

Papers de vi

Núm. 75 · Primavera 2022

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



A Barcelona amb...

Oriol Castro i Eduard Xatruch

Maridem un àpat del restaurant **Disfrutar**
(2 estrelles Michelin) amb vins d'Alella

Alella pren protagonisme
a la Nit dels Sommeliers

Alella Vinícola es
planteja un canvi de seu

Tastem els vins
experimentals d'Alta Alella

Els vins d'Alella se'n van a 'disfrutar'

“Mentre hi hagi salut i ganes serem creatius, és la nostra manera de ser”



Eduard Xatruch i Oriol Castro durant l'àpat compartit amb l'equip de *Papers de vi*, a la taula de la cuina I+D del Disfrutar.

Gaudir, fruit, sentir goig, divertir-se, xalar, passar una bona estona...

Sí, ho sabem, *disfrutar* en català no és del tot normatiu, però sí que és una forma popularment estesa i molt utilitzada. Avui ens permetrem aquesta llicència i "disfrutarem" acompanyats de dos dels cuiners més creatius del món i alguns dels vins d'Alella. Oriol Castro i Eduard Xatruch comparteixen taula amb nosaltres en un dinar que recorre alguns dels plats que han fet història al Disfrutar.

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÉS

El verb *disfrutar* té tots els significats que mencionàvem introduint l'article, però des del 2014 és el nom del restaurant que, tot i haver estat batejat en més d'una ocasió com "l'evolució natural d'elBulli" per l'herència dels tres socis que l'encapçalen, és també sinònim de creativitat en majúscules, cosa que li ha valgut figurar entre els cinc millors restaurants de la llista internacional The World 50 Best Restaurants en l'última edició del 2021 i comptar, també, amb dues de les preuades estrelles Michelin.

Però nosaltres som gent de vi i aprofitem que tenim l'Oriol i l'Eduard asseguts al davant per saber, primer de tot, quina és la seva relació amb el vi. L'Oriol és de Sant Sadurní, un poble

Rodrigo Briseño:
"Si la cuina és creativa, també ho ha de ser el maridatge. Sempre, és clar, amb sentit comú i respecte"

estretament lligat a vinyes i cellers... "El meu avi tenia vinyes i recordo jugar de petit a la impremta Varias, envoltat d'etiquetes de cava. En gaudia molt i tinc grans records de viure en una casa amb un celler al costat." Tot i que reconeix que el vi li agrada molt i el "disfruta", confessa: "No en soc un entès." I passa la pilota a l'Eduard:

"Ell sí que hi entén." L'Eduard també ve d'un origen vinícola i d'una estreta vinculació amb la terra: "Mon avi i mon pare eren pagesos, però d'oliveres i ametllers. El vi, amb l'avi, l'anàvem a buscar a Batea o Gratallops, i la besàvia sempre havia de tenir dues copetes de mistela de postres, sinó s'enfadava." Somriu pel record i afegeix: "A casa sempre hem sigut molt de cava, no en som entesos, però el vi és una part vital de la gastronomia i com a professional i primer fan de les experiències gastronòmiques, conèixer-lo és molt important."

Tot aquest coneixement o relació amb el vi, l'han volgut portar al restaurant. "Cada vi té un pare i una mare i cadascun és diferent. La cosa més bonica de l'experiència amb el vi és quan tens al davant un sommelier i entens el missatge que et transmet d'aquella ampolla, com els nostres plats: si els entens i saps per què els fem així, arribes a valorar-los molt més", diu l'Oriol. I en els maridatges, afegeix l'Eduard: "Volem continuar sent creatius, no busquem ser estàndards, volem anar més enllà, com en la nostra cuina." I això

ho té claríssim el Rodrigo, el sommelier que ens acompanya avui a taula i que s'encarrega de transmetre al client tot el que envolta la cuina del Disfrutar: "Si la cuina és creativa, també ho ha de ser el maridatge, és evident. Sempre, és clar, amb sentit comú i respecte, i sent capaç de trobar l'harmonia i l'assemblatge. Com a sommeliers hem de ser capaçs, si es pot, d'utilitzar una línia diferent, això sí, sense comprometre el plat, que és el veritable protagonista."

Però quina importància donen als maridatges? "A elBulli no es feien maridatges, no se li veia el sentit, però aquí hem sigut capaçs de trobar maridatges amb conceptes nous." I és que al Disfrutar es guien per una màxima: la cuina ha de ser tan creativa com sigui possible, que apporti coses. Però hi ha una cosa innegociable: el bon gust. "Tot ha de ser molt bo, sí que tenim plats més provocadors, però l'experiència global sí o sí ha de ser Disfrutar en majúscules", coincideixen els cuiners. I en els maridatges ha de passar també això: "Alguns potser et sobten, però quan els tastes l'essència és que tot és més bo. El plat fa més bo el vi i el vi fa més bo el plat. I això és maridatge. No fem res perquè quedi 'guai'", diu l'Eduard: "Tot està fet amb coherència, molt sentit i una llarga reflexió", afegeix l'Oriol. Doncs comprovem-ho! I el camí per arribar a taula ja és tota una declaració d'intencions: hi accedim pel celler i la taula és parada al bell mig de la cuina d'I+D, el cervell del Disfrutar. Això promet!



Rodrigo Briseño és el cap de sommeliers del Disfrutar.



El pa xinès farcit de caviar i crema agra va maridar a la perfecció amb la bombolla i les notes de llarga criança del Titiana Montalegre.
El Legítim, de Papers de vi, va acompanyar la gilda del Disfrutar, una versió d'aquesta tapa clàssica que respecta els gustos de sempre però ofereix noves textures.

El sommelier del Disfrutar i l'escuma de massa fregida

La creativitat al costat de la tècnica. És una parella inseparable al Disfrutar. Comencem amb un plat icònic, el pa xinès o, com ells l'han batejat, *pan-chino*: una massa fregida elaborada amb sífó i acompanyada de caviar i crema agra. Una massa que es pot farcir sense que l'interior es cogui i que permet, per tant, respectar en cru i amb la textura original el producte de farciment. Tot i tenir un nom vulgar –cosa que l'Eduard justifica amb un “som impulsius i no reflexionem gaire amb els noms”–, és segurament una de les tècniques

que més transcendència ha tingut des que va ser creada, el 2016. Són molts els que utilitzen aquesta massa lleugera no fermentada i cuita en pocs segons. Una generositat que no ve retribuïda en *royalties*: creen per compartir.

El sommelier que ens acompanya avui, el Rodrigo, té la lliçó ben apres: relata minuciosament cada detall del plat i tenia clar des de bon principi que les bombolles del cava escollit l'acompanyarien a la perfecció. Concretament, el Titiana Montalegre 2012. “La textura aèria del plat i el luxe del caviar mariden molt bé amb les bombolles, per no

parlar de la dolçor de la massa, que ens fa un bon contrast amb l'acidesa del cava.” L'Oriol no pot deixar de mencionar casa seva: “M'agrada moltíssim la subtileza d'aquesta bombolla i jo, que soc de Sant Sadurní, em continua sobtant que hi hagi caves d'aquest nivell al Maresme.”

De l'oliva esferificada d'elBulli a la mediterraneïtat del Disfrutar

Durant tot l'àpat els dos xefs han excusat reiterades vegades el tercer soci, Mateu Casañas, la cara més visible al restaurant que també regenten a Cadaqués, el Compartir,

i que ben aviat es podrà *disfrutar* a Barcelona. Dificilment poden coincidir tots tres, però això no significa que no sigui part important de l'equip: sempre van plegats. També la resta de persones que treballen al Disfrutar i a qui l'Eduard ens presenta mentre esperem que ens posin el següent plat a maridar a taula. És el moment de la gilda, però abans l'Òscar Pallarès s'encarrega de presentar amb els honors pertinents el segon vi allelenc, el Legítim de *Papers de vi* 2017, amb solera del 1976, explicant-nos que curiosa i accidentada –recordem que la pandèmia va retardar-ne la sortida al mer-

cat- va ser la seva elaboració. La història interessa especialment a l'Oriol, que aprofita l'avinentsa per demanar pel Marfil clàssic i s'interessa per la trajectòria de la DO. Perquè saber els orígens i entendre les coses és clau per a aquests mestres de la creativitat. "La gilda del Disfrutar és un plat que parteix d'un clàssic icònic, una elaboració màgica per a nosaltres que és l'oliva." Pràcticament tothom coneix l'oliva d'elBulli, la famosa esferificació, però ells volien anar

Oriol Castro: "Al Disfrutar tenim especial atenció als vins envellits, ens entusiasma que els clients els demanin. Hem de ser capaços de mirar enrere"

més enllà: "Com a essència mediterrània que som, volíem fer un *snack* mediterrani sense copiar elBulli." I així va ser com va néixer aquesta nova oliva líquida, cruixent per fora, gràcies al bany de mantega de cacau. La inspiració: la gilda, però en aquesta ocasió utilitzant el verat com a producte. El Rodrigo tenia clar amb què maridar-lo, i agafa aire per explicar-nos-ho aconseguint no deixar-se res: "Sabors salins, amargs, àcids... per a la gilda sempre busquem un estil de vi generós, fortificat, que ens porti aquesta part glicèrica, que ens alliberi el paladar de l'oli, però que també pugui jugar amb l'amargor de la piparra i el salat de l'anxova." I el Legítim que ens sentim tan nostre li recorda els *palos cortados* sense fortificar, cosa que li serveix per afegir: "La part mitjanament oxidativa juga bé amb el greix del verat." L'Eduard i l'Oriol també es mostren sorpresos: "M'agrada molt", diu l'Eduard, mentre que l'Oriol aprofita l'ocasió per parlar del patrimoni que deixen aquest tipus de vins envellits: "Al Disfrutar tenim especial atenció als vins enve-

llits, ens entusiasma que els clients els demanin. Hem de ser capaços de mirar enrere." Al restaurant hi ha creativitat, però també tradició, i tant!

L'ou i la importància de com menjar

Sens dubte, l'ou és un plat difícil de maridar, però també hi ha moltes maneres de menjar-lo. I si l'experiència al Disfrutar és important, també ho és seguir les instruccions de qui t'atén. "Tot i explicar-ho, a vegades veus que la gent menja malament i nosaltres patim", explica l'Oriol. I és que, per fer que l'experiència sigui perfecta, són moltes hores de pensar el plat, com elaborar-lo, però també com menjar-lo. Per fer-ho, els tres xefs s'asseuen a taula i busquen les sensacions que tindrà el comensal. "Per valorar i millorar l'experiència fem de clients, fins i tot entrem per la porta, ho analitzem tot, i ens fem a la pell del client. No es pot fer d'una altra manera", segueix l'Oriol. Això fa que se sentin molt segurs del que fan: "Tot el que proposem té un sentit", diu l'Eduard. I el sentit el dona el conjunt. A l'equip del Disfrutar, hi participen no només cuiners, sinó que compten també amb gent de la comunicació a més d'arquitectes i interioristes. Un bon exemple de la importància dels detalls és la tria dels coberts: "Ens recolzem molt en el vi perquè porti coses a l'experiència, però estem en constant canvi, ara hem posat una nova cobreteria comprada a Portugal, i l'hem escollit juntament amb la dissenyadora, que forma part de l'equip perquè tot tingui coherència." I tornem al vi: hem dit que difícil maridatge... per això la proposta ha anat per un vi nou, però vell alhora, la varietat desconeguda d'Allella Vinícola, provinent de la Vinya Vella que li dona el nom. "Normalment hi posem un sake de perfil koshu", explica el Rodrigo, que afegeix: "El plat té una expressió d'umami pura, amb l'ou i la gelatina de bolets, i juntament amb la tempura fina amb què es cobreix dona molta complexitat al plat." L'Eduard s'afegeix a l'explicació del plat: "No havíem provat mai el rovell d'ou



La vinya vella, d'Allella Vinícola, va ser el vi triat per acompanyar un altre dels plats que ja han esdevingut clàssics del Disfrutar: el rovell d'ou cruixent amb gelatina calenta de bolets.

amb tempura, aquí tenim un ou molt fresc que ja per si mateix és bo, però l'acompanyem d'una gelatina de bolets que ens recorda una vegada més la tradició, aquesta vegada la dels ous amb bolets."

I seguim amb la tradició: el suquet

Com *disfrutem* el dinar! l'Oriol i l'Eduard no paren d'explicar-nos amb els ulls brillants com el restaurant ha acabat tenint el reconeixement que es mereix, figurar entre els cinc millors del món, a més de les dues estrelles de la guia Michelin. Perquè no només s'hi menja bé, en cada plat es veu l'esforç

per crear una cosa nova, una tècnica, una estètica, tot és al plat. Fins i tot en un suquet que no deixa de ser una mirada nova a un plat que fa anys que ens acompanya. Mimar la tradició i respectar-la. Amb el mateix amor i paciència que mereix el vi "qualsevol producte que neixi de la terra i sobretot la vinya requereix molta paciència, i això ja mereix molt respecte", afirmen seriosos els xefs. I ara els proposem un joc: dos vins, un blanc i un negre, per buscar el millor maridatge... I els allelencs escollits per a aquest petit repte són el Foranell Picapoll de Quim Batlle i el Rumbero de l'Oriol Artigas:



“Habitualment, hi posem vins del perfil de pinot noir o mençia... i jo crec que en aquest cas hi va molt millor la Rumbera, pel seu caràcter especiat i l'acidesa que manté el vi.” Dubtes a la sala, algunes veus apunten també al Picapoll, però la des-tresa del sommelier ho justifica: “El Picapoll és molt untuós i cremós i va molt bé als esfèrics de patata, però la potència i la càrrega del suquet demana una cosa més potent”, accepta. L'Eduard també es pronuncia sobre l'escollit: “M'agrada perquè el trobo molt curiós... Si em diuen que és un vi fet a partir de fruita, de grosella o de fruita vermella, per exemple, m'ho crec.” Però queda clar que el *disfrutariem* amb els dos vins.

La tatin de blat de moro i foie

Una combinació dolça i salada, unes postres originals que són tot un poema visual elaborat amb una de les tècniques de la qual se senten més orgullosos, la multiesferificació inversa.

Però com és el procés creatiu? Què cal per innovar i tenir sempre alguna cosa nova per sorprendre el client? “Ens marquem una estratègia comptant amb la nostra infraestructura i l'equip, apliquem un model d'organització, sistemes de control, crítica i auditories internes”, explica



Amb el suquet de marisc amb caputxino de suquet vam dur a terme dues proves de maridatge. Una amb vi blanc (Foranell Picapoll, de Quim Batlle) i una amb vi negre (El Rumbero, d'Oriol Artigas).



La tatin multiesfèrica de blat de moro i foie va entendre's de meravella amb el Pur Dolç de Bouquet d'Alella.



El Dolç Mataró està fet per a la xocolata, com el saxo va ser creat per anar amb la nit. El maridatge amb els pebrots de xocolata amb oli i sal del Disfrutar va ser perfecte.



convençut l'Oriol. "Això fa que siguis molt exigent, però també és molt dur. Si en dos mesos no surt res, t'atabales." I com se soluciona? Doncs "intentant sortir de la rutina, del confort, buscant el que anomenem agitadors de creativitat". Uns agitadors que tant poden ser camps temàtics (com els enzims i ferments) com productes nous (ara treballen amb la pastanaga morada).

I tornem al plat i al vi! Per a aquesta bomba de creativitat, l'únic dolç de garnatxa blanca de la DO, el Pur Dolç 2018 de Bouquet d'Alella. Un plat que incorpora molts elements: greix, dolçor i torrats. El Rodrigo ens torna a il·lustrar: "L'opció més fàcil seria buscar el maridatge tradicional de sauternes, perquè som davant de dolç i foie", però el Pur Dolç no ens decep. "La dolçor ens allibera la càrrega greixosa, i ens acompanya el dolç del blat de moro. En aquest plat dona molt de joc."

El pa amb oli i xocolata, una qüestió de pebrots

Si alguna cosa té sentit al Disfrutar és fer coses noves. "Podríem viure molts anys del que hem fet des que vam obrir el restaurant, però no podem parar, ens agrada crear i a més som molt crítics i conscients que el restaurant ha evolucionat i és el que ha de continuar fent", explica l'Oriol. Però, tot i així, sempre hi ha clients que els demanen que no treguin alguns dels plats. És el cas dels pebrots amb els quals acabem el dinar. Uns pebrots

que tornen a la tradició, no en la forma, però sí en el gust, reflectint-hi el clàssic pa amb oli i xocolata. "Un plat que maridem amb negres dolços una mica sobremadurats i pasats per bota... per això vam pensar que el Dolç Mataró hi aniria fantàstic. La varietat mataró dona notes mentolades i combinar-ho amb xocolata és ideal", explica el Rodrigo.

El millor per disfrutar és compartir

Acabem havent *disfrutat* de plats icònics del Disfrutar, de vins magnífics del territori DO Alella. "Ens ha agradat molt l'experiència, mai no havíem fet res així i ens obre la ment a fer un maridatge de territori complet", diu l'Oriol. Hem tastat set vins, tots de la DO més petita

de Catalunya, la més pròxima al restaurant. "Cadascun dels vins que hem tastat tenien la seva personalitat i intenció, cap

Eduard Xatruch: "Cadascun dels vins que hem tastat tenien la seva personalitat i intenció, cap no ens ha deixat indiferents"

no ens ha deixat indiferents i això és el que més m'ha agradat", conclou l'Eduard.

I és que, tal com expliquen, "mentre hi hagi salut i ganes

serem creatius, és una manera de ser". I aquesta manera de ser, a més, la comparteixen: "El nostre coneixement està obert a tothom, però és cert que la creativitat és desagradada, fins i tot dins el sector hi ha poca gent que digui les coses clares. La multiesferificació, per exemple, la fa tothom, però molts n'amaguen l'autoria." Però compartir és l'altra màxima seva, fins a l'extrem que és el nom del restaurant on van començar, a Cadaqués, i que aviat aterrarà a Barcelona. "Menjar bé i divertir-se és el Compartir, la creativitat la reservem per al Disfrutar." Sigui com sigui, un binomi imprescindible, Disfrutar i Compartir, que s'ha convertit avui en un trio irresistible sumant-hi Alella. I per molts anys! ●



Quan la complicitat, l'entesa i el bon ambient a taula porten un pas més enllà un àpat que ha d'esdevenir un reportatge.