el tast de vins d'Alella Vinícola. En Lionel, en Julien i en Quim de Testuan. Mario Rovira va estrenar els seus nous vins a Sorli Emocions.



**CAN  
CABÚS**  
Restaurant  
ALELLA



## CASAMENTS

**Fes realitat el casament que sempre has somiat a la nostra finca vitivinícola.  
Com si l'haguessim portat des de la Toscana, però a només 16 km de Barcelona,  
amb vistes al mar i a les vinyes.**

# Quan el vi fa viva la memòria de la guerra civil

El sommelier Xavi Nolla presenta Vins de la Memòria, una iniciativa ambiciosa que transita pels paisatges de la batalla de l'Ebre a través de la història del seu avi

TEXT: MONTSERRAT SERRA

**L**a història que hi ha al darrere de la iniciativa Vins de la Memòria, del sommelier Xavi Nolla, té com a fil conductor el seu avi, l'Agustín: nascut en un poble d'Almeria el 1907, quan tenia vint anys va arribar a Barcelona, fugint de la fam i de la vida de miner. Va treballar de manobre a l'Exposició Universal del 1929. Després es va instal·lar a Badalona, on va conèixer la que seria la seva esposa, la Josefa. Es van casar l'any 1933. L'Agustín era militant de la CNT. Amb l'esclat de la guerra el 1936 no va ser mobilitzat, perquè ja tenia gairebé trenta anys. Però el 1938 va ser cridat al front, amb la 27a divisió, que es va anomenar la *lleva del sac* perquè, amb l'edat que tenien

**El 1938 l'Agustín va ser cridat al front, amb la 27a divisió. Era de la lleva del sac**

aquests homes, la majoria ja comptaven amb família, dona i fills i portaven un sac ple de responsabilitats a l'esquena. L'Agustín tenia dona, però encara no tenia cap fill. Va ser enviat al Segre i després a la batalla de l'Ebre. Fa vuitanta-un anys. El 1939 va començar un llarg camí cap a França, on va ser internat al camp



El sommelier Xavi Nolla, ideòleg, impulsor i elaborador dels Vins de la memòria, un projecte que reconstrueix els llocs i paisatges que el seu avi va trepitjar al llarg dels anys 1938 i 1939. Anys de guerra sobre territoris eminentment vinícoles.

CEDIDA



CEDIDA

Un dels moments de la presentació en societat de Vins de la memòria a Barcelona, al barri de Santa Caterina, barri que el 1938 fou bombardejat. Entre el públic, sommeliers, periodistes, historiadors...

d'Argelers. Després va tornar a Barcelona i el van tancar al camp d'Horta. L'Agustín es va morir a seixanta-sis anys, quan el seu net gran, Xavi Nolla, era molt petit.

Vins de la Memòria és una iniciativa complexa, plena de detalls, de documentació i de contactes amb historiadors i responsables de memorials democràtics. El que ha fet Xavi Nolla és reconstruir els llocs, territoris i paisatges que el seu avi va trepitjar al llarg dels anys 1938 i 1939. Una bona part d'aquests territoris eren vinícoles.

L'Agustín, que no sabia llegir ni escriure, no va deixar cap carta ni document escrit. I tot i que no es parlava de la

**L'any passat va vinificar cinc vins com s'haurien elaborat als anys 1930, de vinyes ecològiques i una part amb bocois de castanyer**

guerra a casa, perquè era un episodi silenciats, ple de tabús i dolor, el que va activar Nolla de manera apassionada i obstinada va ser trobar a les golfes de casa la seva àvia un bitllet ple encara de bitllets i documentació de l'època de la República i dels anys de la guerra. La troballa va funcionar com una fiblada: calia recuperar la memòria de l'avi i, resseguint-ne les peripècies i penúries, elaborar alguns vins nascuts de vinyes velles d'aquelles terres, enclavades en llocs de batalles cruentes que l'Agustín va trepitjar, de

raïms carregats d'història i de memòria bèl·lica.

I així Xavi Nolla l'any passat va vinificar cinc vins difícils, pensant en com s'haurien elaborat als anys 1930, de vinyes ecològiques, una part dels quals fets amb bocois de castanyer (un tipus de botes de 650 litres tradicionals catalanes fa vuitanta anys, però que ara costen de trobar, com també la fusta de castanyer, que s'ha anat deixant d'utilitzar). D'aquestes cinc vinificacions, Nolla n'ha presentat quatre, els quatre primers Vins de la Memòria dels set



**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  
bodeguetavilassar.com



que s'imagina, que són un homenatge a tots els homes i dones que van patir la guerra i que volen ser vins de pau i de memòria.

### La Bruixa

Xavi Nolla va documentar que la 27a divisió va ser destinada primer a Balaguer i d'aquí va anar cap al front de l'Ebre. La divisió, que era lleugera i apareixia i desapareixia en diversos llocs gairebé de sorpresa, va adoptar el renom de la Bruixa. A l'Agustín, amb experiència de miner i manobre, li va tocar construir trinxeres i potsers això el va salvar de la mort. El 6 d'agost del 1938 la Bruixa va arribar a Vilalba dels Arcs, a la Terra Alta, un dels llocs on es va establir el front republicà en la duríssima batalla de l'Ebre.

A l'indret conegut com a Quatre Camins es van construir encarades les trinxeres dels dos bàndols. Enmig

## El 2020, un dels Vins de la Memòria serà fet a Badalona, dins la DO Alella

d'aquest indret tan connotat avui es conserva una vinya vella, al lloc conegut com la vall de Vinyes. I, d'aquesta vinya, n'ha nascut el primer vi, fet de garnatxa en un 80% (*vernatxa*, s'anomena a la Terra Alta) i 20% de macabeu. Un vi brisat (macerat amb pell durant quinze dies), que ha fet fermentació espontània amb els llevats de la mateixa vinya, i treball de mares fines durant tres mesos, sense filtrar. N'ha fet una producció de 2.787 ampolles. L'etiqueta mostra una bruixa nua, que inspira llibertat.

### Lo Ebre

El riu Ebre va ser una barrera natural que el 1938 va separar els dos bàndols i s'hi va produir una de les batalles més cruentes de la guerra. Van ser cent quinze dies de batalla, de dolor, de milers de morts. Un dels records més vius dels supervivents era que el riu

baixava de color vermell. El vi Lo Ebre és el que ha costat més de fer, diu Xavi Nolla. És un blanc de *noirs* (un vi blanc elaborat a partir de raïm negre), nascut d'una vinya vella situada a la Cota 481, a la Terra Alta. Una vinya anomenada Camí de les Capçades, amb varietats de carinyena (Nolla recupera el nom antic de la varietat, el crusilló) i garnatxa. Un vi 50% de crusilló i 50% de garnatxa negra. Verema manual, fermentació espontània amb llevats propis de la vinya, que ha reposat en tines d'acer inoxidable sense mares cent quinze dies, com els que va durar la batalla de l'Ebre.

### La Memòria

Hi ha un tercer vi de Vins de la Memòria elaborat a la Terra Alta. Porta per nom la Memòria i és un vi de garnatxa o vernatxa 100%, que surt d'una vinya de la vall de la Novena, entre la Cota 481-Punta Targa i 548-Vèrtex Gaeta. Són vinyes emmarcades en murs de pedra seca, que van servir de trinxera als soldats republicans durant la guerra. Aquest vi, fermentat amb un bocoi de fusta de castanyer, afinat en el bocoi durant sis mesos, encara es fa ara mateix. Les 866 ampolles que en sortiran es comercialitzaran a partir del juny.

A l'etiqueta d'aquest vi, Nolla hi ha posat un petit fragment d'una carta trobada a l'arxiu general militar d'Àvila del soldat Ramis, que va escriure el 3 d'agost del 1938. El soldat tenia trenta-dos anys i va ser mobilitzat a l'Ebre. Al final es declara un ferm propagandista de la pau. Cinc dies després d'escriure la lletra, el soldat Ramis va perdre la vida.

### Pólvora

L'Agustín, l'avi de Xavi Nolla, va començar la retirada pel Priorat (hi ha un vi també en procés, fet a prop de Bellmunt, que no sortirà fins al 2020) i va passar cap a Montblanc, a la Conca de Barberà, creuant les muntanyes de Prades. Tocant a Montblanc, Nolla va trobar una vinya vella de trepat, situada al tram final del pas del barranc de la Pasquala, que travessa la serra i se situa molt a prop d'una masia on es refugiaven els soldats republicans que fugien cap a França. Una vinya de trepat on encara avui s'hi troba molta munició. El vi porta el nom de Pólvora perquè el trepat també és una varietat que dona un regust de pólvora. Nolla l'ha elaborat amb bocois de fusta de castanyer i, com els altres vins, ha fet la fermentació espontània,

a partir dels llevats propis de la vinya. N'han sortit 1.266 ampolles.

### Els vins del 2020

L'Agustín, de camí cap a l'exili, va passar per Badalona a veure la dona i la família, que eren amagats a Ca l'Alemany, una masia avui enrunada i enclavada a la vall de Betlem. Nolla pretén elaborar un vi de pansa blanca d'una petita vinya que conreen els propietaris de Can Coll, al barri de Canyet, molt a prop de Ca l'Alemany. Josep Coll i la seva germana Francesca tenen dues vinyes en aquesta finca, una de les quals és d'on sortirà el raïm per veremar i elaborar un altre Vi de la Memòria que Nolla vinificarà aquest 2019 i sortirà el 2020, emparat per la DO Alella. També el 2019 s'elaborarà el vi de la vinya del Priorat i encara té previst un últim vi d'una vinya que, si tot va bé, podrà vinificar prop del camp d'Argelers, on l'Agustín va ser tancat uns quants mesos.

Una història intensa, la de Vins de la Memòria, que parla de la guerra i que fa memòria de les veus silenciades pel franquisme, veus que amb aquesta iniciativa es tornen paisatge i sentits. I que, com si fossin faules, acaben amb un missatge clar: són vins de pau. ●



Els quatre primers Vins de la Memòria. Són vins que parlen de la guerra, però són vins de pau.

CEDIDA

# Roura Rosat 2018

Ramon Roset  
Sommelier

## FITXA DE TAST

### VISTA

Color gerd intens. Net i brillant..

### NAS

Bona intensitat aromàtica, en què les aromes de fruita vermella ens arriben acompanyades de notes de fruita d'estiu sobre un fons lleugerament balsàmic.

### BOCA

L'entrada en boca és fresca, amb una acidesa viva que afavoreix un pas llaminer en què les aromes afruitades són les protagonistes. Bona amplitud amb un final prou llarg.

PVP  
7€

## LA TÈCNICA DEL SAGNAT

La tècnica del sagnat consisteix a obtenir el most amuntegant el raïm en un tanc i deixant que sigui el seu pes el que comenci a premsar els grans i en surti el most. Després es desrapa i es deixa macerar algunes hores (normalment entre 8 i 24). Passat aquest temps, la brisa se separa per gravetat i se situa a la part superior del dipòsit. El most, com que és més dens, es queda al fons. La maceració colora el most i hi traspasa precursors aromàtics de la pell.

Acabada la maceració desitjada, s'obre el dipòsit i s'obté el most colorat (sagnat del dipòsit) per procedir a la fermentació alcohòlica.

## FITXA TÈCNICA

**Anyada:** 2018

**Varietats:** 70% merlot i 30% garnatxa negra

**Elaboració:** vi rosat elaborat amb la tècnica del sagnat del raïm, amb una maceració de vuit hores. Fermenta durant deu dies a temperatura controlada de 15-16 °C.

**Grau alcohòlic:** 12,5% vol.

**Ampolles elaborades:** 15.000



## CELLER ROURA

El celler Roura, situat a la vall de Rials, una vall de forta tradició vitivinícola que concentra un terç de totes les vinyes emparades sota la DO Alella, va ser creat al principi dels anys 1980 per Joan Antoni Pérez Roura, però no va ser fins a l'any 1990 que no va llançar al mercat els seus primers vins. Celler de caràcter familiar, elabora vins sota la DO Alella, la DO Catalunya i la DO Cava.



### Nicolás García ens en parla

El rosat és un dels nostres vins més representatius i el nen mimat del celler. És el vi que ens dona més feina, però també més satisfaccions. És un vi que hem volgut elaborar com nosaltres creiem que havia de ser, sense seguir modes, com per exemple la de fer els vins rosats de color pàl·lid, tipus pell de ceba. Fa dues veremes també vam decidir que deixés de ser monovarietal de merlot i afegir-hi una part de garnatxa negra, com un reclam per fer-lo més atractiu tenint en compte que la garnatxa està de moda.

## MÉS VINS ROSATS DE LA DO ALELLA



**Marfil Rosat**  
Alella Vinícola  
100% garnatxa negra  
PVP: 7,85 euros



**So de Masia Can Roda Rosat**  
Can Roda  
100% merlot  
PVP: 6,50 euros



**Orígens Rosat**  
Masia Can Coll de Canyet  
65% pansa blanca,  
35% merlot  
PVP: 6 euros



**In Vita Rosé**  
Castillo de Sajazarra  
50% garnatxa negra,  
50% syrah  
PVP: 8 euros



**AA Parvus Rosat**  
Alta Alella  
100% syrah  
PVP: 9,35 euros



**Claret**  
Papers de vi  
85% pansa blanca,  
15% sumoll, mataró i  
garnatxa negra  
PVP: 10 euros

## LA PROPOSTA DE MARIDATGE

### Tàrtar de tomàquet varietat Barbastro amb orenga i alfàbrega

Plat elaborat per Manel Pujol, del Celler Jordana (Alella)



El tomàquet rosa de Barbastro és un tomàquet gros, molt carnós i amb una pell fina. Pràcticament no té llavors i el seu gust és dolcenc, amb molt poca acidesa. Totes aquestes característiques el fan un candidat idoni per poder-lo preparar en forma de tàrtar. El tàrtar és un plat que consisteix a tallar en dauets petits l'ingredient principal, en aquest cas el tomàquet (net i pelat), i deixar-lo macerar ben amanit i condimentat amb oli, sal, pebres, herbes aromàtiques, vinagres, mostasses i tots els productes que la imaginació, el bon saber fer i el bon gust ens diguin.

En el tàrtar de tomàquet queden especialment bé herbes aromàtiques com l'orenga, que hi aporta el seu singular sabor, i l'alfàbrega, que hi dona un punt de frescor molt interessant. El conjunt aromàtic format pels tomàquets amb tot l'amaniment demana acompanyar-lo d'un vi que no es distorsioni gaire en combinació amb gustos àcids i amb les notes especiades. El Roura Rosat, amb la seva acidesa viva però equilibrada, sap adaptar-se al plat i hi aporta les notes de fruita vermella que combinen de meravella amb el gust del tomàquet.



MARFIL

IVORI

MAYLA

*Vallmora*



MAOZ ELIAKIM

Properament...

*la Vinya vella*

Elaborat amb una varietat que encara no té nom...

Només 715 ampolles

Primavera 2019

# Vins i paraules, Biblioteques amb DO

Participem en una de les activitats més innovadores del programa d'enguany

TEXT: ISIS CELSONA



David Vila durant la sessió "De vins i de mots" que va tenir lloc a la biblioteca de Granollers.

**S**abíes que a la Bíblia apareixen més de cent referències al vi? I que en català hi ha més d'un miler d'expressions que tenen a veure amb la cultura vitivinícola? I que les vinyes ploren a la primavera? I que els refranys referents al vi permeten fer tota la volta al calendari? Són només algunes de les curiositats que es poden aprendre durant l'activitat "De vins i de mots", inclosa en el cicle Biblioteques amb DO.

Una vintena de persones van assistir el 28 de març a aquesta activitat organitzada per la Biblioteca de Can Pedrals de Granollers, una iniciativa maridada amb una copa de Pansa Blanca Muscat de Can Roda. Una hora parlant "De vins i de mots" durant la qual el públic va gaudir amb els jocs de paraules de l'escriptor, rapsode, professor i dinamitzador lingüístic David Vila que, en tot moment, va fer gala d'un domini exquisit del llenguatge. I és que aquest mag de les paraules s'ho passa tan bé jugant amb els

mots i les històries que és difícil no sorprendre's a un mateix escoltant-lo embadalit, totalment desconnectat del món, havent deixat aparcats els maldecaps i les obligacions que tenies al cap abans de la sessió.

"De vins i de mots" és un espectacle que el mateix David Vila defineix com "una conferència plantejada com un punt intermedi entre un recital i una xerrada oberta i participativa, una activitat en què els contes es van intercalant amb curiositats sobre les paraules i les expressions del món del vi. Tot plegat, amb l'objectiu de despertar l'interès envers la llengua, els contes i, lògicament, el vi". Per aconseguir-ho, Vila fa participar el públic formulant dues preguntes amb què aconsegueix despertar l'interès dels assistents i les ganes de fer aportacions. Tot seguit comença un recorregut per diferents etapes històriques fent petites parades per explicar contes i llegendes amb el vi de protagonista: passatges de la Bíblia, mites de l'antiga Grècia, llegendes de Pèrsia i contes de

la Catalunya medieval. Per enfil·lar la recta final de la xerrada, Vila posa l'accent a reivindicar paraules del món del vi que ens permeten referir-nos-hi de manera correcta en català: hem de dir *tast* en lloc de *cata*, *celler* en lloc de *bodega* i *ull de llebre* en lloc de *tempranillo*... I de les paraules passa de nou a les expressions i refranys: als catalans ens agrada *beure a galet* i tenim molt clar que no volem *ser cornuts i pagar el beure!*

## Una sessió itinerant

Al llarg del mes de març, David Vila ha presentat "De vins i de mots" a les biblioteques de Granollers, Llinars del Vallès, Sant Fost de Campsentelles, Martorelles i Badalona, tots ells municipis de la DO Alella. I és que el març ha estat, un any més, el mes dedicat a la DO Alella dins la iniciativa Biblioteques amb DO, impulsada pel Servei de Biblioteques de la Generalitat amb la intenció de portar la cultura del vi a aquests equipaments i que enguany ja arriba a la setena edició. La voluntat és dinamitzar l'espai bibliote-

cari amb activitats i propostes culturals variades, dirigides a tots els públics, per mostrar els trets característics de cada territori vitivinícola i, a la vegada, a partir d'aquest tret distintiu, subratllar l'arrelament de cada servei bibliotecari amb l'entorn. L'edició del 2019 ha incrementat un 12% la participació de biblioteques respecte a l'any passat: 69 equipaments de tot el territori català, que es preveu que organitzin al llarg de l'any més de 400 activitats amb més de 20.000 assistents.

Pel que fa al conjunt de la DO Alella, hi han participat tretze biblioteques: Alella, Badalona, Cabrera de Mar, Cabriels, el Masnou, Granollers, Llinars del Vallès, Martorelles, Sant Fost de Campsentelles, Teià, Tiana, Vilanova del Vallès i Vilassar de Dalt. Al llarg del mes de març, totes aquestes biblioteques han organitzat activitats com exposicions, xerrades, recitals de poesia, clubs de lectura, hores del conte, tasts... sempre amb el mateix eix comú: el vi com a tema principal. ●



"Tastavins i tastamots", una altra activitat amb vins i paraules, en aquest cas, a la biblioteca d'Alella.

#FESLONOU DENOU

ELS NENS JA NO JUGUEN  
AMB EL CAVALLET?

REGALA'L



FES-LO  
NOU DE NOU

ABANS DE LLENÇAR-LO

RESIDUS.GENCAT.CAT



Generalitat  
de Catalunya

7,5 Milions  
de futurs



Montse Serra fent una introducció sobre la DO Alella als assistents al tast.

ÒSCAR PALLARÈS

# Tast: Cinc moments de la història patrimonial vinícola de la DO Alella

En el marc del programa Biblioteques amb DO, aquest mes de març un equip de 'Papers de vi' va oferir aquest tast narrat al Vinseum, el Museu de les Cultures del Vi de Catalunya

TEXT: MARGA GIMÉNEZ, ÒSCAR PALLARÈS I MONTSERRAT SERRA

**E**s diu que amb els cinc dits d'una mà es poden enumerar els elements més importants que caracteritzen la Denominació d'Origen Alella: el sauló com a sòl propi i singular, la pansa blanca com a varietat autòctona, la influència del mar, el clima mediterrani i la proximitat amb Barcelona.

Certament, són trets definitoris, però són tan genèrics que no arriben a copsar un altre dels grans elements definitoris d'aquest territori vinícola: que té una llarga història.

Sortosament es conserva un patrimoni de primer ordre i fins i tot una part es troba museïtzat. El patrimoni que s'ha conservat vinculat amb

la història vinícola de la DO Alella s'expressa des de la romanització fins als nostres dies. Aquest binomi cultural fa que la DO Alella tingui tota una sèrie d'elements de primer ordre que permeten resseguir les traces de la seva història vinícola.

Coincidint amb les activitats del programa Biblioteques

amb DO, que al mes de març es dedica a la DO Alella, un equip de redactors de *Papers de vi* va idear el tast narrat "Cinc moments de la història patrimonial vinícola de la DO Alella". Cinc moments històrics vinculats amb un o més elements patrimonials que en són el testimoni. I a cada apartat es va maridar un vi de la DO.

**Romanització: el Museu de Badalona, el jaciment de Vallmora (Teià) i els forns de la Forcana de Vilassar de Dalt**



Segell de Marcus Porcius a una àmfora romana.

Els vins de la DO Alella són hereus directes dels vins de la Laietània romana, el territori que s'estén entre el Besòs i la Tordera i que avui equival, més o menys, a la comarca del Maresme. Els romans van

**Els vins de la DO Alella són hereus directes dels vins de la Laietània romana**

plantar vinya en tota aquesta extensió i es calcula que la producció de vi havia de ser de milions i milions de litres. Una gran part d'aquesta producció sortia del port de Baetulo (l'actual Badalona) cap a tot l'imperi romà. S'han trobat restes d'àmfores amb el segell de Marcus Porcius, un ceramista de la Badalona romana a tot arreu on s'estenia l'imperi romà.

Badalona compta amb un museu que, sorprenentment, no és prou conegut. Amaga al subsòl un jaciment espectacular que permet entendre l'organització de la ciutat romana, en què el negoci del vi era una de les principals activitats econòmiques.

A Teià hi ha el Centre Arqueològic i Enoturístic Vallmora, que acull un celler d'època romana reconstruït i museïtzat. Segurament es tracta d'un dels moltíssims cellers que hi havia a tot arreu de la Laietània i és perfecte per fer-se la idea de com funcionava aquesta indústria fa dos mil anys.

Una mica més al nord, a Vilassar de Dalt, hi ha els

forns romans de la Fornaca. Un altre conjunt arqueològic (vegeu l'article de la pàgina 39 d'aquest mateix número) que mostra tres forns per coure ceràmica que els romans van fer servir durant uns quants segles i on, entre més peces, es coïen recipients per contenir el vi que sortia de les vinyes que devien envoltar la zona.

**Tast: Marquès d'Alella Clàssic 2011**

Haviem proposat a Raventós d'Alella d'oferir per al tast algun vi experimental que elaboren amb àmfores. Tanmateix, l'actual propietari de Raventós d'Alella ens va oferir una joia superior: unes ampelles de Marquès d'Alella clàssic del 2011. Un vi jove que no es va elaborar amb la voluntat de fer criança i que ens oferia l'oportunitat de conèixer com s'expressa la maduresa d'una pansa blanca, la seva evolució i el potencial d'envelliment. Perquè una altra característica dels vins de pansa blanca d'aquest territori és la gran capacitat d'envelliment que mostren.

En boca: estructurat, voluminós. Fruita madura a l'atac, pas per boca lleugerament balsàmic i final amb notes iodades, de salabor.

Maridatge: pollastre al forn, samfaina, cuina de sofregit. Risotto de safrà.

**2. El gòtic medieval: el monestir de Sant Jeroni de la Murtra a Badalona**



Foto actual del celler del monestir de Sant Jeroni de la Murtra.

Aquest monestir de l'orde dels Jeronis, situat a la vall de Betlem de Badalona, que forma part del Parc de la Serralada de Marina, és una de les joies del gòtic català, tot i que poc coneguda. Fundat el 1416, els monjos el van habitar fins al 1835, amb la desamortització

pals dependències. Disposa d'un celler magnífic. Fins als anys 1960 va estar actiu. Avui encara es poden veure escrits en una de les parets els noms dels últims pagesos que vinificaven el raïm de la vall, en les dues premses que es conserven.

Durant centúries la vall de Betlem va ser eminentment de conreu vinícola. El 1968 es va abandonar l'última vinya que encara es conreava. Avui, després de cinquanta anys, s'ha tornat a plantar vinya al voltant de Sant Jeroni de la Murtra. Ho ha fet la cooperativa la Sargantana, que conrea tres hectàrees de vinya de les varietats malvasia i moscatell de gra petit, i més endavant també hi plantarà pansa blanca.

En època medieval, amb el raïm de malvasia s'elaborava el que en deien *vi grec*. Els monjos també feien vi blanc, vi vermell i vi cuit. La intenció dels responsables de la Sargantana, Ignasi Niubó i Anna Abellán, és fer un vi de monestir. I potser, si la iniciativa es consolida, algun dia els veurem elaborar el vi a l'antic celler de Sant Jeroni de la Murtra. El temps ho dirà. (Més informació al núm. 51 de *Papers de vi*).

**Tast: Claret**

El vi de la col·lecció *Papers de vi*, elaborat pel celler Oriol Artigas, a partir de les varietats pansa blanca, garnatxa, matoró i sumoll. Un viatge d'anada i de tornada: del present al passat i del passat al present. La tradició reproduïda en l'actualitat.

Color rosa pàl·lid velat.

En nas: fruita vermella fresca, maduixeta de bosc, aromes de pa i de llevats, de fermentacions que volen temps, aromes de paciència, de tradició. Si tanquem els ulls ens transporta a l'aire lliure, al camp.

En boca: fresc, juganer i amb una rusticitat que combina notes de cereal, de blat de moro torrat amb gustos d'herbes de camp, que ens fa recuperar el record de mossegant una branca de fonoll.

Maridatge: àpats desenfats, embotit, formatge, truita de patates o de verdures i pa amb tomàquet. Pasta italiana casolana.



Marga Giménez durant el tast d'un dels vins.

La sommelier Marga Giménez va conduir el tast:

Color daurat brillant, amb reflexos ambre.

En nas: aromes intenses, elegant i seductor. Pell de cítric confitada, orellanes, flor de taronger.

de Mendizábal. Avui és propietat dels descendents de Francesca Güell, d'una part, i de la Fundació Clemente Mur, d'una altra. Arquitectònicament es destaca el claustre, de dos pisos, al voltant del qual es van bastir les princi-

### 3. La represa: Can Magarola, què hi havia i què es cuinava al segle XVIII en una masia catalana



Imatge històrica de la masia Can Magarola.

Quan els historiadors tracten dels segles XVII i XVIII, ja no parlen de l'època de la decadència, sinó de l'època de la represa. Fins i tot, l'artista Perejaume considera que tot el que es va covar a partir del segle XVI va acabar influïent en les avantguardes artístiques de la Catalunya del segle XX. Dit això, la historiadora Cristina Armengol fa un cert temps va trobar a l'Arxiu Parroquial d'Alella un document manuscrit del 1723 que conté un inventari detallat de tot el que contenia la masia de Can Magarola, a Alella. Hem reproduït uns fragments d'un article que va escriure arran de la troballa:

«En una petita estança contigua al menjador hi ha una arquilla vella dins la qual reposen alguns gots de vidre. Una serventa els agafa i para taula. Va a cercar les tovalles en una de les habitacions de la part de l'hort: al cofre n'hi ha quatre més i cinc eixugamans. Fa comptes. Seran quinze a dinar, hi ha convidats d'altura, així que no en té prou amb els

### Fins a finals dels anys 70, el vi Marfil era el vi de les famílies benestants de Barcelona

deu towallons que ha trobat i ha de recórrer a un altre bagul: n'hi troba sis dotzenes, de sobres. Hi ha també vint-i-quatre eixugamans i onze tovalles de taula, dos cobretauls senzills i dos més de setí viat amb fons de domàs verd que fan joc amb

onze coixins, això sí, “molt husats”. No s'ho pensa gaire: el convidat s'ho val.»

«Mentrestant, a la cuina, les dones trafeguen: agafen les dues dotzenes de plats de pisa que reposen a l'armariet. Hi ha dues escudelles que fumegen i quatre més que esperen que les omplin. Tenen a punt les tres plates per servir el xai. Aparten les dues calderes –una de gran i una de xica– per escalfar aigua, les dues paelles “dulentas dulentas” –així, repetit, que no en quedi cap dubte!– i dos candelers de llautó. El tercer està encès, il·lumina tres culleres i forquilles del mateix material i una greixonera amb el seu tap, tot d'aram [...]»

«D'on sortia tot plegat? La casa disposava de cinc

informació al núm. 36 de *Papers de vi*.)

#### Tast: Bouquet d'A blanc 2017

Hem triat un vi que s'elabora en una masia també plena de caràcter d'Alella, la de Can Magarola, protagonista de l'inventari. El vi neix a partir del cupatge clàssic de pansa blanca i garnatxa blanca. Sinceritat, paisatge i caràcter mediterrani.

Color groc llimona net i brillant amb reflexos verdosos.

En nas: fruita blanca, fruita fresca de pinyol, aromes subtils de flors i brisa marina.

En boca: fresc, cruixent, salí i amb nervi. Viu en l'atac, untuós i saborós en el pas per boca i final lleugerament amarg.



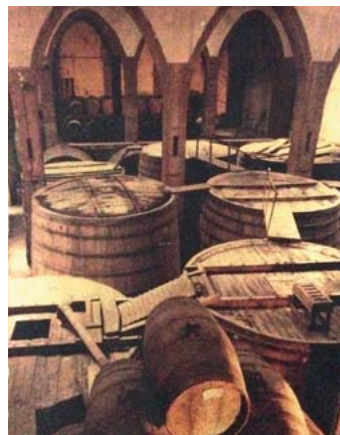
Imatge dels vins tastats.

premises i gran quantitat de bótes. És de rebut que les vinyes fossin part important del paisatge circumdant. El mateix inventari ens ofereix una acurada relació de totes les terres que conformen la propietat, algunes formant un continu amb la casa, d'altres separades. La vinya es divideix segons la qualitat: de primera –si no es diu el contrari–, de segona i vella. En total, poc més de sis hectàrees ermes, gairebé sis de boscoses, tres i mitja de vinyes, una i mitja de mixtes –erms o bosc i oliveres– i 1.200 metres quadrats d'hort. La superfície d'horta no ens ha de despistar: sabem que entre les vinyes, que consten només com a tals, hi havia sembrats d'altres cultius –faves i lleguminoses– que no apareixen en aquests inventaris.» (Més

Maridatge: arròs, peix a la brasa, peix en salsa o a la marinera.

Cupatge clàssic de la DO.

### 4. Modernisme: la cooperativa Alella Vinícola



Alella Vinícola en una imatge dels anys 70.

El celler Alella Vinícola és una de les catedrals del vi que hi ha escampades arreu del territori català. Fundada el 1906, va fixar la seva seu en un edifici modernista que va projectar l'arquitecte Jeroni Martorell, deixeble de Gaudí. En aquell moment, Martorell se les va empescar per crear un sistema de naus que, edificades aprofitant el pendent natural del terreny a tocar de la riera d'Alella, permetia dur a terme tots els processos de vinificació per gravetat. D'aquesta manera, el raïm s'entrava a la part més alta del celler. Allà es premsava i el most passava, pel seu pes, cap als dipòsits de fermentació. I, de la mateixa manera, el vi era transvasat també per gravetat cap als dipòsits d'envelliment i, més tard, cap a la zona d'embotellat. Es tracta d'un celler espectacular on hi destaquen els altíssims arcs catenaris típics de l'arquitectura modernista. Va arribar un moment que el nom d'Alella associat al vi es va fer tan popular que proliferaven arreu les còpies, vi que es venia com si fos d'Alella quan, en realitat, no ho era. D'aquí que Alella Vinícola inclogués sovint en els dissenys de les seves etiquetes i en els anuncis publicitaris les paraules “legítimo” i “genuïno”. Tot plegat va propiciar la creació del Consell Regulador de la Denominació d'Origen, que certificava l'origen del raïm. Fins a finals dels anys 70, el vi Marfil, el vi que sortia de la cooperativa Alella Vinícola, era el vi de les famílies benestants de Barcelona, era el vi que mai no faltava a una taula on s'hi havia de fer un àpat important.

#### Tast: Vallmora 2015.

Delicat, fresc i honest. Conjugació perfecta de joventut i maduresa. Expressió de la garnatxa a la Vall de Rials. Vi elaborat pel celler Alella Vinícola.

Color cirera picota intens, net i brillant

En nas: aromes de fruita vermella sucosa, records balsàmics i espècies

En boca: entrada en boca amable i fresca, carnós al pas per boca i final de regalèssia i torrats

Maridatge: xai rostit o conill al forn amb herbes mediterrànies.

**5. Arquitectura reversible.  
La revolució natural**



Obres del Celler de les Aus, excavat al sauló.

La irrupció d'Alta Alella a la primeria del segle XXI, el projecte vinícola de Josep Maria Pujol-Busquets, marca l'etapa actual de la DO Alella. És el primer celler que va adoptar l'agricultura ecològica en aquest territori i també el primer que va començar a elaborar vins naturals. I avui no són els únics: les generacions més joves també aposten per aquest camí de mínima intervenció. Parlem del celler Oriol

Artigas a Llinars del Vallès i del celler Talcomraja a Arenys de Munt.

Alta Alella va produir el primer cava sense sulfits de Catalunya, el 2005. En van dir Nu. Actualment té un altre nom, es diu Bruant. Aquest primer vi sense sulfits afegits va ser un èxit i això va propiciar que Pujol-Busquets i el seu equip continués investigant. Deu anys després, l'aposta va ser ben visible, patrimonial: es va construir un nou celler, el Celler de les Aus, pensat per elaborar la gamma de vins naturals. Aquest celler és obra de l'arquitecte Alfons Soldevila. Se situa enmig d'un turonet de sauló en el qual s'ha fet un tall. Quan un s'hi endinsa sembla ben bé que entri dins el ventre d'una balena de sauló. Al fons, unes escales fetes de taulons de vies de tren usades conduïxen a un mirador de cara al mar. Les parets de sauló són tallades de manera que no han necessitat fonaments ni murs

de contenció. La construcció s'aguanta per si mateixa. El tancat del celler pròpiament és fet amb sis contenidors reciclats provinents del port de Barcelona. El tall de la muntanya fa que hi passi la brisa marina, que només troba l'obstacle d'una malla per parar el sol, que genera unes ombres plenes de serenor. Amb els anys, aquestes malles quedaran cobertes d'uns ceps que ja comencen a emparrar-les.

És una intervenció innovadora, perquè tots els elements que en formen l'estructura són transportables. L'arquitectura del Celler de les Aus és reciclable, canviable, en una paraula: reversible. (Més informació al núm. 33 de *Papers de vi*).

**Tast: Puput 2017**

Tots els vins del Celler de les Aus porten el nom d'un ocell de la zona i les etiquetes en reproduïxen un dibuix. A més del Bruant, també s'hi

fa el Tallarol, el Merla, el Gafarró i el Puput. Aquest últim és un vi dolç fet de la varietat mataró. Segons la sommelier Marga Giménez, aquest vi és l'expressió de la varietat mataró al natural, sense complexos.

Color carmí net i brillant.

Nas: pa de figues, prunes i pell de taronja.

Boca: entrada sedosa i llaminera. Al pas per boca tornen les prunes i, durant alguns segons, es desperten aromes de panses carneses i records d'espècies dolces i carquinyolis, que marxen deixant pas a un final fresc i elegant.

Maridatge: cuixa d'ànec amb peres. Complement ideal per a una panacota (fruita vermella en versió líquida) o per a unes postres de coco. Fresc i madur al mateix temps i molt versàtil per a maridatge. Convida a somniar combinacions atrevides tant de dolç com de salat. ●



**Àmplia gamma de vins i productes selectes:  
embotits, formatges, foies i deliciosos queviures elaborats.  
Menús gastronòmics maridats.**



ALELLA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

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



# Joan Gómez Pallarès, un nou naturalista

Entrevistem el llatinista, avui també director general de Recerca de la Generalitat, en la seva condició de gran coneixedor i divulgador del vi natural, un dels màxims experts a la Península

TEXT: MONTSERRAT SERRA



**J**oan Gómez Pallarès (Igualada, 1960) ha fet una carrera acadèmica al voltant del món clàssic. És catedràtic de literatura llatina a la UAB i ha ocupat càrrecs en l'àmbit universitari (ha estat degà de la Facultat de Filosofia i Lletres a la UAB i també vicerector) i en organismes mixtos, com ara l'Institut Català d'Arqueologia Clàssica (ICAC). Des del juliol del 2018 ocupa la Direcció General de Recerca, del Departament d'Empresa i Coneixement de la Generalitat de Catalunya. Però més enllà de la llarga trajectòria acadèmica, Gómez Pallarès és un referent en l'àmbit vinícola, sobretot en vins naturals i en tots els valors i tota la filosofia que contenen.

Fa cinc anys va publicar un llibre de referència, *Vinos naturales en España* (RBA, 2013), i ara n'ha publicat una nova edició revisada (Integral, 2018). Conté dues parts: en la primera explica què és per ell un vi com més natural millor, aspectes que s'han de tenir en compte a la vinya, aspectes a tenir en compte al celler, on relata què vol dir treballar agricultura biodinàmica; i en la segona part aplega retrats d'elaboradors que ha visitat i dels quals ha tastat els vins, que tenen una manera més natural d'elaborar-los. En aquesta segona part, la nova edició del llibre incorpora una quantitat important de nous elaboradors. De fet, el títol no fa justícia al volum, que és molt més que el títol, i Gómez Pallarès reivindica el subtítol per entendre'n l'abast del contingut: *Plaer autèntic i agricultura sostenible a la copa*.

Gómez Pallarès ha inclòs dos cellers de la DO Alella: El Celler de les Aus i el celler Oriol Artigas. Del Celler de les Aus, que forma part d'Alta Alella, i de Josep Maria Pujol-Busquets, el propietari, en diu: «En un territori devastat per l'especulació urbanística i a pocs quilòmetres de Barcelona, el Celler de les Aus és un símbol d'equilibri, un contrapoder explícit que parla de pau, de control respectuós de les vinyes, d'ingerències mínimes de contaminacions externes (plagues, etc) i d'una de les coses més importants que

no se sol veure, però que s'ha de destacar: totes les aigües que es recullen procedeixen només de la finca.» I d'Oriol Artigas destaca: «És el nexa ineludible, la baula necessària en la cadena evolutiva de les terres a ambdós cantons de la serralada prelitoral catalana del Maresme. Sense ell no es podria entendre fins a quin punt hem estat a punt de perdre la riquesa vitivinícola del passat i de quin fil tan fi penja el futur. Però hi ha més coses: hi ha un home jove que inverteix tant de temps a la vinya i al celler com a l'institut i en l'ensenyament.»

### ***Fa pocs mesos que ha editat una nova edició revisada del seu llibre 'Vinos naturales en España'***

### ***"Sempre que puc, trio productes que siguin respectuosos amb l'entorn, amb la història d'un lloc, amb qui els fa"***

**Cinc anys donen per tenir una certa perspectiva. Què heu après en aquests cinc anys, des que es va publicar *Vinos naturales en España*, i quina maduresa heu pogut aportar a la nova edició?**

Jo diria que la cosa més important és que a la primera edició tenia la sensació que podia escriure sobre segons quins tipus de vins, però realment no en sabia el perquè. És a dir, en el fons em vaig sentir com un caçador-colleccionista de certs tipus de vins i, sobretot, d'un cert tipus de persones. Però no hi havia realment un fil conductor. En la primera part del llibre volia aclarir-me, intentar descriure com es fan els vins que més m'agraden, i a la segona part posava uns exemples de persones que elaboraven aquells vins que m'agraden. Però la gent no va acabar d'entendre

per què aquells exemples i no uns altres i què significaven. La diferència entre el primer volum i el segon és que, d'entrada, jo ja tinc cinc anys més d'experiència: he llegit molt més i he entès molt més quin és el meu paper en la natura, què faig amb aquest llibre i per què ho explico. Per tant, he triat molt millor els cellers de la segona part, depenent del que vull explicar. De manera que en aquesta segona edició han sortit alguns cellers del llibre i n'han entrat molts més.

**Què voleu dir que heu entès millor quin és el vostre paper en la natura?**

La idea de com encaixem en la naturalesa, com la respectem i com a través del respecte i l'encaix mengem i bevem també.

**Es nota aquesta mena de militància i la idea que quan bevem un vi ens vinculem directament amb la terra, amb el paisatge, amb la natura...**

...i amb una manera d'entendre les coses i una manera de compartir una sensibilitat de respecte per la natura. He fet servir unes citacions al principi del llibre perquè la gent entengui també com he canviat jo. Senzillament, llegint les citacions que hi ha en la primera edició i en la segona ja es pot entendre.

**En aquest segon volum citeu a tall d'aforismes autors com Goethe, Jules Chavet, George Bernard Shaw, Thoreau, Stefano Mancuso i Alessandra Viola, Marc Aureli...**

Hi ha una cosa molt important per mi, que la va escriure Marc Aureli: "Tot el que entra en la planificació de la naturalesa i tendeix a conservar-la en bon estat és bo per a tothom, per a totes les parts integrants." Ja no concebo fer mal a la naturalesa. I no sols en la vitivinicultura, sinó també en la gastronomia (i, dins la gastronomia, la vitivinicultura): què mengem, com ho fem, què bevem... tot! Ja no puc menjar qualsevol pa o qualsevol formatge. Sempre que puc triar, trio productes que siguin respectuosos amb l'entorn, amb la història d'un lloc, amb qui els fa.

**Tal com ho expliqueu, diria que heu pres un compromís que us ha canviat la vida.**

Completament. He entès quin és un dels meus destins a la vida (el que els japonesos en diuen *ikigai*): si soc millor (em sento millor i faig les coses millor i les entenc millor), transmetré les coses d'una manera millor i la gent que és al meu voltant, en aquest sentit, també serà millor. I com ja deien els naturalistes dels segles XVIII i XIX (que són una de les inspiracions i lectures, que no tenia aprofundides fa cinc anys i que ara tinc molt consolidades), entenc que som una peça més de la naturalesa, però som una peça absolutament prescindible. La naturalesa existeix sense nosaltres. Nosaltres sense ella no podem existir. I, per tant, aquest respecte que li devem s'ha de transformar en l'acció quotidiana de cada dia.

**Cal anar-se'n a viure al camp?**

Passejar, fer natura i escriure aquestes coses no implica viure al camp o viure al bosc. Thoreau ho va fer i m'he inspirat molt en la seva experiència i en el seu llibre, *Walden*, i en més autors com Ralph Waldo Emerson o el filòsof naturalista John Burroughs. Però una experiència amb la natura, també la pots tenir a la ciutat. Ara treballo en un despatx a Barcelona on tinc el privilegi de veure el mar i passen moltes coses. I sento un munt d'ocells passejant pels carrers del voltant. I els puc identificar pel refilar. L'actitud d'estar atent a les coses que passen és, en el fons, el que traspua el llibre. I és del tot evident que és el que no tenia fa cinc anys. Em pensava que ho sabia tot. Com a persona he après moltíssim en aquest temps.

**Fa cinc anys l'efecte que va produir el vostre llibre en alguns aspectes va ser revolucionari. Per exemple, en el coneixement de l'agricultura biodinàmica. No s'havia explicat mai abans el procés de la biodinàmica d'una manera tan minuciosa, raonada i científica. I hi havia molts prejudicis. En cinc anys, la biodinàmica s'ha entès i s'ha incorporat millor a la viticultura i molts dels elaboradors que treballen**



ÒSCAR PALLARÈS

Gómez Pallarès, somrient, sota la vela del Celler de les Aus.

**en biodinàmica mostren terres, vinyes i vins que són reconeguts. I això ajuda a reforçar la idea de la terra viva.**

Crec que en cinc anys ha canviat molt la perspectiva de la gent. A mi m'agradaria que aquest llibre fos una causa més del que passa, però n'hi ha moltes. Perquè la gent es mou molt, perquè és inquieta, i ha entès que en molts llocs la biodinàmica és possible i és el millor que pot passar a la terra, sempre que les persones s'hi dediquin al 100%, cosa que no és fàcil. I, després, ha canviat molt la sensibilitat de la gent.

**En quin sentit ho dieu?**

El que deia al començament, que això no és una moda, és una actitud, una manera de fer, una manera de sentir, de ser i de veure les coses. I hi ha molta més gent que la comparteix en aquests moments. Hi ha més bars, més locals, més restaurants, més cuiners i cuineres sensibles, més vitivinicultors sensibles, que expliquen els seus vins i els venen als llocs. I tu tens més possibilitats de gaudir de la gastronomia d'una altra ma-

nera. I això sí que en aquesta edició ho he volgut assenyalar, perquè he canviat molt la part final de restaurants. Fa cinc anys parlava només del restaurant Plaça del Vi 7 com a

***“Hem canviat i hi ha molta més gent sensible pel que menja, com s’ho menja, què beu i com s’ho beu”***

exemple. I aquest local continua essent fantàstic, però ara també em fixo en aquell cuiner que sap perfectament què fa amb el vi. Per mi la gastronomia és això: és menjar i beure. I això només ho poden oferir persones que saben cuinar, saben què cuinen, saben perfectament què beuen i què posen a cada plat.

**La 'revolució líquida' és un fet?**

Més que revolució líquida, jo parlaria d'una revolució gastronòmica, entesa tal com

diem ara: parlem d'una cuina de proximitat, arrelada a l'entorn. Hem canviat i hi ha molta més gent sensible pel que menja, com s'ho menja, què beu i com s'ho beu. Més que revolució, és una evolució, tot i que és lenta. Però no té aturador possible.

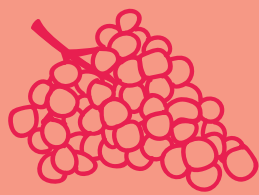
**Tanmateix, així com la biodinàmica ha anat perdent prejudicis entre els consumidors, semblaria que el concepte de vi natural no ha fet la mateixa evolució. Molts amants del vi no entren en aquest concepte i qualifiquen aquests vins de desordenats, etc.**

El títol del llibre, *vins naturals*, el va triar l'editorial, però hi ha uns altres adjectius que s'adiuen millor al concepte de vins que jo defenso, com ara *vins autèntics* (títol del llibre de Jamie Goode i Sam Harrop) o fins i tot *vins sincers*. Sí que m'atreveixo a dir quin vi és sincer i quin t'explica coses a través de múltiples filtres i miralls, que no s'adiuen amb allò que es fa a la vinya i surt de la vinya. He hagut de dedicar molta energia a explicar que no és un llibre sobre vins naturals. Tracta sobre els

vins més naturals possible, vins sincers que parlen més i millor de cada terra, de cada varietat de raïm, de cada persona, de cada anyada, etc. I l'única certificació possible d'aquests vins és haver estat al celler i a la vinya, haver viscut i vist totes les coses i haver parlat de primera mà i en primera persona del que passa. I això és el que intento. En aquest llibre hi ha trenta-un cellers nous. Hauria volgut posar-ne algun més, però no ha estat possible, perquè només hi he inclòs cellers que he visitat.

**Parlar de vins naturals sempre és entrebancat.**

No és un bon adjectiu. A França el terme es fa servir d'una manera més conscient i curosa i aquí no, s'ha pervertit l'ús de l'adjectiu. I, evidentment, hi ha hagut una reacció d'hostilitat brutal per aquesta mena de vi de gent que se sent agredida, perquè no volen replantejar-se els cànons establerts. A mi m'agrada pensar que el meu llibre en el fons és un manifest. I és també una autobiografia, sobretot la segona edició. ●



ENOTAST

# DIUMENGES DE VINS

30 DE  
JUNY

DO ALELLA

TXIN-  
TXIN

## TRADICIÓ I ACTUALITAT EL TAST DE VI MÉS DESITJAT

Endinseu-vos a descobrir els vins de dos cellers emblemàtics de la DO Alella que engloben tradició i modernitat alhora. Maridatge protagonitzat per l'**esqueixada de bacallà** amb el **Marfil Blanc Clàssic** (Alella Vinícola) i la **truita de botifarra de perol** típica del Maresme amb el **AA Parvus Syrah** (Alta Alella Mirgin).



Lloc: Oficina de Turisme d'Alella Data: 30/06/19 a les 12h Preu: 8€

Compra de tiquets: [www.enoturismedoalella.com](http://www.enoturismedoalella.com)



AJUNTAMENT D'ALELLA



Alella  
talent i vinyes



Diputació  
Barcelona

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*



vins  
**bouquet d'a**

*Us oferim vins d'agricultura ecològica on s'utilitzen les varietats autòctones de la Denominació d'Origen d'Alella.  
Produccions limitades.*



# Un territori ple de singularitats

La ruta del vi ens porta als forns romans de La Fornaca (Vilassar de Dalt), a la vinya de Cabrils de Testuan i al Celler Castañé, d'Argentona.

TEXT: MARTÍ CRESPO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**Q**uan he sortit de Barcelona amb cotxe i he escrit a Google Maps "Forns romans de la Fornaca, Vilassar de Dalt", haig de confessar que no m'esperava que els satèl·lits del GPS em deixarien en un polígon industrial. Però així ha estat: al final de la ruta marcada al mòbil hi havia una indicació dels forns, cap amunt, i un senyal d'aparcament, cap avall. He deixat el cotxe enmig de naus i magatzems i he enfilat el camí, entre arbres i zigzaguejant, que m'ha portat fins a un petit descampat presidit per un im-

mens mur de pedres de granit i ferro. Una porta sortint un metre de la paret és l'únic element que trenca el conjunt. Allà mateix m'esperen l'Oscar, sempre més puntual que jo, i la regidora de Turisme de l'Ajuntament de Vilassar de Dalt, Paula Lloret, que avui ens obrirà la porta d'un altre polígon industrial... de fa dos milers d'anys.

**L'entrada als forns de la Fornaca et fa sentir com qui fa un viatge al passat**

## La història surt del forn

Rere la lluminosa entrada metàl·lica ens trobem, de sobte, en una cambra fosca, per l'efecte d'unes cortines negres que ens amaguen, com en un teatre, el gran escenari. "En Toni Gironès, l'arquitecte que es va encarregar d'idear l'espai que acull el jaciment romà, sempre recomana de quedar-se un minut en la foscor, per deixar enrere la claror de l'exterior i adaptar-nos a la tènue llum de l'interior, com per marcar encara més el viatge del present al passat", ens detalla la Paula, que tot d'una ens obre el teló. Davant nostre apareix un gran espai de terra

argilós, presidit al centre per tres forns excavats de formes gaudinianes i il·luminats únicament per tres grans lluernes al sostre situades damunt seu. La intervenció de granit i ferro de Gironès embolcalla respectuosament un dels jaciments "més singulars i més ben preservats de les seves característiques", afegeix la nostra acompanyant.

Tot i que el 1949 l'actiu Grup Arqueològic de Vilassar de Dalt ja va localitzar un d'aquests forns, no va ser fins al 2002 que van començar les excavacions i se'n van descobrir dos més, juntament amb una sitja i un abocador de



La Paula Lloret explica les característiques d'un dels tres forns del jaciment de la Fornaca a en Martí Crespo.

materials ceràmics. “Com sol passar, quan es va voler reurbanitzar la zona de la Fornaca es va veure que el conjunt era molt més important del que se’n sabia”, explica Lloret. Per això l’ajuntament va encarregar a l’arqueòloga local Núria Rosselló, amb l’ajuda del Grup Arqueològic, la feina de desenterrar aquest conjunt de forns situats a la vora de l’antic camí de Mataró. Un lloc, val a dir, que disposava dels quatre elements necessaris per fer terrissa: terra, aire, aigua i foc. “Aquí hi havia ben a prop aigua, argila i bosc per a la llenya, a més d’una bona orientació pels vents”, ens detalla la Paula.

Es calcula que els forns van estar actius del segle I al III dC, una època en què el vi era el principal motor econòmic de

la comarca. De les graelles a mil graus de la Fornaca, doncs, en sortien dòlies (grans tines amb què es feia envellir el vi), però també materials de construcció com teules, ímbrexs i maons. Pel volum d’aquesta indústria, no és impensable que

## Testuan és un vi que neix d’una amistat i un viatge Mauritània

al voltant també hi hagués hagut tallers de ceramistes, magatzems i fins i tot habitatges per als treballadors. Per gaudir d’aquests extraordinaris forns romans i de les seves meravelloses parets vitrificades per

les altes temperatures, cal concertar visites amb l’ajuntament o aprofitar algunes de les jornades de portes obertes que s’hi organitzen al llarg de l’any. Com per exemple les que s’inscriuen en l’esdeveniment 48h Open House Barcelona, en què els forns romans comparteixen protagonisme amb la rehabilitació de l’espai signada per l’estudi de Toni Gironès.

### Vi d’amics

Un quart d’hora després de deixar enrere l’antic camí de Mataró a Vilassar, l’Òscar i jo som al seient del darrere d’un 4x4 que s’enfila pel camí de les Vinyes de Cabrils, un veritable teló invisible que ens torna a deixar passar cap al passat. El copilot, Kike Focillas, xiuxiueja amb to de lament: “S’han canviat els ceps per les

cases...” I el conductor, Quim Colomer, demostra ser tot un pota negra cabrilenc: “En aquest marge, quan era petit, hi havia la vinya d’en Pitu; allà hi havia la d’en Santos, i en aquell tros la de Ca l’Estrany. Recordo haver fet la verema en quinze vinyes d’aquí dalt, fins que vaig tenir vint anys!” Després es van anar abandonant i ja va deixar de pujar-hi: “Fins al 2009, quan el maleït Lionel em va tornar a embolicar!”

Fa referència a Lionel Martin, un francès instal·lat al Maresme com també Julien Schmitt i Pierlo Sinigaglia. Juntament amb Andreu Sala i Miquel Riera, són els set amics que, tips de veure com es gastaven molts diners en vi cada vegada que es trobaven, una nit van acordar fer-se’n ells, segons em relata amb una certa sornegueria en Kike quan baixem del cotxe i entrem al tros de vinya que tenen arrendat des de fa deu anys en un magnífic mirador de Cabrils (als peus) i Vilassar de Mar (a la llunyania). Tot va començar arran de coincidir tots set en una baixada a Mauritània amb una ONG al final del 2009: “Tot i ser de procedències i orígens ben diversos, allà ens vam conèixer a fons i vam fer molta pinya.” Tanta, que nou mesos després d’aquell viatge iniciàtic ja naixia el primer fruit vitivinícola d’aquella amistat: 385 ampolles del Testuan 2010, elaborat íntegrament amb pansa blanca.

La idea inicial era que, a partir d’aquell *test one*, cada anyada en farien una prova nova. Però a la tercera, el 3 de Testuan, van considerar que havien tocat la tecla de la combinació guanyadora: 80%



En Kike i en Quim, copa en mà, conversen amb en Martí a la vinya.

de pansa blanca i 20% de garnatxa, dues varietats extreïtes exclusivament de les dues vinyes que tenen llogades; la de Cabrils (mitja hectàrea mirant a mar) i la de Santa Maria de Martorelles (una hectàrea i mitja encarada a Montserrat). Els set amics s'encarreguen de tot, seguint fil per randa la filosofia *do it yourself* (DIY): "Des del brot fins a l'ampolla, això és com mig fill meu -se sincera en Kike-. Perquè ens ho fem tot nosaltres: la vinya, la distribució, les etiquetes, la recerca de clients, la paperassa i la facturació..."

Malgrat que d'entrada la idea era fer-se el vi per a consum propi, la cosa va anar creixent progressivament fins a arribar a les 6.500 ampolles de l'any passat i al pic de les 8.000 el 2016. "Vam capgirar la vinya, la vam fer tremolar, i de cop i volta ens va anar donant més i més. Això ens va animar, i encara més comprovant que el vi començava a tenir acceptació": primer entre els restaurants de Cabrils i després, obrint el compàs, cap a locals de tot el Maresme i fins i tot de Barcelona. "És un *hobby* que se'ns ha convertit en una activitat professional, però sense cap pretensió. No volem un vi industrial i per això ens hem posat de límit 10.000 ampolles l'any. En un moment donat, preferim fer cosetes estranyes, més que no pas ampliar la producció." Entre aquestes provatures hi ha reservar alguna bóta per fer cava, un pansa blanca 100%, un negre amb elaboradors del Montsant o un syrah amb gent del Montseny. Sense desviar-se del sender marcat, i sense perdre el senderi, ja fa una dècada que



La Montse Castañé i en Jordi Pujol regenten el Celler Castañé.

aquest "vi d'amics" aporta la seva singularitat a la DO Alella. I això que en aquest temps la vida dels set col·legues -més que socis- ha fet molts tombos: "Al principi pujàvem tots a la vinya a fer costellades amb els crios; ara ens veiem més per Instagram i parlem per WhatsApp."

## En pocs anys, el Celler Castañé ha transformat radicalment l'oferta de vins

### El celler d'Argentona

Un dels llocs on es poden trobar els vins de Testuan és el Celler Castañé, un veterà establiment d'Argentona que també va viure fa alguns anys una sacsejada forta com la vinya de Cabrils que acabem

de trepitjar. Montse Castañé i Jordi Pujol, la parella que el regenta des de fa sis anys i mig, van decidir agafar el local quan els pares d'ella es van jubilar: "El 1971 els meus sogres es van quedar una botiga de vins a doll que ja funcionava -comenta Pujol-. Hi van començar a introduir la venda d'ampolles i, a partir del 1995, van ser pioners en la introducció de tasts." Amb aquell canvi de direcció, adaptant-se a les noves exigències de la clientela, Can Castañé va mantenir l'activitat mentre la resta de cellers d'Argentona anaven tancant l'un rere l'altre.

El 2013, quan la Montse i en Jordi se'n van fer càrrec, va caldre una nova posada al dia, en aquest cas centrada en els vins de proximitat i naturals. "Quan ho vam agafar teníem una gamma de vins molt clàssica, sobretot de la Rioja i de Ribera. En aquest sentit, hi hem fet un tomb, ho hem capgirat del tot, optant pel vi català, des d'Alella fins

a la resta de DO de Catalunya i fins i tot de Catalunya Nord, on hi ha vins de poca intervenció molt interessants i a bon preu", comenta Pujol. En xifres, això significa que de les dues-centes cinquanta referències totals, més cinquanta de cava, entre el 85% i el 90% són de DO's catalanes. La selecció (que inclou gairebé tots els cellers del territori Alella) és molt personal, basada tant en la seva formació (Pujol ha seguit cursos de sommelier i el grau d'Alella, amb Oriol Artigas) com en l'interès per visitar els cellers que comercialitza, parlar amb els productors i conèixer-ne les propostes.

Per ajudar a difondre els vins locals i naturals, des del Celler Castañé es continuen mantenint els tasts i, periòdicament, s'organitzen sortides i rutes per cellers catalans, a més de degustacions i presentacions de vins. "Hi creiem molt i el públic hi respon cada vegada més", sentencien. ●

## El celler romà del territori DO Alella!



Obert dissabtes i diumenges de 10 a 14 h  
Grups concertats tots els dies de la setmana



Contacte:  
Dissabtes i diumenges de 10 a 14 h al telèfon (+34) 93 555 99 77  
De dilluns a divendres al telèfon (+34) 691 170 860



ARQUEOLÒGIC DE SPA

C/ Ernest Lluch 41, 08329 Teià  
Informació i reserves a: [reserves@tanitdifusio.cat](mailto:reserves@tanitdifusio.cat)

# Foranell Batlle

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

**NOVA  
IMATGE!**



**Finca La Sentiu**

08391 Tiana

Tel. 699 086 355 · [celler@joaquimbattle.com](mailto:celler@joaquimbattle.com)

## IN·VITA



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



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

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

# Roura

Aprecieu la diferència

Al bell mig de la Vall de Rials



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

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

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



Rebeca Ruiz, Marta Ribas i Laura Nadeu, entre ceps a la vinya de Can Sans, al centre d'Alella.

## Tres mirades femenines que dibuixen un territori "enoturísticament exquisit"

Parlem amb Laura Nadeu, Marta Ribas i Rebeca Ruiz, gerent i tècniques del Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS



rialler i bromista tan seu; de cop se'ns posa a cantar, taral·leja Joselito i ens confessa que li encantaria participar en un concurs de cant, però que en un karaoke també fa festa. “Soc així, optimista i extravertida.” I és cert, transmet un bon rotllo i una energia d'aquelles que sempre vols tenir a prop. “Posa una Rebeca Ruiz a la teua vida”, diria el lema electoral si es presentés a unes eleccions. Ella és així i així es mostra, tal com és. I mentre ens comença a explicar d'on és –“Vaig nàixer a Ripollet de Mar”, diu tota seriosa, i jo ho apunto i al cap d'un segon m'adono que me l'ha tornada a colar...– arriba la Marta, la segona protagonista del dia.

La Rebeca i la Marta són les tècniques del Consorci. Coneixen bé el territori, però se'l reaprenen visitant tots els seus actors i parlant-hi permanentment. “La nostra feina és ser-hi presents, acompanyar-los i dissenyar aquelles accions de promoció del territori perquè tinguin tot el sentit i la màxima repercussió possible”, explica Marta Ribas. I continua: “Cada municipi té el seu potencial, el seu tipus de públic, hi ha activitats que sabem que hi funcionaran i unes altres que no tant.” És una part de la seua tasca diària, i ens ho confirma també la Rebeca: “Dedico una bona part del meu temps a visitar els nostres socis i parlar-hi, escolto inquietuds i les trasllado per poder respondre'ls amb propostes ajustades”, diu referint-se a la trentena d'entitats que formen part de l'entitat. “Tenim un territori enoturísticament exquisit, i la nostra feina és potenciar-ho al màxim.”

Fem una parada tècnica, perquè per entendre el significat de la seua feina volem saber els orígens i objectius del Consorci.

El Consorci es va constituir oficialment el 7 de juny del 2010 per impulsar i coordinar polítiques turístiques dels municipis membres –ara són vint-i-cinc ajuntaments, més el Consell Regulador de la DO–, i alhora promoure iniciatives per atraure visitants al territori i donar-lo a conèixer. I és que per aquí tenen de tot

per satisfer els gustos i interessos més exquisits: paisatge, patrimoni, vinyes, vins..., i la sàvia combinació de tots els elements fa que vagin consolidant iniciatives com el Vi+, la Festa de la Verema d'Alella, els Mercats amb DO Alella o les Biblioteques amb DO. El disseny de cada acció i la seua execució surten del cap i les mans de les tres protagonistes d'aquesta història.

**La Rebeca i la Marta són les tècniques del Consorci. Coneixen bé el territori, però se'l reaprenen visitant tots els seus actors i parlant-hi permanentment**

**La Laura n'és la gerent des del 2015. “Una de les prioritats és fer créixer el sentiment de pertinença de tots els membres que en formen part”, afirma**

Reprenem el fil i, ara que ja s'ha incorporat la Laura a la conversa, deixem que siguin elles qui continuïn guiant-la. “He treballat de tècnica a l'Ajuntament d'Alella des de l'any 1999 i al 2015 em vaig incorporar com a gerent al Consorci”, recorda. L'estratègia i els objectius de cap on anava l'entitat han estat clars i ben definits des del principi: “La prioritat ha estat sempre sensibilitzar i fer créixer el sentiment de pertinença de tots els membres que en formen part, hem de donar a conèixer qui som i les nostres particularitats; i si ho fem de manera coordinada i donant-nos suport entre tots, el resultat sempre és exponencialment millor.”

Un moment, que serveixen els primers: dos d'espinacs a la catalana (o podríem dir a l'alellenca) i tres amanides amb formatge de cabra. Crec que no ho he dit, però som a Can Duran, i el menjar fa un

fantàstic maridatge amb la conversa que ens passeja pel territori d'Alella i pels seus vins. De fet, fa un moment deia que totes tres protagonistes d'aquesta història eren bones coneixedores de la zona, però potser no he posat prou èmfasi en el coneixement que tenen del món del vi. La Rebeca, per exemple, combina les hores de feina al Consorci amb la secretaria de la Denominació d'Origen Alella; i la Marta, per posar-ne un altre exemple, ha estat impulsora dels projectes d'enoturisme d'Alta Alella i Bouquet d'Alella.

Ja sabem que el vi uneix i fa feliç molta gent. Ja passa quan obres una ampolla, però si tens l'oportunitat de compartir-lo o de conèixer-ne els elaboradors, o de participar en un tast guiat o en una activitat de maridatge de vins amb productes locals, l'experiència pot ser molt més enriquidora i especial. El Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella ofereix la possibilitat de gaudir de totes aquestes experiències, i això permet que la feina que fan la Laura, la Marta i la Rebeca prengui tot el sentit del món. Les persones i entitats que valoren els productes de proximitat i el km 0 i que creuen en els projectes enoturístics tenen clar que hi han de confiar. Ara, recentment, s'hi ha sumat Granollers. Ja són vint-i-cinc dels trenta ajuntaments possibles. Qüestió de temps que hi siguin tots i que s'hagi de demanar hora amb antelació per poder organitzar i difondre una de les activitats que munten en algun dels municipis o entitats col·laboradores. Això dona vida a un territori, i totes tres tenen clar que aquest és el camí que cal seguir.

M'he saltat els segons i les postres: no hem parat de parlar i era difícil fer un punt i a part, però no m'oblido de la mel i mató, que ha estat un petit plaer més. Paguem i anem a fer fotos a les vinyes del municipi. Continua la nostra experiència enoturística per Alella. El proper dia ens citarem en qualsevol altre municipi dels que formen part del Consorci, a veure aquesta vegada què ens hauran preparat. ●

**T**orno a Alella. Aquest cop he quedat amb tres senyores –Laura Nadeu, Marta Ribas i Rebeca Ruiz– i un senyor –Òscar Pallarès, qui guia, fotografia i acompanya l'entrevista–. Hi vinc amb l'objectiu de conèixer el dia a dia del Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella, i tinc la sort de poder-ho descobrir a través de tres mirades, tres caràcters i tres estils diferents, per bé que 100% complementaris.

Les noies arriben al punt de trobada de manera separada. La primera, la Rebeca, ens rep amb aquell tarannà

**FLEQUES I PASTISSERIES**



**La Petita Mallorca**  
Forn i Pastisseria

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



**NF**  
LA NOVA FONDA

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

**VINATERIES / ENOTEQUES**



**El Cantó del Vi**  
Espai enogastronòmic de Paco Cordero

Carrer Major, 25 · Santa Coloma de Gramenet  
Tel. 93 386 52 66

**RESTAURANTS**



**Masia Can Cabàs**

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



**Restaurant LA VINÍCOLA**

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



**celler jordana**

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



**el nou Anticó**

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



**LA NAU**

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



**Companyia d'Alella**  
CELLER I TAVERNA

Riera Fosca, 28-30 · Alella  
Tel. 93 540 03 41 · [www.varietalis.com](http://www.varietalis.com)



**FONDA MARINA**

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



**l'Era Restaurant**  
25 ANYS

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



**EMOCIONS**  
SORLI

Pl. Can Nolla, 1 · Vilassar de Dalt  
Tel. 93 753 71 84



**ELS GAROFERS**  
INSPIRACIÓ · CUINA · ENTORN

Passeig d'Antoni Borrell, 13 · Alella  
Tel. 93 540 17 94 · 696 407 763



**Orfila**  
RESTAURANT

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



**Espai Di.Vi**  
ENOTECA - CELLER

Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella  
Tel. 93 555 28 84 · [www.espaidivi.es](http://www.espaidivi.es)



**la Do**  
TASTETS D'ALELLA

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



**tresmacarrons**  
vermut-restaurant

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



**La Bodega de Vilassar**

C/ St. Antoni, 9 - Vilassar de Dalt - Tel. 937 308 226  
[labodeguetadevilassar@gmail.com](mailto:labodeguetadevilassar@gmail.com)

**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](http://www.monlacata.com)



**VINS J. CARRERAS, S.C.P.**  
*La seva botiga del vi i el cava*

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



C. del Mig, 30 · Alella · Facebook: calestranyalella  
Instagram: vermuteriaxaviestraney



**El Rebot dels Sentits**

Selecció de vins, alimentació gourmet i utensilis

Ps. Roman Fabra, 25 · El Masnou  
Tel. 93 178 22 97 · [www.elrebotdelsentits.es](http://www.elrebotdelsentits.es)

**Xarel·lo**

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

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

Truca'ns al 654 40 40 43

**Maheso**<sup>®</sup>

**TASTA'L  
AL FORN**

**PIT DE POLLASTRE  
SUPER CRISPY  
ESTIL KENTUCKY**



[www.maheso.com](http://www.maheso.com)

[www.facebook.com/maheso](https://www.facebook.com/maheso) [@Maheso\\_news](https://twitter.com/Maheso_news) [@mahesocongelados](https://www.instagram.com/mahesocongelados)



# TIANA

11ena MOSTRA GASTRONÒMICA I DEL VI