

La cocteleria d'autor s'apropa al vi

El Dry Law de Vilassar de Dalt ofereix còctels amb pansa blanca i obre la porta al consum de nit



Sergi i Raúl Espada, propietaris del Dry Law de Vilassar de Dalt. | Xènia Ortiz.

No estem acostumats al vi de nit i encara menys com a base de la cocteleria però cada vegada hi ha més propostes originals que ens l'apropen. Al **Dry Law Wine & Cocktail Bar** de Vilassar de Dalt serveixen un còctel d'autor amb pansa blanca d'Alta Alella, licor d'avet, almívar d'herbes de Sant Mateu, llimona i tònica Fever Tree Mediterraneu. Es diu Sant Mateu i és ben bé el que descriu el subtítol de la carta, un passeig per la Serralada de Marina a través d'una beguda refrescant que pocs s'atreveixen a demanar, però que els propietaris de l'establiment recomanen sempre que poden.



Sant Mateu - Un passeig per la Serralada. Foto: Ruth Troyano.

Els germans **Sergi i Raúl Espada** van obrir el Dry Law l'octubre de 2018 per animar l'oferta de cocteleria al Maresme i malgrat el sotrac de la pandèmia estan molt contents de l'acollida. Van mantenir alguns detalls decoratius i arquitectònics d'Hemisferi Sud, el local emblemàtic que hi havia

abans a l'espai que ells ara habiten, però el van modernitzar a fons i van crear-hi tres atmosferes diferenciades. A l'interior del Dry Law, sorprenen la llar de foc i la barra amb rajola blanca i verda que transporta al client a les millors cocteleries britàniques o novaiorqueses. "La primera de les cartes era menys elaborada i treballàvem amb més sucs. Havíem de començar sense molta avantguarda. N'hem après a la barra, ens hem format en cocteleria i investiguem moltíssim per internet. Barcelona també és la nostra inspiració, però a Vilassar hem d'anar a poc a poc amb el risc. Els canvis han de ser graduals perquè hem d'educar la clientela", diu Sergi Espada, copropietari. "La carta d'ara ens agrada molt i és molt nostra. L'hem pensat amb el meu germà, ens ha fet estudiar molt. Vam tenir clar que havíem de mesclar el còctel amb vi perquè el nostre territori té vinya i se n'elaboren molt bones referències", afegeix. "El Sant Mateu és una mescla de molts aromes i sabors, els que es troben al turó que porta el mateix nom, quan s'hi camina. Hi ha frescor, és un còctel que barreja els tocs cítrics, herbacis, amb un punt amarg i molta subtilitat", descriu Espada. És un híbrid entre el còctel i el vi, no és el que més surt, però al Dry Law tenen clar que "és feina nostra vendre'l". Es fa lloc entre el Fragola, el Fruit Cup Spirits, l'Old Truffle, el Sakura, el The Jungle, l'Azteca -que també s'elabora amb vi de Pedro Ximénez-, o el Rum Catavino, on hi ha un vi de Palo Cortado.



Més còctels d'autor. D'esquerra a dreta: Sakura, Azteca i Rum Catavino. Foto: Ruth Troyano.

"Ens sembla excepcional que dos joves empresaris del Maresme donin protagonisme a la pansa blanca, fins i tot incloent-la als còctels. El vi de nit és una realitat en altres països, sobretot en països no productors, i aquí a Catalunya ens queda camí però cada vegada hi ha més idees i



formats, com el vi en llauna, que facilitaran la presència de vi i cava en nous horaris i també en activitats culturals com un festival", diu **Mireia Pujol-Busquets**, propietària d'Alta Alella. Amb l'Alta Alella Pansa Blanca s'elabora el Sant Mateu del Dry Law, però al celler l'experiència de vincular vi i cocteleria ve de lluny. L'any 2015, amb el bàrman Archie Matias, van crear un assortiment de còctels saludables, amb vins i caves seus, estalviant-se begudes espirituoses i comercials en la mescla, en el marc d'una activitat d'enoturisme. Amb Alta Alella Bruant van crear el #bruantinfusionat, amb pebres de Jamaica i de Sichuan i clau. Amb Alta Alella Dolç Mataró van idear un còctel alternatiu al Bloody Mary, amb tomàquets cherry, suc de llima/llimona, polsim de sal, pebre negre i sal d'api i un toc de cava Mirgin Rosé. I combinant l'Alta Alella Dolç Mataró amb el cava Mirgin Rosé van crear el #wildwildMataró afegint-hi mores, gerds, nabius, maduixetes silvestres i suc de llima/llimona. Els tenen al seu catàleg i els serveixen en activitats de turisme MICE.



Mireia Pujol-Busquets, propietària d'Alta Alella. Foto: Valérie Veilleux.

Al Dry tenen clar que el futur de la cocteleria passa cada vegada més per graduacions més baixes. I en aquesta tendència s'emmarquen els còctels amb vi, per bé que la carta líquida de l'establiment inclou moltes altres propostes, des de còctels clàssics a destil·lats, amb una llarga



llista de whiskys, rons i tequiles, però també hi ha espai per als còctels sense alcohol, el kombutxa i les cerveses artesanes. "Hem aconseguit retenir el públic. Ja no són només les propostes de cocteleria, que també, sinó la música, l'estètica, la il·luminació del Dry que, a més a més, canvia de la tarda a la nit. A banda del que hi beus, l'atmosfera també condiciona. El nostre públic és ampli, majoritàriament entre els 30 i els 60 anys. És gent que beu amb criteri i que li agrada combinar els còctels amb la gastronomia", explica Sergi Espada. Al Dry tenen una carta gastronòmica senzilla i efectiva, amb producte de qualitat i elaboracions molt cuidades. "Som honestos amb la cuina. El pare era xarcuter i ho cuidem molt des dels inicis", dirà Espada. I tenen la virtut d'incloure a la seva carta no només còctels, sinó també un repertori interessant de vins, començant pels de proximitat.



Sergi Espada, preparant un còctel d'autor. Foto: Valérie Veilleux.

"Hi ha qui pren un còctel primer i després durant el sopar demana vi. O ho combina. Però també hi ha qui només ve al Dry Law a compartir una ampolla de vi. Sempre hem tingut clar que n'haviem de tenir. Hem rebut assessorament d'amics especialitzats en el sector del vi per crear-la i

treballem amb tres distribuïdores diferents. Hi ha referències de Catalunya però també de l'estranger. A la categoria d'escumosos, el viatge va des del cava als Corpinat i als Champagne, però la nostra aposta són els vins de proximitat. No hi falta, per exemple, La Rumbera del vinyater Oriol Artigas que fa vi a Vilassar de Dalt", comenta Espada. A l'inici de la secció de vins, s'hi llegeix: "El vi begut a temps i amb moderació és l'alegria del cor i el benestar amb l'ànima", un cita del llibre d'Eclesiastés. "Tenim una clientela molt fidel, hi ha un vincle molt sentimental amb tots ells i el que pensem ara per ara és veure com podem evolucionar a Vilassar de Dalt. Tenim per endavant 6 anys més de lloguer al mateix espai. L'objectiu més immediat és renovar la carta, publicar la tercera actualització des que vam obrir" avança Sergi Espada. "Els còctels d'autor són el nostre patrimoni, és el que ens fa guanyar valor, però després també cuidem el vi, la cervesa i el menjar", insisteix. Volen que la del Dry Law sigui una proposta complerta i diferenciada, que es vagi elevat en complexitat de forma orgànica, que sedueixi moltes sensibilitats i que pugui atraure públics més enllà del Maresme. I ja ho estan començant a notar.



La barra del Dry Law. Foto: Ruth Troyano.