Papers de vi

Núm. 33 · Hivern 2015

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Dossier Vins Naturals

Associació Pensa en Vi: vi i cultura popular

Aljubs, patrimoni rural oblidat de les vinyes del Maresme

Bodegas Jaime Serra, vi d'Alella entre 1941 i 1987

100%
Pansa Blanca

100%
Marquès d'Alella

Beu amb moderació, gaudeix sense límits

La imatge que ilustra la coberta recull un detall de la taula on es va fer el tast de vins naturals que es relata a la pàgina 17.
Foto: Òscar Pallarès

sumari

03 GLOPS

09 DOSSIER VINS NATURALS

Alella, una denominació d'origen a l'avantguarda dels vins naturals
- Josep M. Pujol-Busquets: "Fa deu anys que produïm cava sense sulfits"
- Nou celler per a vins naturals d'Alta Alella, dins el sauló
- Altres mirades sobre els vins naturals

17 EL TAST

El tast: vins i caves naturals dels cellers de la DO Alella

21 REPORTATGE

Associació Pensa en Vi. Vi i cultura popular

24 REPORTATGE

Aljubs, cisternes, safareigs de vinya. Patrimoni rural oblidat de les vinyes del Maresme

28 REPORTATGE

Bodegas Jaime Serra. El vi popular d'Alella

32 PERSONATGE DO ALELLA

Toni Cerdà, afable passió i ofici per la vinya

Edita
ASSOCIACIÓ CULTURAL REVISTA ALELLA

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
Aptat. 401. 08328 Alella

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

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

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

Han col·laborat en aquest núm: **Jordi Albaladejo, Miquel Arnau, Oriol Artigas, Xavier Bassa, Xevi Carbonell, Vicenç Galbany, Vicente Garcia, Marga Giménez, Marta Loyo, Oriol Marfà, Darío Pin, David Roman, Montse Serra, Elisabet Solsona i Rosa Vila**

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

2 euros Dipòsit legal: B-47.946-2009

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència

Ajuntament d'Alella

Alta Alella Privat

Marqués d'Alella

Consorci DO Alella

Neix el Gastrobar Orfila, amb especial atenció als vins DO Alella

Des del principi de l'any el restaurant masnoví Orfila ha ampliat l'oferta amb l'obertura d'un nou local, adjacent al restaurant de sempre, on se situa el Gastrobar. Xavier Orfila ho explica: "Tenia ganes d'oferir una cosa nova i diferent que el restaurant no em permetia fer. Ara els nostres clients poden triar entre la carta i els menús del restaurant o l'oferta del Gastrobar." El nou establiment ofereix una selecció de tapes gastronòmiques amb propostes de maridatge amb vins de la DO Alella. En aquest sentit, Orfila afegeix: "Sempre he procurat donar protagonisme als vins de la DO Alella. Ara, més que mai, disposo de l'espai per oferir maridatges, tasts i actes diversos on els vins d'Alella vagin de la mà dels nostres plats." El Gastrobar Orfila, a més, ofereix servei d'esmorzar i menjar per emportar-se amb interessants ofertes de menú diari.

Ò.P.

Slow Food lliura el seu distintiu en un acte a Gallecs

La plaça de l'Església de Gallecs (Vallès Oriental) va acollir el 23 de febrer el Mercat de la Terra, destinat a posar en contacte restauradors i productors dels diferents "convivium" comarcals associats a la xarxa Slow Food. Un dels productors que hi tenia estand va ser el celler Bouquet d'Alella.
Slow Food va aprofitar l'ocasió per lliurar el seu distintiu als cuiners i restaurants que han acreditat reunir les condicions per poder-lo exhibir, en un acte que va comptar amb la presència dels cuiners Fermí Puig i Ramon Parellada, i on es va servir un dinar cuinat pels restaurants Slow Food del Vallès Oriental. Un restaurant del territori DO Alella, la Sal (Mataró), va obtenir el distintiu. Adriana Figa, del restaurant els Garrofers (Alella), membre del Convivium del Maresme, explicava: "Nosaltres tenim la intenció d'obtenir el distintiu de cara a l'any que ve. No és fàcil perquè els requisits per aconseguir-lo són molt exigents, però treballarem a consciència per poder-lo lluir d'aquí a un any! De moment, el mercat ens va resultar molt útil per contactar amb un munt de productors que fan coses molt interessants i que ja han passat a ser proveïdors nostres."

Joves empresaris visiten Alta Alella com a exemple de negoci

La delegació del Maresme de l'Associació de Joves Empresaris de Catalunya (AIJEC) ha començat a les vinyes d'Alta Alella la ruta ITINERA, un recorregut per la comarca a través dels sectors econòmics més tradicionals per analitzar-ne la capacitat de reinvenció. Una visió de l'emprenedoria lligada a la transformació del territori, des de la industrialització fins al turisme, sense deixar de banda sectors primaris com la pagesia, la vinya i la pesca. S'ha començat per Alta Alella per saber la història d'una iniciativa familiar que en pocs anys i amb ben poques hectàrees de conreu s'ha convertit en un referent de l'agricultura ecològica.

Alella Vinícola investiga les diferències entre la pansa blanca i el xarel·lo

Alella Vinícola ja té els primers resultats de l'estudi comparatiu i la caracterització de la pansa blanca d'Alella i el xarel·lo del Penedès. Xavier Garcia, director tècnic d'Alella Vinícola, explica que "gràcies a la col·laboració amb el Departament de Química Analítica de la Facultat de Química de la Universitat de Barcelona, els primers resultats han trobat diferències significatives quant a composició i tast, tant en tastadors professionals com en aficionats". Ara comença una segona etapa del projecte i es realitzarà l'estudi amb un nombre més gran de mostres de vins (la majoria dels pansa blanca d'Alella i una selecció de xarel·los penedesencs) "per tal que sigui molt més representatiu", explica Garcia. I afegeix: "Tots els resultats seran a disposició de qui ho vulgui una vegada s'acabi l'estudi. Pensem que és un estudi important perquè, fent recerca sobre les nostres varietats amb mètode científic, obtenim unes conclusions que ens ajudaran a prendre decisions durant l'elaboració i a innovar els vins de la zona."

D.P.

Alella arriba a un acord amb la UB per promoure l'estudi de la vinicultura

L'Ajuntament d'Alella i la Universitat de Barcelona (UB) han signat un acord de col·laboració per promoure l'estudi, la recerca i la difusió de les activitats relacionades amb l'agroalimentació i la gastronomia, amb especial atenció al sector del vi. També vol ser una acció complementària en favor del desenvolupament social i econòmic del territori a través del sector vitivinícola. Una de les primeres accions derivades del conveni ha estat la creació de la sala Alella, un nou espai d'anàlisi sensorial de vins i aliments habilitat amb una cuina i deu zones individuals de tast. En aquesta sala es duran a terme estudis d'anàlisi sensorial i classes de nutrició humana i dietètica, ciència i tecnologia dels aliments i ciències culinàries i gastronòmiques.

Gran Minguet Pansa Blanca, el nou escumós DO Alella de Can Roda

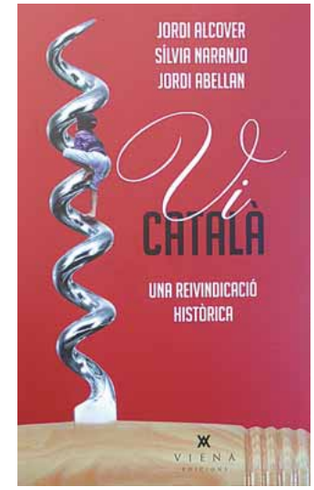
Un nou producte s'incorpora al catàleg d'escumosos DO Alella. Es tracta del Gran Minguet Pansa Blanca Brut Nature Reserva, un 100% pansa blanca de l'anyada 2011 que porta el nom del pare de la responsable del celler, Pepi Milà: "Porta el nom del meu pare, a qui deien Minguet. La proposta de nom, la va fer un bon amic de l'Enric Gil, el nostre enòleg, que va dir que aquest producte havia de ser un homenatge a ell." De color groc palla pàl·lid i reflexos grisosos, bombolla petita de rosari constant i àmplia corona persistent, al nas presenta records de fruita seca torrada, pastisseria i palla seca sobre un fons de fruita madura. A la boca, el carbònic hi és present, però finament integrat, amb sensació cremosa i lleugerament dolcenca, acidesa moderada i final salí amb postgust varietal (ametlla amarga, nou).

CEDIDA

L'AA Mirgin, al quadre d'honor de l'"Anuario de Vinos" d'"El País"

La nova edició de l'*Anuario de Vinos* que publica el diari *El País* situa el celler Alta Alella al quadre d'honor dels millors vins de l'Estat espanyol. La publicació es refereix al celler com "un exemple de sostenibilitat, responsabilitat i excel·lència" i en destaca que "ha sabut situar-se en el nínxol alt del mercat de caves artesans". L'anuari atorga 96 punts a l'AA Mirgin, 93 a l'AA Privat Opus Evolutium, 92 a l'AA Privat Laietà i 90 a l'AA Bruel.

"Vi català", el nou llibre dels autors de la "Guia de Vins de Catalunya"



Jordi Alcover, Sílvia Naranjo i Jordi Abellan acaben de presentar el llibre Vi català. *Una reivindicació històrica*. Es tracta d'una obra, segons que expliquen els autors, "on s'exposen les claus històriques que expliquen les vicissituds del sector i les possibles escletxes per a l'esperança del nostre patrimoni vitícola, i es presenten les principals menes de vi català i les varietats, tradicionals i foranes, que les componen".

Badalona i el seu patrimoni romà, elements clau per a l'enoturisme a la DO Alella

Lluís Tolosa, autor de la *Guia d'Enoturisme de la DO Alella*, va organitzar fa algunes setmanes una jornada professional per a periodistes i agents turístics al Museu de Badalona. Tolosa és un ferm defensor que la DO Alella ha d'aprofitar el ric patrimoni romà vinculat al vi del seu territori per atreure-hi turistes interessats. Amb aquest objectiu va voler mostrar als professionals l'impressionant patrimoni de què disposa Badalona. Pocs dies després també va tenir lloc al mateix museu una presentació de la guia, oberta al públic. De fet, Tolosa i Clara Antúnez (coautora de la guia) es troben en ple procés de promoció de l'obra i han aparegut parlant de la DO Alella en una llarga llista de mitjans de comunicació, com TV3 i els principals diaris del país.

Neix el Mostast per acostar la vinya i el vi als més menuts

Difondre la cultura enològica i el coneixement de la terra entre els infants és l'objectiu del Mostast, la nova proposta que ha posat en marxa la Regidoria de Promoció de l'Ajuntament d'Alella. Es tracta de tallers didàctics de tast de most adreçats a infants de quatre anys a dotze dinamitzats per una pedagoga, en els quals s'ensenya la canalla a experimentar amb els cinc sentits el fruit d'aquesta terra. S'han programat una dotzena de tallers en què es treballaran, d'una manera amena i divertida, les aromes, els colors, el tacte, els gusts i l'oïda de tot el procés d'elaboració des de la vinya al most. Els tallers infantils coincideixen amb les sessions d'Enotast, de manera que l'experiència enològica es converteixi en una activitat familiar en la qual els adults poden participar en el tast de vins mentre els infants assisteixen als tallers.

Roura planta pansa blanca i sauvignon blanc

El celler Roura acaba de plantar dues hectàrees de pansa blanca i sauvignon blanc, dos mil cinc-cents ceps de cada varietat, repartits per tres antigues parcel·les de cabernet sauvignon a la Vall de Rials (Alella). Joan Antoni Pérez Roura ho explica: "La demanda del públic de vins elaborats amb pansa blanca és cada vgada més gran. A més, com que de sauvignon blanc, en teníem poquet i és un dels nostres vins de més èxit, vam decidir arrencar unes vinyes velles de cabernet sauvignon i apostar per aquestes dues varietats blanques."

CEDIDA

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

Espai Di.Vi

Enoteca - Celler

Un espai únic, una atmosfera encisadora

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

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

Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana

Especialitat en carns a la brasa i productes de temporada

Divendres i dissabtes, sopars a la fresca.
Grans jardins i aparcament privat.
Ideal per a celebracions, empreses i grups.
Menús personalitzats.

Menú laborables.
Dijous, arròs caldós de marisc.

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

ALTA ALELLA
PRIVAT

Visita'ns i deixa't seduir...

Turisme del vi personalitzat: +34 628.624 .182 / enoturisme@altaalella.cat / www.altaalella.cat

IN NATURALIBUS VIVE VALEQUE

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

Mar de vinyes

Antigues vinyes laietanes acaronades per la marinada. Recargolades pel pas dels segles. Torrades al sol de la Mediterrània, que es reflecteix en el sauló escrostonat sota els meus peus. Veig Barcelona cada cop més a prop...

Aquest és el meu terrer.
Aquest és el meu paisatge.

Enoturisme DO Alella

Consorci · DO Alella

Tel. 93 555 63 53
info@consorcidoalella.cat
www.doalella.cat

Alella, una denominació d'origen a l'avantguarda dels vins naturals

Us oferim un dossier dedicat als vins naturals que s'elaboren a la DO Alella. Entenem per vins naturals, d'entrada, els que no contenen sulfits. L'elaboració d'aquests vins és una tendència mundial, tot i que encara minoritària. El dossier és una mostra del moment que viu el vi en general, especialment a Europa, i sobretot de com la DO Alella continua a l'avantguarda des de criteris de paisatge, sostenibilitat, recerca i salut. Ja fa anys que aquest territori vinícola es posiciona cap a l'elaboració de vins d'agricultura ecològica, però aquest només és un primer pas, i no el darrer: des de fa deu anys, a la Denominació d'Origen Alella es treballa fent un pas més en la idea de salut, sostenibilitat i qualitat, elaborant vins naturals. El primer cava de la Península que es va comercialitzar sense sulfits va ser el Nu d'Alta Alella (avui rebatejat amb el nom de Bruel). Aquesta dada és important perquè ha marcat tendència. Avui Alta Alella ha consolidat aquest camí cap als vins naturals amb una gamma pròpia de vins i caves i amb un celler específic per vinificar aquests vins, que s'inaugurarà el mes de juny.

Josep M. Pujol-Busquets: "Fa deu anys que produïm cava sense sulfits"

Entrevistem l'enòleg i propietari d'Alta Alella, avantguarda a Catalunya en l'àmbit de l'agricultura ecològica i els vins naturals

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Volem parlar amb Josep M. Pujol-Busquets, enòleg i propietari d'Alta Alella, dels vins naturals, de per què s'hi va ficar fa una dècada i de com ha evolucionat a Alta Alella aquest concepte fins a esdevenir tota una gamma de vins i caves, amb noms d'ocells de la zona, i que a partir de la verema d'enguany s'elaboraran en un nou celler. Pujol-Busquets ha volgut aixecar aquest celler a l'entrada de la finca de Can Genís, enclotat dins el sauló, i amb un mirador de cara al mar i Barcelona.

Fent memòria, i amb risc d'equivocar-me, plantejo a Pujol-Busquets un fil invisible sobre com han evolucionat els vins naturals, no a partir de la seva experiència només, sinó a escala més general, potser europea. Li dic que primer els vins naturals es van entendre des d'una raó saludable amb allò de: 'No et pots menjar una cullerada de sulfurós perquè et farà mal.' Tanmateix, una part dels elaboradors van anar més enllà i aquesta manera de fer natural, la van entendre com un compromís de vida, una manera de fer. La majoria van topar amb la legislació, que no va entendre aquests vins i sistemàticament els va desqualificar i va impedir que fossin emparats per una denominació d'origen.

Els darrers anys, els vins naturals han propiciat o afavorit un canvi de mentalitat en relació amb el vi mateix: entendre el defecte com una oportunitat. Un canvi de mentalitat que condiciona l'aproximació cap al vi des d'una altra essència: no és el judici, sinó la curiositat, el que porta el tastador a gaudir cada moment de la vida d'un vi. La incidència del sommelier Josep Roca, del Celler de Can Roca, en aquesta direcció hi ha ajudat molt. Per això li hem sentit dir frases com ara: 'Allò que abans era tradició, ara és revolució.' O la que ha repetit molt, darrerament: 'He après que un vi no es mor, es reinventa.' I d'aquesta manera perd força el judici tècnic i agafa protagonisme un altre conjunt de valors: l'honestedat, la qualitat pel fet que es converteix en més humà...

> "La gent ha començat a valorar la diferència, ja no vol un vi repetitiu"

I, de tot això, què en pensa Josep M. Pujol-Busquets, que té un discurs basat en la reflexió i l'experiència? L'escoltem:

«D'entrada vull dir-te dues coses: la primera és que no m'agrada parlar de defectes, és de per si una categorització cultural. Prefereixo dir-ne 'circumstàncies'. La segona, que penso que tot això que dius és complicat i que només gent que fa temps que és vinculada al vi ho pot entendre. Dit això, vull que entenguis que el meu discurs és i sempre ha estat dinàmic: sóc fruit del meu temps i, per tant, accepto fílies i fòbies pròpies del temps.»

«En el moment en què la informació va començar a ocupar el món es van anar estandarditzant els conceptes de qualitat. Amb l'arribada dels vins del nou món, els estàndards de qualitat van quedar molt ben definits, amb criteris molt homogenis. A partir d'aquí els vins s'han fet molt bons, però molt homogenis, molt semblants a tot arreu. Això també deu haver passat en unes altres activitats humanes, no sols en el vi. És una de les conseqüències de la mundialització. I després ha passat una cosa lògica: la gent ha començat a valorar la diferència. Ja no vol un vi repetitiu, sinó que ha començat a buscar la diferència, marcada per moltes raons: per les zones climàticament extremes, les variacions d'anyada, etc. I quan el mercat detecta la necessitat de diferenciar-se, se cerquen les característiques pròpies de cada zona vinícola. Això porta a deixar expressar l'anyada cada vegada més, sense maquillar el vi amb tècniques homogeneïtzadores... tot i que no és tan fàcil que el mercat accepti aquestes variacions anuals en un mateix tipus de vi.»

«Un altre fet important és el caràcter varietal: s'aposta per varietats de raïm que es troben en petites quantitats. Es busca la varietat local, les anomenades *varietats autòctones*. A mi no m'agrada parlar de varietats autòctones, perquè no n'hi ha: les varietats han anat viatjant al llarg de la història. Per això prefereixo parlar de varietats tradicionals, que són les que el pagès s'ha acostumat a treballar, i

Panoràmica de la Vall Cirera, on hi ha el celler Alta Alella.

Josep M. Pujol-Busquets davant de les instal·lacions del nou celler, dedicat a l'elaboració de vins naturals i especials.

que tenen una adaptació vegetativa, però no necessàriament qualitativa. També es busquen tipus de sòl diferents, tipus de cultius de vinya diferents...»

«Finalment, en aquest procés distingim tres aspectes importants: 1) Es posen en valor les zones vinícoles tradicionals, que han mantingut l'elaboració d'uns vins especialitzats (França, Itàlia, Espanya, però també uns altres territoris). 2) Es qüestionen els tractaments sistemàtics de les vinyes, a causa de l'entrada de plagues i de la reproducció asexual de la vinya, que no ha permès una adaptació natural contra aquestes plagues, cosa que comporta tractaments sistemàtics. Arran d'això es proposa la reproducció sexual de la planta i la selecció de les més naturalment adaptades a les plagues (ceps interespecífics). 3) S'eliminen com més millor tots els intrants (productes addicionats) que s'utilitzen en l'elaboració del vi. En general tot el tema dels llevats. Però el més problemàtic és la utilització o no de l'anhídrid sulfurós.»

"Em van haver de dir que allò que feia era un vi natural, perquè no n'era conscient"

«En aquest tercer aspecte, el de l'anhídrid sulfurós, podríem dir que hi ha dues escoles: per una banda, la que accepta que la no-utilització de sulfurós implica una sèrie d'elements que en un mercat convencional es poden entendre com a defectes; i, per una altra banda, la que intenta que la no-utilització de sulfurós no generi aquests elements. En tots dos casos s'intenta que el caràcter del terrer (entès com a conjunt de característiques d'un territori: sòl, clima, varietat de raïm i persona) es reflecteixi en el vi, per donar-hi aquest caràcter diferencial tan buscat.»

«En un moment en què el mercat és "trencat" (que vol dir que és un mercat que accepta tastar propostes extremades), fa visible una quantitat de vins molt personalitzats, que fins ara no trobaven la manera d'arribar al consumidor.»

Sou del grup d'elaboradors que mira que la no-utilització de sufurós no generi més defectes al vi.
Sí.

Quan fa que vau començar l'aventura dels vins naturals?
Ara deu fer deu anys que produïm cava sense sulfits. De fet, em van haver de dir que allò que feia era un vi natural, perquè no n'era conscient. Avui assumeixo l'etiqueta de vi natural, tot i que no n'hi ha una reglamentació, més enllà de posar a les etiquetes que no conté sulfits.

Què enteneu per vi natural?
Entenc per vi natural fer un producte com més natural millor, que vol dir treure-hi el sulfurós, que és un element extern al vi que s'hi afegeix

Mostasto

ALELLA

La Vinya

Treball d'hivern: la poda

Taller d'aromes sobre la vinya
i la poda i tast infantil de most.

Nens i nenes de 4 a 12 anys.
Dates: 21/03/2015
De 13 a 14.30h.
Preu: 3 €
Places limitades
(cal inscripció prèvia)

Inscripcions i més informació a:
Oficina de Turisme d'Allela
Riera Fosca, 2. 08328 Alella
(+34) 935 554 650
alella.cat/turisme
oficinadeturisme@alella.cat

Enoturisme·DO Alella

Ajuntament d'Alella

Alella talent i vinyes

per la capacitat que té d'estabilitzar-lo. El primer paper del sulfurós és de selectiu de llevats i inhibidor de bacteris. El sulfurós tenia sentit abans, perquè en general els cellers eren poc higiènics, però ara això ha canviat molt. Per tant, per nosaltres la condició "sine qua non" d'un vi natural és que no tingui sulfits. I a partir d'aquí hi afegim més valors: que representi una vinya determinada, una anyada determinada, que se'n valori la rusticitat, el terreny, la nostra feina... des d'un concepte de vi extrem.

Què enteneu per vi extrem?
Tota una sèrie de circumstàncies: elaboració amb rapa, tines de sauló... amb la idea de donar el caràcter de terrer.

Primer va ser l'elaboració de vins d'agricultura ecològica, després els vins naturals. L'un és conseqüència de l'altre?
No concebo un vi natural que no sigui ecològic certificat.

Fer vins naturals és una manera d'entendre el món? Ho dic en el sentit que proposa el cineasta Jonathan Nossiter, parlant dels elaboradors de vins naturals italians que surten al seu film "Natural resistance", quan diu: "Els elaboradors que fan vins naturals mostren una manera de sortir de la catàstrofe del món neoliberal. Fan gests ètics, ecològics, per a tota la civilització. El moviment dels indignats, que respecto, no té propostes concretes per canviar. En canvi ells tenen respostes directes, senzilles, essencials per canviar el món."
Tota categorització de grup em fa por. Continuo defensant les paraules de Groucho Marx: "No seria de cap club que acceptés gent com jo." La vida és dinàmica, adaptació, avancem a partir de la prova-error, la vida és inquietud, ganes d'aprendre, d'escoltar, de millorar. Posar una etiqueta és fixar un moment. Tot i que ja sé que el mercat requereix fixar unes etiquetes. Però, en aquest sentit, sóc partidari que l'administració ho reguli, perquè no s'hi val tot. Calen unes caracteritzacions, perquè la gent no ha de saber de tot.

> "Per nosaltres la condició "sine qua non" d'un vi natural és que no tingui sulfits. I a partir d'aquí hi afegim més valors"

Els vins naturals tenen molts problemes per ser acceptats pels consells reguladors de les denominacions d'origen. Aquí, a Itàlia i en general a tot arreu.
El nostre Bruel és un cava acceptat pel Consell Regulador del Cava. I hem aconseguit un canvi de legislació que permet de qualificar-lo durant la fermentació, que és el moment adequat per a un vi natural, perquè per elaborar-se no pot esperar dos mesos. Amb això vull dir que els consells reguladors també es van adaptant. El Bruel és un cava sense sulfits que passa les anàlisis tècniques i organolèptiques.

Quants anys us ha costat que es pugui dir que el Bruel és un cava? (Va aparèixer amb el nom de Nu i va ser el primer escumós sense sulfurós comercialitzat a la Península.)
Deu anys. Ho vaig defensar sol durant molt de temps. Però no s'hi poden negar, perquè és una constatació analítica. Això és el que val. La resta són vins del bla, bla, bla. El vi és una beguda per gaudir-ne i que sigui sana.

Els vins naturals han obert un ventall gustatiu nou i també han donat més llibertat per al gaudi. Et pots aproximar a un vi d'una altra manera, des de la curiositat i sense el rigor, a voltes castrador, que sovint ve marcat per modes i per gurus.
L'era Parker per nosaltres té un valor important, perquè va comportar que la gent es plantegés que hi havia vi més enllà de les zones d'alt prestigi (Borgonya i Bordeus). Parker fa visible el Priorat, el Bierzo... Per una altra banda, la inquietud d'ara pel vi és fantàstica, tot i que s'haurà de destriar una mica el gra de la palla. Vivim un cert caos. Ha explotat tot. Això té a veure amb la revolució digital i amb les xarxes socials, és clar. ●

El propietari d'Alta Alella creu que la no-utilització de sulfurós no ha de generar elements que el mercat convencional pot entendre com a defectes.

Nou celler per a vins naturals d'Alta Alella, dins el sauló

Alta Alella enllesteix un celler a l'entrada de la finca de Can Genís on elaborarà la gamma de vins naturals i especials de l'empresa. Es tracta d'una iniciativa marcada pel paisatge, el sauló, el reciclatge i l'exemple que és possible una arquitectura reversible. Parlem amb l'arquitecte de l'obra, Alfons Soldevila

TEXT: MONTSERRAT SERRA

MONTSERRAT SERRA

Alfons Soldevila a les obres, ja gairebé enllestides, del nou celler.

Conèixer l'arquitecte Alfons Soldevila i sentir-lo parlar és entendre que es tracta d'un home que viu la seva professió amb passió, vocació artística i també amb una vocació pública, de mirar d'entendre el paisatge i respectar-lo, d'ajudar a millorar l'entorn des de la consciència que ha de ser un bé per a les persones i la comunitat.

Encuriosida, entro a la seva web. El despatx d'arquitectura es diu Soldevila Soldevila Soldevila Arquitectes, perquè el comparteix amb els seus dos fills. I tot lliga quan llegim com s'explica la filosofia bàsica d'aquest despatx: fer edificis que siguin una aposta decidida per millorar la qualitat de vida de la persona. I això a partir d'unes quantes grans idees que regeixen la seva manera de fer: l'ecodisseny i la sostenibilitat (emfasitzar els aspectes ambientals per prevenir al màxim la contaminació en tot procés constructiu); la consciència del lloc (tan ambiental com sociocultural, per ser conscients de la zona privilegiada climàticament on vivim, per afavorir la relació amb el medi natural i l'entorn), i també el fet de preveure les necessitats actuals de l'edifici, però també els possibles usos de futur, de manera que no sigui necessàriament una arquitectura irreversible.

D'entrada, Alfons Soldevila ens remarca dos factors importants que conté el nou celler, l'ombra i el silenci: "Aquesta vall és silenciosa perquè no hi passa cap carretera, i això és insòlit en el conjunt de valls del Maresme. En aquest sentit és un espai privilegiat que cal preservar. La Serralada Litoral protegeix i mira cap al mar. Tenim l'espatlla protegida i amb vistes al mar. És la posició natural del paisatge del Maresme. Fixa't que en l'arquitectura tradicional, les habitacions són orientades de manera que la gent dormi amb el cap cap a la muntanya i els peus cap al mar. És que cada lloc té un magnetisme òptim."

I ara el deixo parlar: faig silenci i l'escolto:
"Vam fer un tall a la muntanya i vam col·locar el celler ensorrat a dins, enmig del sauló. Vam tallar les parets de sauló per

Fotomuntatge del celler, ensorrat dins del sauló i en forma de vaixell.

SOLDEVILA SOLDEVILA SOLDEVILA ARQUITECTES

ambdues bandes com si fossin talussos. Per això aquestes parets, amb una inclinació del 30% o 40%, que és la inclinació natural del sauló, no necessiten fonaments ni murs de contenció. Per això la construcció s'aguanta per si mateixa."

—Sense mur de contenció? Havia preguntat el paleta.
—I el paviment? Tornava a preguntar el paleta.
—Però què em dius! Si el sauló és un paviment perfecte, li vaig dir jo.
—I l'escala?, em va preguntar ell.
—Taulons reciclats de vies de tren, vaig afegir.

En aquesta línia d'arquitectura orgànica, tel·lúrica, respectuosa amb el medi, no agressiva, Alfons Soldevila ha construït un celler a partir de sis contenidors d'emmagatzematge trets del Port de Barcelona. Són contenidors reciclats, de segona mà, de 12 metres de llargada per 2,40 metres d'amplada. Una de les parets de cada contenidor ha desaparegut i ha estat substituïda per una paret de vidre.

El celler ensorrat dins el sauló queda cobert per unes malles que a la llarga quedaran tapades per les fulles d'uns ceps emparrats. I, mentrestant, fan un joc de llums i ombres ben bonic, que construeix un ambient harmònic. Uns petits i discrets bidons de ciment armat sostenen les malles, organitzades en franges.

I, en aquest punt, Alfons Soldevila aporta una nova dada que trasbalsa: "Tant els bidons de ciment armat, com les malles, com els contenidors, com tot, són transportables. Vull dir que mantenint la coherència en relació amb la sostenibiliat i el reciclatge, si anys a venir el celler Alta Alella vol traslladar-ho tot a un altre espai de la finca, ho podrà fer; i aquest espai que ocupa ara es podrà restituir tal com era abans. La construcció és feta pràcticament tota en sec, per això és reciclable i canviable."

Per acabar la visita sortim del celler enclotat, enfilem escales amunt i anem a parar a un mirador, de cara al mar i Barcelona. Un espai també aixoplugat pel sostre de malla, una pèrgola, on caben taules i cadires si convé, i marcat per un banc amb travesses de fusta que, a la punta del mirador, sembla la proa d'un vaixell. ●

ÒSCAR PALLARÈS

Vista del nou celler des de l'entrada de la finca d'Alta Alella.

Altres mirades sobre els vins naturals

Ramon Raventós de Marquès d'Alella i Oriol Artigas també han començat a elaborar vins naturals a la DO Alella. Ens expliquen en primera persona com s'hi aproximen

"L'aposta per la 'naturalitat' dels vins parteix de la reflexió de com volem viure i què volem deixar a les generacions futures"

Per Ramon Raventós, propietari de Marquès d'Alella-Parxet

La primera cosa sobre la qual hauríem de reflexionar és què volem dir quan fem servir l'etiqueta de 'naturals' parlant de vi. Realment hi ha algun element que intervingui en l'elaboració del vi que no sigui natural? Parlem de naturals quan simplement no s'hi afegeix sulfurós en cap moment de l'elaboració? No tindria sentit d'afegir-ne petites quantitats en el moment de l'embotellat calculades perquè s'elimini amb el contacte amb l'aire que proporciona la porositat del suro?

La nostra aposta per la 'naturalitat' dels vins consisteix a orientar la nostra vida a interpretar la naturalesa per mirar d'intervenir el mínim possible en un procés que, en gran mesura, si es treballa amb respecte rep l'impuls de la terra, de la riquesa de la flora i fauna, dels elements minerals, del nostre clima i, en menor mesura, del nostre cultiu. Fa anys que observem, que interpretem, que mirem que la vida enriqueixi els nostres sòls, que mirem d'entendre més que no intentar trobar remeis o maneres d'aconseguir resultats prèviament dissenyats. El nostre exercici ha estat d'integració, d'interpretació, de reflexió filosòfica que té a veure amb com volem viure, què volem transmetre als nostres vins i què volem deixar a les generacions futures.

Els coneixements actuals i la nostra recerca contínua ens ha portat a la conclusió que el nostre esforç s'ha d'orientar a trobar la manera d'intervenir el mínim possible i d'aprofitar tot el que la naturalesa ja ens dóna i que l'anterior generació havia arraconat rendida a solucions tècniques fàcils, ràpides, en un món que va considerar que sempre hi hauria un remei per als danys col·laterals als quals no es donava gaire importància.

La nostra manera d'arribar a la conclusió que els avenços tecnològics futurs han de substituir tecnologia recent no sensible a aquestes inquietuds ha estat, per tant, molt racional. A més a més, no deixo de tenir la sensació, aquesta vegada poc racional, quan tasto els vins assegut a terra a la vinya d'on surt el vi, que clarament és aquesta, i no una altra, la manera de fer les coses. Aquesta part és difícil d'expressar, però només diré que estic absolutament segur que és un camí correcte.

Una advertència. Fa anys que aquesta manera d'entendre la vida i la nostra viticultura ens ha permès de fer servir quantitats quasi insignificants i, per descomptat, absolutament innòcues de sulfurós. Elaborem una part cada vegada més important dels nostres vins sense cap dosi de sulfurós..., però l'absència absoluta de sulfurós no por ser un objectiu en si mateix ni pot ser una certificació de la 'naturalitat' d'un vi. Desconfio profundament d'elaboradors i distribuïdors que hi posen l'etiqueta de 'natural' com un argument en si mateix. Ofereixen a més molt sovint vins que presenten defectes tècnics evidents que fan difícil, per no dir impossible, d'apreciar les característiques del fruit i de la terra que els ha vists néixer. Presenten aquests defectes com una característica consubstancial de la seva naturalitat i menteixen.

Recomano fermament que tothom s'interessi per com es fan les coses i per qui les fa. El concepte 'natural' no es pot convertir en una etiqueta, no es pot convertir en una estratègia de màrqueting, en una línia de producte dintre d'un grup de marques, no pot ésser l'excusa per ser menys exigents amb la qualitat. La màgia del vi és que permet de trobar una diversitat d'estils inacabable. Pot no agradar-te'n l'estil, però l'expectativa de qualitat s'ha d'assolir o de superar, això és inexcusable. No m'agraden els restaurants Burger King, igual com tampoc no m'agrada el Via Veneto. La diferència, amb tot, és que la qualitat de la feina del Via Veneto és extraordinària i encara que no sigui el meu estil, tindran la meva admiració i respecte. La discussió sobre estils és enriquidora. L'exigència sobre nivells de qualitat hauria de ser inexcusable.

Els tomàquets naturals no hi són fora de temporada, no tenen formes geomètriques perfectes ni estan predissenyats per tenir només bon aspecte visual. En canvi, tenen gust i textura, que varien d'acord amb la varietat, l'origen i el punt de maduresa. Em sembla que tots, d'aquí ben poc, estarem disposats a assumir els inconvenients de temporada i aspecte visual, fins i tot estarem disposats a pagar més per la verdura natural, però és impossible que el mercat accepti tomàquets podrits, per molt naturals que siguin. Si el mercat no els accepta, sobretot, per la seva qualitat, no farem de la nostra manera de pensar una forma viable de viure i trigarem més a fer un canvi que el planeta necessita amb urgència. Si fem malbé el discurs natural per ferlo servir per aixoplugar vins mediocres, estarem perdent un temps preciós. Hem de fer evolucionar la nostra manera de viure, la dels elaboradors i també la dels consumidors, però no ens podem conformar amb una etiqueta. Hem de fer tot el camí. ●

"Els meus vins, vull que continguin una forta empremta del terrer i del paisatge on ha crescut el raïm"

Per Oriol Artigas, enòleg i viticultor

Les del meu punt de vista, el terme *vins naturals* és genèric i pot portar confusió, perquè en realitat tots els vins podrien ser considerats naturals atès que s'obtenen per fermentació de mosts naturals de raïm, mitjançant una fermentació natural amb llevats (encara que siguin seleccionats en la majoria dels casos) i les primeres matèries són naturals. El que busco amb els meus vins és que continguin una forta empremta del terrer i del paisatge on ha crescut el raïm. Per fer-ho, penso que és imprescindible treballar la vinya de manera orgànica, per tal de tenir un ecosistema com més sa, variat i ric millor quant a fauna i flora, però especialment respecte a la vida microbiològica.

És per això que vinifico sempre els meus vins per parcel·les, orientacions i terrers, no per varietats de raïm, i busco expressar de la manera més pura i natural aquests diferents paisatges. La intenció és que els vins s'expressin amb la màxima naturalitat i, segons el meu criteri, això no depèn només dels sulfits. La principal funció dels sulfits en el vi és la d'antioxidant (l'oxidació és un procés natural) i d'antisèptic (antimicrobià). Per tant, si utilitzem sulfits al començament del procés òbviament no deixarem que el nostre raïm s'expressi de manera natural.

Crec en un vi elaborat sense sulfitar al començament, per fermentació espontània (llevats autòctons), sense trepitjar el raïm per tal que la fermentació sigui més lenta (poca necessitat de fred), fermentació malòlactica espontània, trafegat durant la primavera (abans de la calor), després d'un temps sobre mares i amb un lleu sulfitat abans de l'embotellat. Hem permès que el vi s'expressi de manera natural, perquè el sulfitem quan ja s'ha pogut expressar en tots els seus vessants i el sulfit tan sols té la funció que el vi no pateixi desviacions durant la cadena de distribució. Tots els meus vins són fets amb aquesta filosofia, però en cap cas l'objectiu és poder col·locar-los una etiqueta de naturals, sinó només fer vins que transmetin emocions reals i com més pures millor.

Com a valoració respecte a aquesta mena de vinificació he de dir que estic molt content del resultat, perquè passat un any de les primeres ampolles envasades observo que els vins tenen una forta vitalitat, com també l'empremta del terrer i, a més a més, una evolució en ampolla que, al meu entendre, és clarament satisfactòria. ●

El tast: vins i caves naturals dels cellers de la DO Alella

Tastem els vins i caves naturals (entenent que no contenen sulfits) que elaboren els cellers Alta Alella-Privat i Marquès d'Alella-Parxet. Ho fem al restaurant Orfila del Masnou, amb cinc sommeliers del territori i les explicacions tècniques dels enòlegs de tots dos cellers, Vicenç Galbany i Xevi Carbonell.

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS ÒSCAR PALLARÈS

El propietari i xef del restaurant Orfila, Xavier Orfila, acull la sessió de tast i ens instal·la al nou espai que ha confegit, Gastrobar-Botiga, un espai per a tasts i adreçat a un tipus de client més jove. Se'ns convoca a mig matí i de mica en mica arriben els sommeliers que tastaran i comentaran els vuit vins i caves elaborats sense sulfurós a la Denominació d'Origen Alella, dels cellers Alta Alella i Marquès d'Alella. Hi arriben Rosa Vila, Oriol Artigas, Xavier Bassa, Marta Loyo i, l'últim, Darío Pin. Mentrestant, també han arribat els enòlegs Vicenç Galbany d'Alta Alella i Xevi Carbonell de Marquès d'Alella. Els vins i caves ja són freds. Tot a punt per començar.

D'entrada se serveix el Bruel AA 2013, fet de pansa blanca, degorjat el desembre del 2014, i un escumós experimental de Marquès d'Alella, fet de pansa blanca, també del 2013 i que encara no es comercialitza. En aquest primer estadi les anàlisis, informacions i comentaris s'estenen àmpliament. I ajudaran a contextualitzar tots els altres vins que es tastaran a continuació.

Explica Vicenç Galbany que les primeres proves del Bruel es van fer el 2006 i aquest escumós sense sulfits va aparèixer per primera vegada al mercat el 2008 amb el nom de Nu. Des d'aleshores s'ha elaborat cada any. A partir del 2010 el Nu passa a dir-se Bruel perquè Alta Alella amplia la gamma de vins naturals i els reorganitza, amb un nom d'ocell de la Serralada de Marina per a cadascun. La verema de la pansa blanca per elaborar el Bruel 2013 es va fer a la primeria de setembre. Abans que acabés la fermentació es va fer el tiratge i la primera fermentació va acabar a l'ampolla. És un cava que té entre un any i un any i mig de criança.

Tastem viut vins i caves sense sulfits dels cellers Alta Alella i Marquès d'Alella.

Per la seva banda, Xevi Carbonell explica que el projecte de Marquès d'Alella és diferent del d'Alta Alella perquè no és partidari de crear una gamma específica de vins naturals, sinó que progressivament vol anar passant del vi actual a un vi com més natural millor. Així, en aquests moments el vi Marquès d'Alella es pot trobar indistintament com a vi amb sulfits i sense, amb la mateixa etiqueta, només diferenciada per aquesta informació, que no es destaca.

D'aquest cava experimental, que tastem i comparem amb el Bruel, se'n destaca que ha fet la primera fermentació en dipòsit sec i en el moment de fer el tiratge, aquest mes de març, s'hi ha afegit licor de tiratge.

Oriol Artigas obre el foc dels comentaris dels escumosos: "Trobo que el Bruel és un escumós net, fresc, amb un punt de resina de pinya i amb un gust d'ametlló (ametlla crua i encara verda) més marcat que no l'escumós experimental de Marquès d'Alella."

Xavier Bassa: "Així com el Bruel accentua la fruita més àcida, l'escumós experimental de Marquès d'Alella conté més crema a la boca."

Cercant explicacions per entendre aquests dos perfils, **Xevi Carbonell** explica el terrer de la vinya d'on surt el seu escumós: "És una vinya específica de Martorelles que presenta la particularitat de tenir una punta de licorella, que hi aporta un ph més baix. Les panses amb sòl de licorella aporten més estructura i potència a la boca, mentre que les panses que han crescut en terra de sauló tenen molta més expressivitat al nas i més longitud a la boca. Ho sabem perquè hem vinificat les panses separadament segons el

Acabat el tast, totes les ampolles que hi han participat, reposen sobre la vitrina del nou Gastrobar Orfila.

sòl. Això condiciona, i també el fet que nosaltres vam collir el raïm més madur. Per resumir diria que el Bruel té una acidesa més màlica i l'escumós de Marquès d'Alella té una acidesa més tartàrica."

Rosa Vila: "Em sembla que són dos estils diferents: així com l'escumós de Marquès d'Alella tendeix cap a la poma cuita (cuita al microones, que vol dir entre bullida i escaldada), el Bruel aporta una poma més cítrica."

Vicenç Galbany: "La pansa blanca del Bruel prové de diverses vinyes i totes han crescut en sòl de sauló. Per una altra banda, és una característica dels vins naturals, aquests gusts torrats. Però destacaria que cap dels dos productes no manifesta oxidació i és impossible de distingir-los dels vins que no són naturals."

Oriol Artigas: "El Bruel és un vi que va pel mig de la llengua, mentre que l'escumós de Marquès d'Alella passa més pels costats, i segurament és per un tema de terra argilosa. El tipus de terra afecta la textura dels vins. I en aquests dos casos es nota força."

Vicenç Galbany: "El sauló hi aporta una característica típica, que és la d'uns vins lleugerament amargants. També hi aporta concentració, una dimensió més petita de la pansa, acidesa més alta... Tots aquests elements influeixen molt en el producte. El Bruel no té una acidesa modificada. És un cava viu, persistent i fresc. Podem conservar acideses altes amb veremes més primerenques."

Xevi Carbonell: "Justament nosaltres hem buscat que sigui un escumós amb més cremositat, per això hem collit una mica més tard."

Darío Pin: "Certament, tot plegat permet destacar i apreciar la versatilitat de la pansa blanca."

Passem a tastar el Capsigrany AA 2013. Es tracta d'un cava rosat, fet de pansa rosada.

Vicenç Galbany: "Elaborem el Capsigrany igual que el Bruel, però amb raïm de pansa rosada. Fem una maceració curta per extreure'n el color, uns tons suaus ataronjats. El resultat gustatiu és molt diferent. Perquè la pansa rosada prové d'una vinya vella que tenim de varietats barrejades. És una vinya plantada el 1957. Amb el sol la pell del raïm queda pigmentada. Només se'n fan nou-centes ampolles. Aquest producte té la voluntat de recuperar una varietat de raïm que va desapareixent del nostre territori. Aromàticament ens va agradar, recorda el pomelo, i és ben diferent de la pansa blanca. La voluntat és mantenir la manera com s'expressa aquesta varietat. El 2013 va agafar molt de color la pansa rosada, mentre que aquest 2014 costarà molt de distingir la pansa rosada, per la manca de sol i, en conseqüència, la manca de maduració de la pell del raïm."

Darío Pin: "Sóc un enamorat de la pansa rosada, per la seva singularitat i perquè confegeix una expressió ben diferent als escumosos. Dóna unes fruites a la boca que fins i tot costa d'encertar que és DO Alella."

Rosa Vila: "És un escumós molt fresc, amb una punta de mineral, de salinitat, que em recorda la pell de la confitura de la taronja amargant. A mi, contràriament al Darío, em recorda més la pansa blanca, elegant, que no pas els dos primers escumosos que hem tastat."

Darío Pin: "I té una persistència de vi dolç."

Oriol Artigas: "És que dóna tons de mel amb taronja o aranja. I una sensació de maduresa i amplitud."

Vicenç Galbany: "És un tema de maceració: a la pansa rosada, li costa més de madurar que no a la pansa blanca. Per tant, es deixa més dies amb maceració. I això es nota molt en les aromes."

Oriol Artigas: "I de textura és gairebé la suma dels dos escumosos anteriors."

Els enòlegs Xevi Carbonell i Vicenç Galbany.

Marta Loyo: "A mi aquest escumós em transporta al nostre territori, el Mediterrani: és cremós, viu, elegant i no pesa."

Entrem en una tercera fase del tast, amb dues panses blanques del 2014: el Marquès d'Alella pansa blanca sense sulfits 2014, que és una mostra de dipòsit, i el Tallarol AA 2014. A primer cop de nas, el plàtan destaca en la pansa blanca de Marquès d'Alella, mentre que el Tallarol AA té unes fortes aromes de reducció.

Vicenç Galbany: "Com que s'intenta evitar l'oxidació es manté una atmosfera tancada i es realitzen els processos de manera molt ràpida. Això és el que fa que siguin vins que tendeixin a la reducció."

Rosa Vila: "Per aquesta raó és difícil fer arribar els vins naturals al públic."

Vicenç Galbany: "El Tallarol és un pansa blanca natural, amb la mateixa base que el Bruel, però destinat a vi tranquil i, per tant, es deixa fer la fermentació completa. Després s'hi fa una filtració molt lleugera i s'embotella. Té més cremositat a la boca. Al nas pot espantar una mica per aquestes aromes de reducció, però a la boca la reducció no apareix. Certament, al nas inicialment és difícil."

Darío Pin: "Recomanes decantar aquest vi?"

Vicenç Galbany: "Si no el decantes, cal tenir oberta l'ampolla un cert temps abans de servir."

Xavier Bassa: "Ara les pudors inicials ja s'han perdut, però s'hi troba molta acidesa."

Vicenç Galbany: "És l'expressió de l'anyada. El 2014 ha estat un any de molt difícil maduració."

Oriol Artigas: "Té una entrada glicèrica agradable, però després mostra l'acidesa punxant. Hi trobo un punt de xampinyó al nas, que no em molesta pas."

Xevi Carbonell: "Les mares tendeixen a aromes de sotabosc, que és més humit aquest any. I això és difícil de gestionar."

Marta Loyo: "Veig que tots aquests vins tenen 12º. Sempre mantenen aquesta graduació alcohòlica?"
Vicenç Galbany: "Sí, en general sempre es mouen al voltant dels 12º."

Xevi Carbonell: "Sobre el Marquès d'Alella pansa blanca 2014 us puc dir que va ser l'última pansa blanca que vam collir, al final de setembre. Perquè la nostra intenció és fer un vi amb aromes de fruita blanca, poma, pera, una pansa blanca més melosa i càlida que no la que fa Alta Alella."

Xavier Bassa: "Sí que s'hi troba més mel, més dolçor i també fruita seca."

Xevi Carbonell: "En aquest cas hem barrejat diferents parcel·les de finals de verema i és la primera vegada que aquesta pansa blanca sense sulfurós s'assembla de veritat al Marquès d'Alella amb sulfits."

En aquest punt del tast se serveix un Marquès d'Alella pansa blanca sense sulfits del 2013 i un Marquès d'Alella pansa blanca sense sulfits del 2012.

Oriol Artigas: "El vi de l'anyada 2013 presenta una olor entre mango verd i préssec."

Marta Loyo: "És més herbaci."

Xevi Carbonell: "La pansa blanca del 2012 és herba seca, de matoll que guardes a casa per fer infusió."

Oriol Artigas: "Als vins del 2012 i el 2013, els trobo més coherència que no als del 2014."

Xevi Carbonell: "Perquè els vins del 2012 i 2013 provenen de panses de vinyes velles collides a mitja verema. En canvi, la pansa del 2014 prové de vinyes més joves i variades."

Marta Loyo: "Em quedo amb la pansa blanca del 2012."

Vicenç Galbany: "Cal destacar que els vins naturals, si són ben fets, una vegada a l'ampolla tenen una evolució més lenta que no els vins amb sulfits. Però això requereix tenir un bon raïm i ben treballat."

Marta Loyo.

Oriol Artigas.

Rosa Vila.

Xavier Bassa.

Darío Pin.

Xevi Carbonell: "I també hem de recordar que la pansa blanca és una varietat que aguanta molt bé."

Rosa Vila: "El 2013 ofereix flor (farigola fresca florida, en general herbes mediterrànies amb flor lila) i fruita de pell vermella."

Oriol Artigas: "Sí, cap al palosanto."

Rosa Vila: "Amb un final un punt amargant. I el 2012 és el mateix paràmetre aromàtic, però en sec, sense tanta humitat, sense flor, tot i que no és estellat."

Oriol Artigas: "Voleu dir que no hi ha l'anyada també?"

Xevi Carbonell: "El 2012 va ser més sec i càlid que no el 2013 i el 2014. Però aquesta evolució aromàtica passa en general en els vins de Marquès d'Alella: primer són més fruitosos i després més secs."

Oriol Artigas: "En copa evolucionen molt, aquests vins."

Vicenç Galbany: "Els vins naturals tenen una dificultat en l'elaboració molt més alta, per la sanitat i estabilitat que necessiten. I el repte és que en cap punt del procés el vi no es desviï."

Arriba l'últim vi de la sessió. És l'únic dolç que s'elabora sense sulfits, el Puput AA 2013, amb un procés molt similar al Dolç Mataró AA.

Vicenç Galbany: "S'elabora a partir de raïm monastrell (o Mataró) sobremadurat a la planta. Es fa una petita fermentació per reduir el nivell de nitrogen i es para afegint-hi alcohol. Aquest vi és una mica menys dolç i una mica més alcohòlic que no el Dolç Mataró, per evitar que faci fermentacions dins l'ampolla. Hi ha una maceració amb les pells de cinc mesos i una criança en barrica de tres mesos."

Rosa Vila: "Espectacular! M'agrada més que el Violeta i que el Dolç Mataró. L'olor, la frescor, la poca sensació alcohòlica... em recorda els vins de Maury de Catalunya Nord."

Marta Loyo: "Tot i ser un vi dolç, és fresc i gens apegalós. Té una densitat subtil."

Darío Pin: "A mi em recorda molt el Dolç Mataró."

Vicenç Galbany: "És que el Dolç Mataró ja es treballa amb molt poc sulfurós. El Puput porta 150 grams per litre de sucre i el Dolç Mataró en porta 180 per litre."

Xavier Bassa: "És un vi més lleuger, amb una part de l'alcohol per apagar. És un vi per guardar." ●

CELLER CAN RODA

UN
CELLER
DOS
VINS
TRES
VARIETATS
DE RAÏM
MOLTES
IL·LUSIONS

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

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Associació Pensa en Vi
Vi i cultura popular

Amb un discurs sòlid, transversal i atractiu, l'associació Pensa en Vi practica de fa anys l'activisme vitivinícola i social i promou l'entrada d'Arenys de Munt a la DO Alella. Perquè ens faci cinc cèntims d'aquesta singular entitat visitem Joan Munich, el principal responsable

TEXT: DAVID ROMAN

ÒSCAR PALLARÈS

Joan Munich, impulsor de l'associació Pensa en Vi en el bosc adjacent al mas de Can Pau Bernadó, a Arenys de Munt.

Les singulars característiques naturals del Maresme han estat l'origen d'una sòlida tradició vitivinícola. I Arenys de Munt no és aliè a aquest llegat històric lligat a l'ús dels recursos naturals del territori. Després d'algunes dècades en què el que s'anomena progrés ha girat l'esquena als lligams ancestrals amb la terra, l'associació Pensa en Vi proposa de fer servir el vi i tot el que l'envolta com a fil conductor de la tornada a una manera de fer i de ser íntimament lligada al medi natural.

Projecte integral

Joan Munich és des de fa vuit anys el masover de Can Pau Bernadó, un mas situat a la part nord del barri de Sant Carles. Sensible a la riquesa natural i a la singularitat del territori, conscient que els canvis en els costums afavoreixen la desaparició de tradicions i oficis, el 2009 va posar en marxa Pensa en Vi, una associació lúdica i cultural el discurs de la qual s'estructura al voltant de la vinya i el vi i hi incideix en l'aspecte social, econòmic i cultural des de múltiples punts de vista: sostenibilitat, cultura popular, tradició, cooperativisme i aprenentatge conjunt, revalorització de la terra com a motor econòmic i eina de transformació social... Per alguns això pot sonar a revolució, per a uns altres a tradició: ben mirat, potser es tracta d'una proporcionada combinació de totes dues coses.

El discurs de l'associació gira al voltant dels aspectes socials, econòmics i culturals del vi

"La idea d'aquesta proposta és tornar a mirar el patrimoni natural en tots els seus àmbits. I per això el vi és l'ex-

cusa perfecta", afirma en Joan mentre ens convida a voltar pel mas i fer-nos cinc cèntims del projecte: "A aquesta zona, hi veig molt de potencial. El sòl és de sauló, un sòl àcid on creixen castanyers, cirerers i alzines sureres, i que és ideal per al conreu de la vinya. Hi ha raïm, fusta per fer bótes, suro per fer taps... Crec que s'hi podria elaborar un vi que representés ben bé beure't el territori. Un vi d'aquí, fet amb recursos d'aquí."

Els micromecenes fan un microceller

La filosofia del projecte és ambiciosa, però en Joan toca de peus a terra i va començar per mirar de reunir alguns diners per, mentre l'associació es consolidava, sembrar la llavor del seu braç executiu: el celler Talcomraja. "Vam obrir una campanya de micromecenatge a Verkami per potenciar l'associació. Fins llavors el vi, el feia amb un equipament mínim, a la cort del mas. Entre una vuitantena de mecenes vam reunir uns dos mil cinc-cents euros, i amb aquests diners vam plantar uns quants ceps, vam condicionar el petit celler, vam fer la teulada nova i vam comprar un xic de maquinària: la premsa, la desrapadora, un dipòsit de sis-cents litres i dos de quatre-cents. Per començar ja era suficient. Després m'hi he anat embolicant i he comprat més dipòsits i un equip de fred. Crec que per al nivell de producció que fem està molt bé. Som un microceller autèntic!" Tot i que en Joan és i es reconeix l'alma mater del projecte, destaca el valor de les activitats fetes en comú: "De fer vi, no en tenia ni idea, no sóc de família vinatera. El celler ha estat un procés d'aprenentatge compartit."

Amb les aportacions de 80 micromecenes l'associació reuní el capital necessari per condicionar el celler

ÒSCAR PALLARÈS

Dipòsits d'acer inoxidable i barriques de roure del petit celler Talcomraja.

Arenys de Munt vol ser DO Alella

Arenys de Munt encara no forma part de la DO Alella. I diem encara perquè, tenint en compte les característiques del territori i la tradició vinatera del poble, sorprèn que en l'ampliació vinent de la DO no s'hi hagi inclòs. Pensa en Vi va proposar el 2011 de començar les gestions perquè Arenys de Munt entrés a formar part de la DO i sembla que ben aviat s'enllestiran els informes de climatologia i de sòl necessaris per poder tirar endavant uns tràmits que, segons en Joan, "resulten farragosos perquè la comunicació amb el Consell Regulador i l'administració local no és fàcil a l'hora d'aclarir requisits, procediments i terminis". El procés no és precisament ràpid, però a Pensa en Vi són optimistes i esperen formar part ben aviat de la DO per tenir accés als drets de plantació que els permeti de tirar endavant el seu engrescador projecte.

Vins bullits, vins heretges

Sempre atent a la recuperació de les tradicions, al començament de l'activitat vitivinícola en Joan va elaborar vins bullits, seguint el procés tradicional en què es bull una part del vi per rebaixar-lo i augmentar-ne la concentració de sucres. "Amb un avi que en coneixia el procés vam fer el vi bullit, com es feia antigament. Encara hi ha masos que conserven grans olles per fer-ne, perquè abans era molt habitual. En resulta un vi molt peculiar, entre ranci i dolç."

Ceps per la via directa

Entre els vins que elaboren al celler Talcomraja, n'hi ha un d'especial: l'Heretge. És diferent perquè s'elabora amb raïm de ceps HPD (híbrids de producció directa), coneguts popularment com a ceps directes perquè se'n pot plantar directament l'esqueix per clonar-los, sense necessitat d'empelt a un peu resistent. Tot i que durant el segle XX es va plantar força vinya HPD, la venda i producció d'aquests ceps és prohibida a l'Estat espanyol des del 1955, amb l'objectiu d'afavorir l'ús d'espècies de més qualitat, i fa anys que se'n subvenciona l'arrencada. Actualment aquests ceps híbrids, que es poden cultivar pràcticament sense fer servir productes químics, sobreviuen principalment en vinyes destinades a l'autoconsum, com passa a Can Pau Bernadó. Aquesta marginalitat ha donat nom al vi: Heretge. Un vi que desperta l'interès de tothom perquè es tracta d'un producte diferent, englobat en un projecte singular.

A Talcomraja senten debilitat per aquest *outsider* dels cellers i així ho proclamen a la seva web: "Continuarem apostant per aquests ceps que originen vins peculiars, vius, de constant evolució i vida lliure, que no requereixen tractaments tòxics i perquè, com tants i tants heretges, són de cor pur i ànima lliure."

La majoria del raïm del celler es verema en una vinya que en Joan cuida a Can Flequer, entre Mataró i Llavaneres. A més del recuperat vi bullit, en Joan elabora vi blanc, vi negre i l'Heretge, un vi fet amb el raïm dels anomenats ceps directes (llegiu el requadre). Tot plegat sense una excessiva planificació i depenent de com va la collita: "Amb el meu raïm alimento molts tudons i senglars! –fa broma en Joan–. L'any passat no vam collir gairebé res perquè una pedregada per Sant Pere ens va arruïnar la collita. M'agrada variar i faig moltes proves: pansificar una mica el raïm, posar el vi en fusta... Ara m'hi ajuda un enòleg, que m'ha animat a fer escumós. Com que ell hi entén més que no pas jo, em deixo aconsellar. També vull provar un rosat i most conservat per als nanos. I continuar amb el vi bullit, tan tradicional d'aquesta zona."

Pas a pas

L'associació continua el seu singular camí, entre lúdic i divulgatiu: conscienciant, fent pedagogia de manera amena, animant els arenyencs a recuperar la memòria històrica, organitzant tasts de vi i de paisatge, compartint la verema i gaudint aprenent plegats. La variada activitat i el fort convenciment en la tasca que duen a terme queden reflectits a la web Pensaenvi.net. En Joan voldria que els anys vinents el celler, encara en fase de producció per a autoconsum, pogués elaborar i comercialitzar vi amb registre de sanitat. I que pogués fer-ho en un Arenys de Munt integrat a la DO Alella. De ganes, i de raons, no li'n falten. ●

Fitxes de tast

Marga Giménez, sommelier

TROBAT BLANC CRIANÇA 2013
(55% pansa blanca, 45% garnatxa blanca)

Color. Groc palla pàl·lid amb reflexos verdosos.
Nas. Intensitat mitjana, fresc i afruitat. Hi predominen les aromes anisades de fonoll i d'herba tallada sobre un fons de fruita blanca amb un lleu record especiat final.
Boca. Viu en l'atac, amb un pas per la boca afruitat i lleugerament salí que també inclou una frescor cítrica (pell de llima). Notes suaus de criança en el postgust.
Maridatge. Vi fresc i lleuger amb bona estructura i acidesa. Bon company per a àpats que requereixin un cert cos, com ara truites de verdura o d'herbes aromàtiques, formatges de pasta tova o pell rentada, peus de porc, amanides completes, peix i marisc.

TROBAT NEGRE JOVE 2013
(50% garnatxa, 50% ull de llebre, petita proporció de sirà)

Color. Vermell cirera intens de capa baixa amb reflexos violacis.
Nas. Fruita vermella madura d'intensitat mitjana-alta (sobretot maduixa i gerd), acompanyada d'aromes herbàcies i balsàmiques. Notes especiades dolces i intenses que recorden el ginebró i l'anís estrellat.
Boca. Entrada amable en què predomina la fruita madura. Evoluciona cap a un perfil herbaci i fresc de tannicitat mitjana. Llaminer tant en nas com en boca.
Maridatge. Vi original, fresc i desenfadat adequat per a embotits i formatges de pasta tova, carn blanca, arròs i fins i tot elaboracions de carn vermella crua (carpaccio, steak tartare).

HERETGE 2012
(Híbrid directe)

Color. Granat intens de capa alta amb reflexos de color robí.
Nas. Fruita negra madura combinada amb potents aromes d'herbes aromàtiques i balsàmiques. Hi podem trobar regalèssia, eucaliptus, herbes mediterrànies i torrefactes.
Boca. Rusticitat i volum en boca, tannicitat marcada. Hi confirmem la potència aromàtica i balsàmica que es desplegava al nas. Aromes de cedre, regalèssia de pal i farigola.
Maridatge. Pot ser recomanable airejar-lo una estona abans de servir. Marida molt bé amb àpats potents, carn a la brasa amb herbes aromàtiques, formatges curats, pizza amb salsa barbacoa i cansalada.

Aljubs, cisternes, safareigs de vinya. Patrimoni rural oblidat de les vinyes del Maresme

L'Associació Cultural d'Amics de la Vinya i del Vi d'Argentona va organitzar al gener una exposició sobre els aljubs al municipi, a partir de la recerca duta a terme per dos argentonins. En aquest article ens n'expliquen el resultat

TEXT: MIQUEL ARNAU, VICENTE GARCIA I ORIOL MARFÀ

La denominació: aljub, cisterna, safareig de vinya?
El mot aljub prové de l'àrab 'al.ğubb' i significa pou. El *Diccionari General de la Llengua Catalana* esmenta com a sinònim d'*aljub* el mot *xup*, paraula encara emprada en algunes contrades de parla catalana, i el defineix com a "cisterna, dipòsit tallat a la penya o fet d'obra i cobert de volta, per arreplegar l'aigua de pluja". Per una altra banda, alguns estudis sobre el medi rural consideren que el terme *aljub* es refereix a un element construït, no necessàriament associat a un habitatge, que permet de recollir l'aigua que cau a terra sobre una superfície delimitada, rocosa o no, degudament netejada i lliure de vegetació. En tot cas, no és prou clara la diferència de significació entre *aljub* i *cisterna*. Algunes persones vinculades al medi rural del Maresme, d'aquests elements de vinya, en diuen *safareigs de vinya*.

Cóm són els aljubs?
Els aljubs són freqüents en el medi rural de les zones eixutes de l'entorn mediterrani. Se'n troben d'excavats a la roca, com per exemple els més de trenta d'aquesta mena que hi ha al terme d'Albelda (Llitera), o més freqüentment fets d'obra, de planta circular, ovalada, quadrada o rectangular.

VICENTE GARCIA

Aljub de vinya rodó amb rampa enrajolada.

La coberta dels aljubs, si en tenen, pot ser de volta més o menys rebaixada o bé plana; es poden trobar aïllats o bé contigus, o ser dins una barraca de vinya. Per captar l'aigua de pluja, els aljubs disposen d'una rampa de captació. La rampa pot ser la mateixa roca que, poc o gens modificada per la mà de l'home, i gràcies a la seva inclinació natural, condueix l'aigua a l'aljub. Però són també freqüents les rampes enrajolades, delimitades amb rajols o pedres posades de cantell a les vores, amb pendent vers l'aljub. En tots dos casos (roca o rampa enrajolada) cal mantenir-les exemptes de terra, fullaraca i pols perquè l'aigua recollida sigui ben neta. Per tal d'aplegar la sorra que l'aigua pugui arrossegar, alguns aljubs tenen en el seu interior un calaix de decantació on s'acumula i així es pot extreure quan cal. La portada d'aigua cap a alguns aljubs es fa mitjançant les rases de la vinya. En algunes ocasions la coberta d'una barraca serveix per captar l'aigua de pluja i al punt més baix de la coberta hi ha un baixant ceràmic o canonada de gerrer que du a l'aljub l'aigua que cau damunt la coberta quan plou. Tots els aljubs són coberts per privar de la llum l'aigua de l'interior i, al mateix temps, impedir que hi caiguin fulles, terra, animals o més impureses i mantenir-ne, així, la potabilitat durant un temps prou llarg. L'arrebossat interior dels aljubs és fet molt acuradament amb morter de calç amb un enlluït ben lliscat, al qual se solien afegir òxids de ferro, argila i resina de llentiscle per garantir-ne l'estanquitat i evitar que l'aigua es fes malbé. Per això, malgrat el pas del temps i l'abandó, molts dels aljubs encara avui són estancs i una bona part de l'any plens d'aigua.

D'esquerra a dreta: Aljub del Maresme aquarel·la; aljub junt a una barraca de vinya; aljub rodó aquarel·la. Autor: M. Arnau.

Per què aljubs a les vinyes?
La vinya és un cultiu típic de secà, però prou intensiu i, per tant, exigent en mà d'obra. Les feines són diverses i distribuïdes al llarg de l'any: esporgar, cavar, escatar, espampolar, ensulfatar, ensofrar, veremar, etc. Per una altra banda, era prou habitual i encara ho és en el nostre entorn mediterrani que les vinyes siguin als costers assolellats i eixuts. En aquests vessants no sol haver-hi aigua corrent a prop. Però, ja que el treball de la vinya exigia ser-hi moltes estones, sovint de sol a sol, i anar-hi amb cavalleries per llaurar i per traginar estris, és evident que calia disposar d'aigua, si era possible potable, amb prou quantitat i en qualsevol època de l'any, per tal d'abeurar els animals, en algunes ocasions cuinar i, també, d'ençà de l'ús de brous fitosanitaris per poder-ne preparar per ensulfatar la vinya i, eventualment, permetre algun reg d'emergència a hortalisses o arbres fruiters cultivats entre vinyes. És clar que l'aigua també es podia carretejar, però era tasca feixuga i no sempre possible atès el mal estat i el fort pendent de molts dels camins que conduïen a la vinya. Creiem que la cosa més pràctica, i per això l'aljub és un element tan comú, era disposar-ne d'un a la vinya, amb capacitat suficient per emmagatzemar prou aigua de pluja per tenir-ne a l'abast sempre, també en els períodes de sequera. Per tot plegat, no es fa estrany que a les vinyes dels vessants de solell de tot l'entorn mediterrani trobem força aljubs, elements ben necessaris.

Els aljubs de vinya del Maresme i llur descoberta
D'aljubs, com veurem tot seguit, n'hi ha molts als antics vinyars del Maresme i a les vinyes encara existents. Però en general no se'n conserva gaire la memòria entre la gent de la contrada, ni de l'existència ni de la funció. Aquesta desmemòria creiem que és deguda a l'abandonament de la major part de la superfície ocupada abans per vinyes al Maresme i al fet que actualment una bona part dels antics vinyars hagin esdevingut pinedes o matollars i molts dels aljubs existents són ben amagats al sotabosc i, per tant, poc visibles. Una altra raó que fa que, en general, s'ignori l'existència d'aljubs al Maresme és que avui han perdut la utilitat perquè l'accés a la vinya és molt millor que no pas en temps més reculats i portar-hi aigua per preparar els brous fitosanitaris no és un problema comptant amb els mitjans motoritzats disponibles.

Dos argentonins, Miquel Arnau i Lladó i Vicente Garcia Castelblanque, coautors d'aquest article, amants de la natura i del paisatge, artista i pintor el primer i matemàtic el segon, han anat retrobant en les seves caminades freqüents aljubs i més aljubs al llarg de la geografia maresmenca. Pacientment, els darrers anys han anat identificant en primer lloc aljubs de vinya als costers d'Argentona i més tard en uns altres pobles del Maresme, des de Badalona fins a Canet i encara més enllà. No solament els han retrobat, sinó que n'han deixat testimoni gràfic mitjançant les fotografies que ha anat fent en Vicente i els apunts, a peu d'aljub, d'en Miquel. Únicament al terme d'Argentona han trobat vora cent cinquanta aljubs. I una xifra semblant a la resta de pobles del Maresme. La majoria són fets d'obra, de secció rodona o rectangular, amb una capacitat d'entre mil cinc-cent litres i dos mil. Majoritàriament la rampa de captació és enrajolada amb cairons i en pocs casos és la mateixa roca, la que permet de recollir l'aigua. Són poc freqüents els aljubs associats a una barraca de vinya. Aquesta tasca de cerca, identificació i enregistrament gràfic s'ha mostrat recentment en una exposició organitzada per l'Associació Cultural d'Amics de la Vinya i del Vi d'Argentona que es va fer el gener passat al Saló de Pedra d'aquesta vila. Va ser precedida per una presentació, a càrrec de l'antropòleg alellenc Joan Ribas, i de l'exposició de diferents aspectes de la descoberta, a càrrec dels autors d'aquest article. Es va cloure amb una caminada popular per visitar uns quants aljubs argentonins.

VICENTE GARCIA

Dipòsit sobre d'un aljub amb restes de sulfat de coure.

Elements construïts trobats damunt els aljubs
Molts dels aljubs descoberts disposen a la part superior d'un, dos i en pocs casos més de dos petits dipòsits fets d'obra. Aquests dipòsits servien per preparar les dissolucions de sulfat de coure i de calç apagada que, barrejades de manera adequada, donaven lloc al brou bordelès per al tractament del míldiu. El brou bordelès fou inventat a Bordeus el 1880 i aplicat a les vinyes de la regió a partir del 1885. Al final del segle XIX es va introduir a Catalunya i se'n va estendre l'ús a la primeria del segle XX a les vinyes del Maresme. Encara avui les parets d'aquests dipòsits conserven restes (blavoses o blanquinoses) de les solucions de sulfat de coure o de calç apagada, respectivament, tot i que en molts casos fa més de cinquanta anys que no s'utilitzen.

Conclusió
Els aljubs de vinya del Maresme són un testimoni notable de la gran activitat vinyatera de la comarca. Per això entenem que en el seu conjunt constitueixen un patrimoni rural remarcable que caldria catalogar i preservar, a més de restaurar-ne els més significatius, donar-ne a conèixer l'existència i funció i promoure que es considerin Béns Culturals d'Interès Local, per tal d'incloure'ls als catàlegs de patrimoni municipals. ●

AV 19 06
ALELLA VINICOLA

PASSAT, PRESENT I FUTUR

Vinyes pròpies
Agricultura ecològica
Varietats tradicionals
Vins originals

Visites guiades
Trobareu els nostres vins i caves a la botiga del celler
i a tots els comerços especialitzats de la zona

Rambla Àngel Guimerà, 62 · 08328 ALELLA · Tel. 93 540 38 42 · Fax 93 540 16 48 · comercial@alellavinicola.com · **www.alellavinicola.com**

A

Alella

neix un nou

vi

que uneix la

història

de les seves vinyes amb la

modernitat

del seu

bouquet

En el seu celler s'hi podran viure
també experiències úniques relacionades
amb el món del vi com
tasts, passejades i tallers vitivinícoles

bouquet d'alella
CELLER

Viu la tradició, experimenta la innovació

CELLER BOUQUET D'ALELLA • Sant Josep de Calassanç, 8 • 08328 Alella • T.: 93 555 69 97 • www.bouquetdalella.com • bouquetda@bouquetdalella.com

Bodegas Jaime Serra

El vi popular d'Alella

Avui Jaume Serra és un dels productors de cava més grans del món. Però la història d'aquesta marca arrenca a Alella el 1941, de la mà d'un aplicat enòleg nascut a Barcelona que va fer carrera al municipi maresmenc, al celler que duia el seu nom, i que era també el del seu pare

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Ja fa gairebé trenta anys que la marca Jaime Serra va perdre els vincles amb Alella. El 1987, el celler fundat per Jaume Serra i Güell va abandonar l'antiga quadra de les Quatre Torres (originalment concebuda com un celler) per traslladar-se a Vilanova i la Geltrú (Garraf). Es tancava així una important etapa d'aquest celler que oferia des de populars vins de taula a vins elaborats sota el segell de la DO Alella. Sempre amb la qualitat com a premissa principal.

De Vilafranca a Alella, passant per Peralada

La llavor de les Bodegas Jaime Serra, cal buscar-la al principi del segle XX, al Penedès. És Eduard Serra i Busquets, nebot del protagonista d'aquest relat, qui ens il·lustra sobre uns fets que van passar fa aproximadament un segle: "El meu avi, Jaume Serra i Buixó, dirigia un celler situat a Vilafranca del Penedès. Durant la Primera Guerra Mundial va vendre molt de vi a França, destinat a abastir l'exèrcit. Acabat el conflicte bèl·lic es van aturar les comandes i, segons sembla, hi va haver problemes per cobrar el vi servit." Serra i Buixó va decidir tancar el negoci i va anar-se'n a treballar al projecte de Miquel Mateu Pla, al celler de Castillo de Peralada. El va acompanyar el segon dels seus dotze fills, Jaume Serra i Güell, que havia après l'ofici al celler de Vilafranca. Posteriorment els va seguir també el seu germà Enric, que anys més tard esdevindria l'enòleg del celler empordanès.

Jaume Serra i Güell va deixar Castillo de Peralada i va començar a treballar de químic

al Celler Bruy, a Alella. No hem pogut esbrinar els motius que van propiciar el salt al celler alellenc, però l'experiència devia resultar profitosa perquè quan el Celler Bruy va tancar la porta, Serra va decidir d'establir el seu propi negoci al municipi maresmenc. Era l'any 1941 i al número 1 del carrer Escoles Pies, Bodegas Jaume Serra va començar venent vi a granel i embotellat. Serra va recuperar les marques que havia fet servir el seu pare a Vilafranca: Cristalino, Viña Alegre, Extraseco i Antaño. El tancament de Bruy també va representar l'origen d'un altre

Jaume Serra s'establí el 1941 al número 1 del carrer Escoles Pies, a Alella

celler amb seu a Alella: Josep Gispert Duran, juntament amb el seu fill, hi va fundar les Bodegas Gispert.

Una empresa del seu temps

No ha estat possible d'obtenir informació de primera mà sobre els primers anys d'activitat de Bodegas Jaime Serra. Sí que tenim la certesa que la dècada del 1950 ja era una petita empresa consolidada. Josep Viñallonga va fer-hi cap el 1958 i, malgrat que d'això, ja en fa una colla d'anys, en manté un record ben viu: "Hi treballàvem unes cinc o sis persones. El gerent era l'Eugeni Giralt i l'encarregat del celler, en Feliu Mas. A l'estiu, quan hi havia més feina, sempre es contractava alguna persona més. Venífem molt de vi a Barcelona, tant a restaurants com a *colmados*, i fèiem el repartiment amb un petit camió de l'empresa. Es dividia la ciutat en els quatre quadrants que defineixen la Gran Via i el passeig de Gràcia, i en cada expedició se n'abastia un. També fèiem enviaments amb tren: sovint jo era l'encarregat de baixar al Masnou a deixar-hi les ampolles plenes i recollir-ne les buides."

Al final dels anys 1950 encara es consumia majoritàriament vi a granel, però Jaume Serra ja comercialitzava vi embotellat en ampolla de litre. "No sé si el vi de taula embotellat per als *colmados* va ser un invent de Jaume Serra –apunta Viñallonga–, però és ben cert que va ser un dels primers a fer servir aquest format. L'ampolla no duia etiqueta i hi havia dos tipus de blanc, el Blanco Selecto i el Blanco Superior, i un de negre. Es diferenciaven pel color del tap corona, que era groc, verd o negre." Aquest vi de taula es comprava a uns quants proveïdors: "Cada dues setmanes arribaven set mil o vuit mil litres de vi. El blanc de Vilafranca era d'en Joan Font o d'en Josep M. Tetas, del celler Pinord. El negre arribava de Castillo de Peralada, on treballava el germà del Sr. Serra, l'Enric."

A Jaume Serra sempre hi va haver un raconet per als vins amb DO, com l'Alella Reserva. Jaume Serra comprava el raïm a Montornès i Santa Maria de Martorelles. Tot i que sembla que no sempre s'arribava a fer servir: "De vegades es

Els quatre germans Ferran que treballaren amb Jaume Serra. D'esquerra a dreta: Carles, Jordi, Albert i Isidre.

comprava el raïm per obtenir el segell del consell regulador, però el vi s'elaborava amb raïm del Penedès. Els vins que s'envellien amb roure es feien en un petit magatzem que el rector llogava a en Jaume Serra, a la Catequística."

Quatre germans

Amb dinou anys, Albert Ferran va començar a treballar per a Bodegas Jaime Serra el 1969. La incorporació va obrir la porta a tres dels seus set germans: gradualment, a mesura que assolien la talla i l'edat per treballar, l'Isidre, en Jordi i en Carles Ferran van anar sumant-se a l'equip de Jaume Serra. "D'entrada, en Jaume Serra em va ensenyar els rudiments de les tasques d'un químic, que és com s'anomenava llavors el que ara en diem enòleg –recorda l'Albert–. Tot i que en una empresa tan petita tots fèiem de tot, jo vaig ocupar-me de les tasques més lligades a la producció. Era una empresa familiar, que anava fent. Els anys 1970 hi treballàvem unes deu persones, sense comptar els representants a comissió." En Jordi encara recorda l'oferta variada de vins: "Hi havia dues línies de producte: la gamma extra incloïa els vins elaborats amb raïm local i amb el precinte del consell regulador, embotellats en ampolla Rhin. Eren els Alella Reserva, Blanco Extraseco, Tinto Antaño i Rosado Extra." Però el producte que feia avançar l'empresa, el que representava el gros de la facturació, era el vi de taula: "De vi en ampolla de litre, amb el Blanco Superior al capdavant, se'n feia moltíssima més producció. Aquests vins econòmics tenien un nivell superior als de la competència, com els Roqueta, Berichó, Baturrico..." I apunta novament l'Albert: "Jaume Serra feia un producte interessant per als restaurants locals, perquè els permetia d'oferir vins on podia llegir-se *Alella* a l'etiqueta sense haver de recórrer a vins més cars, com el Marfil de la Vinícola."

Celler en venda

Quan Jaume Serra va superar la setantena va decidir de vendre el negoci. La família Rato va adquirir l'empresa el 1975 i va posar-hi al capdavant un noi de vint-i-sis anys, Rodrigo Rato. Jaume Serra continuava gestionant-ne el dia a dia i es va apartar progressivament de les decisions de més pes, men-

Jaume Serra posava cura en el producte, la presentació i la promoció: la imatge correspon a un anunci de la revista Alella de 1968.

tre que la responsabilitat de la gerència va correspondre a Josep de Ramón, home de confiança de Rato. La nova direcció va canviar la política comercial per incrementar les vendes i la rendibilitat de l'empresa i va fer construir una nau annexa a l'edifici de la vaqueria, pujant cinquanta metres pel carrer Antoni Borrell. Allí es van traslladar les màquines d'embotellar, connectades als cups del carrer Escoles Pies per una canonada subterrània.

Quico Lluch va treballar de comercial en aquesta etapa de transició i creixement: "Hi vaig entrar el 1977. Llavors, de Blanco Superior, se'n venia moltíssim, era com la Coca-Cola dels vins! No tenia rival ni competència, per preu i qualitat. Crec que això era responsabilitat de la feina del Sr. Serra com a enòleg o químic. Era un vi molt agradable i ben aconseguit, i servia per introduir els vins d'ampolla de tres quarts, de preu i qualitat superiors." Lluch recorda el jove Rodrigo Rato: "Venia una vegada el mes i solia dur elàstics. Juntament amb en De Ramón van implementar una política d'increment de la rendibilitat en què tots vam posar-hi el coll. Vam treballar molt durament, la direcció ens va esprémer per augmentar les vendes i va fer entrar comercials nous per incidir més en totes les zones, incloent-hi un nou director comercial que va substituir l'Albert Ferran. Ens collava molt i no ens hi vam entendre gaire bé. Les vendes anaven amunt, però l'ambient avall. I vaig anar-me'n a treballar a la Vinícola."

En aquells anys es va reestructurar l'oferta: va néixer el Viña del Mar, nou supervendes de la casa i substitut del Blanco Superior, i els Alellasol, els vins amb DO Alella. Isidre Ferran, aleshores responsable de producció, posa xifres al nou rumb del celler: "Vam arribar a fer un milió d'ampolles anuals, entre tots els vins de la casa. En Rato ens va fer lluitar molt per tirar endavant l'empresa. Volia aconseguir beneficis per, una vegada comprovada la rendibilitat, fer una inversió forta per créixer."

I la DO Alella?

La primera anyada d'Alellasol data del 1977. El nou DO Alella de Jaime Serra era un vi blanc embotellat en ampolla Rihn que recordava els Marfil de la Vinícola. Aquesta semblança no és estranya, com torna a apuntar Lluch: "Crec que l'Alellasol volia ser la competència, en qualitat i prestigi, del Super Marfil de la Vinícola." Segons els catàlegs de l'època, l'oferta de vi amb DO Alella es reduïa a les tres varietats d'Alellasol: Blanco Dulce, Blanco Extraseco i Rosado.

De vi amb DO Alella, "amb prou feines s'arribava a les trenta mil ampolles", afirma Isidre Ferran, llavors encarregat de la producció. "Molt poca quantitat, si es compara amb la producció total del celler. El raïm, el compràvem a pagesos de la zona de Sant Fost de Campsentelles, Santa Maria de Martorelles i Martorelles, i es vinificava al Mas Lledó, a Sant Fost. El vi es duia a clarificar i estabilitzar al Penedès perquè nosaltres no teníem la maquinària per fer-ho, i finalment a Alella fèiem les anàlisis i els controls, i l'embotellàvem." Però per a la verema del 1980 calia buscar un nou emplaçament: "Vam rebre una carta del Sr. Rato explicant-nos que no podríem fer servir més el Mas Lledó per vinificar, i em demanava que hi busqués una alternativa. El Sr. Serra ja no volia embolicar-se en operacions d'aquesta envergadura i vaig encarregar-me'n jo mateix. Em van parlar de Can Matons, una finca de Santa Maria de Martorelles que acabava de comprar l'Ismael Manau, i vam posar-nos d'acord per fer-hi el vi. En Manau es feia el seu propi vi i va demanar a en Jaume Serra que li donés un cop de mà amb les anàlisis. L'encarregat de fer-les va ser en Josep Maria Pujol-Busquets, llavors responsable d'aquests menesters." D'aquesta trobada entre l'enòleg i l'empresari viticultor, en sorgiria el projecte Marquès d'Alella (originalment anomenat Alta Alella, com el celler que avui regenta Pujol-Busquets), que de retruc va obligar Jaume Serra a buscar un nou emplaçament per vinificar la verema següent: "Vam anar a Can Godó, a Teià, on hi havia un petit celleret. Allí vam fer-hi un parell d'anys l'Alellasol." Les últimes ampolles amb DO Alella de Jaume Serra es van elaborar amb raïm collit el 1986, i és en Carles Ferran qui ens dóna una pista d'on podrien haver-se elaborat aquelles darreres anyades: "Recordo que vam dur raïm al celler particular de casa de Joan Antoni Pérez Roura, quan encara estaven en marxa les obres de construcció del celler Roura."

El 1977 l'empresa passà a mans de la família Rato, iniciant una etapa de creixement

Seguint les etiquetes dels vins alellencs es dedueix que és al final d'aquesta darrera etapa, entre el 1983 i el 1986, quan la societat va catalanitzar el nom. Es va canviar Jaime per Jaume i la raó social de l'empresa va passar a ser Bodegas Jaume Serra SA.

Tancament per trasllat

La política d'expansió de l'empresa requeria espai per

Jordi Ferran treballant al laboratori de les bodegues, al carrer Escoles Pies. A la dreta, detall de l'única imatge que ens ha estat possible aconseguir d'en Jaume Serra, corresponent al casament de Josep Viñallonga.

créixer i treballar endreçadament. Isidre Ferran va intentar buscar una solució al problema que mantingués el celler al poble: "Vaig estudiar unes quantes propostes: les naus de Kavex, al Masnou, on ara hi ha les Destil·leries Campeny; la fàbrica dels Sacs, un edifici modernista al costat dels laboratoris Cusí... Però en De Ramón no era partidari de quedar-se a Alella. Llavors ja s'elaborava cava a Sant Sadurní i va desestimar les meves propostes per donar una empenta al projecte de dur tota l'activitat a la finca del Padruell." En aquests terrenys, situats a Vilanova i la Geltrú i propietat de la família Rato, es va centralitzar tota la producció en un nou i modern celler. El 1984 va començar la construcció i amb dos anys n'hi va haver prou per fer el trasllat: el 1987 Bodegas Jaime Serra engegava una nova singladura i va abandonar Alella per instal·lar-se al Garraf. S'acabava la producció de vi amb DO Alella i l'oferta se centrava en els vins de taula i cava.

El 1997 la família García Carrión va comprar Bodegas Jaume Serra. Encara a les instal·lacions del Padruell, l'empresa havia crescut fins a assolir capacitat per processar cinc milions de quilos de raïm i produir vint milions d'ampolles anuals, incloent-hi els vins de criança.

Tot un senyor

Tothom qui va tractar amb Jaume Serra el defineix amb compliments: educat, honrat treballador, rigorós... "Tot un senyor" és el denominador comú quan es fa referència a aquest enòleg de tracte afable i profunda dedicació a l'empresa, nascut a Barcelona el 1904.

Els vins que elaborava al seu celler s'amaraven de la seva manera de ser i de fer. "No va vendre mai ni un sol litre de vi del qual no estigués convençut de la qualitat", afirma amb seguretat Jordi Ferran. "Feia servir sempre raïm i matèria primera de qualitat, comprada a gent de tota confiança."

Serra va donar al seu negoci un cert tarannà innovador, especialment en l'aspecte logístic: va embotellar el vi que tradicionalment se servia a granel per acostar-lo a botigues de queviures i als llavors incipients autoserveis i supermercats, i va ser un dels pioners en l'ús de caixes de deu ampolles, més fàcils de manipular i transportar que no les de dotze.

Jaume Serra va dedicar tota la vida al vi, i entre el llegat que va deixar a la DO, se'n destaca la formació d'un planter de professionals que han fet carrera en el ram i han estat fonamentals per mantenir el sector en temps difícils, i col·laborar per elevar-lo fins al nivell actual. ●

L'aventura del cava

Al principi dels anys 1980 el sector del cava era emergent i comercialment molt atractiu. I sensibles a les noves tendències del mercat, a Jaime Serra van decidir d'entrar-hi. Les primeres ampolles de Cava Jaime Serra, d'etiqueta ovalada i numerades a mà, van sortir de les caves Parxet. Aquesta procedència no és estranya perquè les Bodegas Jaime Serra havien estat negociant l'entrada en l'accionariat del celler de Tiana als Sunyol, que acabaven d'ampliar les caves i buscaven reforços per expandir-se. Amb la intenció d'impulsar els escumosos, la direcció de Jaime Serra va llogar unes caves a Pau Boada, una construcció antiga excavada al subsòl del barri de les Tarumbes, a Sant Sadurní d'Anoia. Un producte ambiciós i de qualitat, en la línia dels caves més reputats del moment, com ho certifica el premi aconseguit a la fira Alimentaria de Barcelona. Sembla que la intenció inicial del celler alellenc era de comprar les caves, però la mort de Boada va complicar els aspectes legals de l'adquisició i va precipitar la construcció de les noves instal·lacions al Padruell. Allí es continua elaborant el cava Jaume Serra actual, però en quantitats i qualitat molt diferents de l'original.

RESTAURANT SAULÓ CAN GALVANY

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

HOTEL CAN GALVANY GOLF & SPA ****

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

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

El personatge de...
Bouquet d'Alella

Toni Cerdà

Afable passió i ofici per la vinya

Es va criar entre les vinyes de la finca familiar. Es va formar com enòleg i va agafar el relleu del seu pare en la gestió de la vinya. Avui dirigeix la part tècnica d'un celler que combina l'elaboració de vins d'agricultura ecològica amb una àmplia i original oferta enoturística.

TEXT: JORDI ALBALADEJO / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

Ens trobem amb Antoni Cerdà Ullar (Palau-solità i Plegamans, 1974) al celler de la masia de Can Boquet d'Alella. Volem fer-vos-el proper: qui és, quina és la seva trajectòria com a viticultor, què fa... I ho fem des del reconeixement pel seu ofici de pagès (i també de ramader, com veurem) i per la seva estimació pel vi; el valor afegit de la dedicació pacient, noble i lleial d'un celler petit per cultivar la vinya amb criteris ecològics i amb una visió clara de la correspondència entre les varietats de raïm plantades i els vins que es volen obtenir. La cultura de l'esforç és sempre present en tots aquests processos fins a arribar a la taula del consumidor.

Amb la seva germana Teresa han fet possible el somni del seu pare d'elaborar vins de qualitat

Deveu conèixer de Toni Cerdà la seva passió natural, diguem-ne vocació, per les feines del camp, que l'han convertit en un home madur, serè i emprenedor sense perdre el caràcter "patidor" –com ell mateix reconeix– del pagès tradicional. Amb la seva germana Teresa han fet possible el "somni del seu pare d'elaborar vins de qualitat": des del 2010 comercialitzen unes quantes varietats de vi amb la marca Bouquet d'Alella, que s'inspira en el nom de la finca i pren un doble sentit relacionat amb l'aroma del vi.

En Toni i la Teresa han empeltat la tradició d'Antoni Cerdà (pare) amb la innovació per tal d'acreditar selectes vins de varietats autòctones; i aposten de manera pionera al terrer de la DO Alella per l'enoturisme (gaudint del paisatge i de la bonança climàtica, entre vinyes, ofereixen esmorzars de forquilla, calçotades, pícnics, un festival de música, vi i gastronomia... i les burricletes, les bicicletes amb motor elèctric per recórrer l'entorn rural: tot plegat, premi municipal a la millor iniciativa enoturística d'Alella el 2013).

Una finca familiar i una explotació sostenible

Conversem sota un reconfortant solet d'hivern davant la magnífica masia de Can Boquet, situada al capdamunt de les vinyes que acompanyen el camí de pujada des de la riera Coma Clara. En Toni ens explica que la finca s'ha mantingut en mans de la família de manera ininterrompuda al llarg de més de cinc-cents anys. El segle XV el mas apareix referenciat a la documentació antiga del municipi com a Mas Fontanils, i el segle XVIII va adoptar el nom de Can Boquet. Encarat a sud-oest, contemplem una vista privilegiada del centre urbà, de les grans finques i barris del terme d'Alella que ens serveix de pòrtic perquè en Toni ens n'expliqui detalls: "Els anys 1980, quan se'n van anar els masovers, el meu pare va voler donar un tomb a la finca i va començar a fer-hi feixes, aplanar el terreny i plantar-hi vinya." Volia elaborar vi i millorar els vins tradicionals. En Toni recorda com amb deu anys "ja corria amb el tractor per aquí". Va formar-se com a enòleg a l'escola d'Espiells i va guanyar experiència en cellers del Penedès a mitjan anys 1990.

Cerdà recorda amb estima en Peret Oliveras, un pagès alellenc molt experimentat en les feines del camp que havia ajudat el seu pare i a ell també. El considera el seu mestre. Abans de veure la llum el celler Bouquet d'Alella, els anys 2008 i 2009, a la finca que la família també té a Vilassar de Dalt, al bell mig de la Serralada Litoral, van passar per una intensa "fase experimental" amb proves casolanes de diferents cupatges per assolir vins de qualitat amb les varietats pansa blanca i garnatxa blanca. Aquesta etapa el porta també a recordar les aportacions i la motivació rebuda per tirar endavant el celler de part de l'enòleg alellenc Jordi Pujolràs, avui jubilat.

Finalment, el 2010 va començar l'aventura del nou celler que ha evolucionat amb solidesa fins a assolir quotes importants de reconeixement i amb productes ben posicionats entre l'oferta de vins de la DO Alella. L'altra pota del projecte, l'enoturisme, és l'àmbit que la seva germana Teresa desenvolupa, juntament amb la visualització de la marca al mercat. Aquesta especialització per ell és "clau per a l'èxit del celler familiar, perquè es complementen les feines".

En Toni treballa tretze hectàrees de vinya repartides entre Alella, Teià i Vilassar de Dalt

En Toni treballa tretze hectàrees de vinya repartides entre Alella, Teià i Vilassar de Dalt. Hi dedica llargues jornades seguint el ritme temporal de la vinya –a Teià i Vilassar habitualment perquè hi ha més humitat i el cicle va quinze dies retardat respecte d'Alella– fins a la verema i després de tot el procés d'elaboració dels vins. Ho compagina amb les atencions diàries de bon matí a una explotació ramadera de vedells d'engreix que té al Vallès, a Palau-solità i Plegamans, on resideix. Quan travessa la Serralada Litoral i arriba al Maresme, afirma sentir-se més relaxat per la proximitat del mar, un cel menys tapat i unes terres assolellades: "Em tranquil·litzen durant les moltes hores que treballo sol a la vinya i al celler."

Amb rotunditat ens diu que un dels moments més gratificants és veure com demanen una de les seves ampolles a la taula del costat en un restaurant, la compren en una botiga o bé quan algú espontàniament li comenta les excel·lències d'un vi seu.

En termes de distribució, ens explica que els vins de Bouquet d'Alella es van obrint camí i es troben als municipis de la DO Alella, a Barcelona, Osona i Girona. I a escala internacional fan els primers passos per introduir-se a Bèlgica, la Gran Bretanya i els Països Baixos. La competència "és forta, però cal perseverar fent la feina ben feta". Respecte a la seva visió de la DO Alella, pensa que els cellers "han d'anar més plegats" i continuar treballant amb força en el que depèn d'ells, "per donar un tomb definitiu en el coneixement, valoració i demanda dels vins que s'elaboren a la DO Alella". ●

HOTELS

HOTEL CAN GALVANY GOLF & SPA
Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes
Tel. 93 572 95 91 · www.cangalvany.com

CELLER MARFIL
Rbla. Àngel Guimerà, 62 · Alella
Tel. 93 540 46 61 · www.alellavinicola.com

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

HOTEL PORTA D'ALELLA
Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57
www.hotelportadalella.es

CUINALELLA Restaurant
Rbla. Àngel Guimerà, 16 · Alella
Tel. 93 540 94 22

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

MENJAR PER EMPORTAR

La cuina
Rbla. Àngel Guimerà, 23 · Alella
Tel. 93 555 97 68 · www.lacuina111.cat

el nou Antigo
Pl. Sant Jaume · Teià
Tel. 93 540 04 23

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

FLEQUES I PASTISSERIES

La Petita Mallorquina Forn i Pastisseria
Rbla. Àngel Guimerà, 40 · Alella
Tel. 93 555 68 67 · www.lapetitamallorquina.cat

ELS GARROFERS ALELLA
Passeig d'Antoni Borrell, 13 · 08328 Alella
Telèfon 935 40 17 94

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

RESTAURANTS

aromakaori Restaurant Japonès Cuina Mediterrània
Rbla. d'Àngel Guimerà, 20 · Alella
Tel. 935 405 826
C/ Francesc Layret, 100 Badalona
Tel. 934 647 647
www.aromakaori.com

LA CUINA DELS CAPITANS
Port del Masnou, Local 69 · El Masnou
Tel. 93 555 81 18

VINATERIES / ENOTEQUES

Celler Castañé
C/ Sant Genis,1 · Argentona
Tel. 93 797 11 06 · www.cellercastañe.com

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

la Fonda del Casal botiga · bar · restaurant
Carrer Gran, 28 · Argentona
Tel. 93 707 40 78 · www.lafondadelcasal.cat

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

Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA
Riera Fosca, 28-30 · Alella
Tel. 93 540 03 41 · www.varietalis.com

El Rebost dels Sentits
Ps. Roman Fabra, 25 · El Masnou
Tel. 93 178 22 97 · www.elrebostdelsentits.es

VINS J. CARRERAS, S.C.P.
La seva botiga del vi i el cava
Francesc Macià, 66-68 · Badalona
Tel. 93 387 16 96

el celler del mar
Selecció de vins
C/ Àngel Guimerà, 12, baixos · El Masnou
Tel. 93 540 29 53 · www.cellerdelmar.com

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

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

El nou vi de Papers de vi

Quim Batlle té els seus ceps de varietats blanques autòctones enfilats dalt de tot de la Serralada Litoral, al terme municipal de Tiana. Aquesta assolellada vinya, encarada a sud, està permanentment acaronada per la brisa marina. Talment com si el déu del vent, Èol, s'encarregués de no deixar mai de bufar-hi; per mantenir-la sana i forta i, alhora, dotar al raïm dels aromes mediterranis que més tard reconeixerem als vins que en surten.

Amb l'objectiu de fer gaudir tots aquells qui s'estimen la DO Alella i la revista Papers de Vi, hem demanat a Quim Batlle que elabori per a nosaltres un vi amb el caràcter de l'alè d'Èol. Un vi amb una subtil salinitat que explica el paisatge d'aquest territori; el mar, la muntanya, el sauló. Elaborat amb un 80% de picapoll i un 20% de pansa blanca, ha estat cupatjat i embotellat l'octubre del 2014 després d'un any de criança amb les seves mares en dipòsit d'acer inoxidable.

Edició numerada
i limitada a 300 ampolles

Ja a la venda
9,95 €

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

www.papersdevi.cat

Felicitats Papa!!!

EMOCIONS
SORLI

PEL **DIA DEL PARE**, TROBARÀS LES MILLORS DO

Penedès · montsant DENOMINACIÓ D'ORIGEN · PRIORAT Denominació d'Origen Qualificada · COSTERS DEL SEGRE · Pla de BAGES · ALELLA · EMPORDÀ DENOMINACIÓ D'ORIGEN · DENOMINACIÓ D'ORIGEN TERRA ALTA · Tarragona

NOU ESPAI COMERCIAL A VILASSAR DE DALT · C32 SORTIDA 92 · PLAÇA CAN NOLLA, 1 · TEL. **937537184**