

# Estiu enoturístic a Sant Pau d'Ordal

*Sant Pau d'Ordal, un territori on el circuit agroalimentari fa pinya per donar a conèixer el seu potencial. El préssec n'és el motor.*



Ens llevem, esmorzem i enfilem cap a Subirats. És el primer cop que visita un celler, s'està introduint en aquest món i té aquella il·lusió de la primera vegada. Però el cert és que no sé si li fa més il·lusió a ell o a mi. S'albira un dissabte d'estiu d'aquells que son ben bonics. El nostre destí és el celler **Albet i Noya** situat a tocar de Sant Pau d'Ordal, on precisament els dissabtes i els diumenges d'estiu s'hi fa el mercat del préssec de l'Ordal i aprofitarem l'ocasió per fer una sortida rodona: un celler, un productor, el mercat del préssec i un parell de restaurants.

## El celler

La vinya predomina en el paisatge, son les 10:00h del matí de l'últim dissabte de juny i el sol comença a picar fort. Arribem a lloc, a la finca Can Vendrell de la Codina, on una entrada imponent ens dona la benvinguda a **Albet i Noya**. Abans d'entrar en matèria coneixem en **Josep Maria Albet**, el propietari del celler, que està regant i endreçant les plantes de l'entrada. Durant la visita ens expliquen que en Josep Maria sempre ha estat una persona avançada als seus temps i que a finals dels anys 70, quan encara ningú havia apostat per la vinya ecològica. No ho va dubtar gaire. En aquell moment era vegetarià i aquella proposta encaixava perfectament en els seus valors i estil de vida. Actualment, 30 anys després d'apostar decididament pels vins ecològics,

poden dir amb orgull que van ser els primers de fer-ne a nivell estatal. I és que la innovació forma part del caràcter d'Albet i Noya, doncs no només van ser innovadors en qüestió ecològica, sinó que també han estat dels primers en apostar pel tap de rosca -únicament en els vins blancs- i han estat uns dels promotors de l'anomenat *Vins Escumosos Clàssic Penedès* -desvinculant-se de la denominació cava- per millorar la imatge dels escumosos i posar en valor el territori penedesenc?. Però l'afany per trencar motlles no acaba aquí, fa trenta anys també es van proposar recuperar antigues varietats de raïm sota el projecte *Vins Singulares - Varietats Experimentals* i actualment també té un nou projecte entre mans, el projecte VIRACC (Varietats Resistent i Autòctones Adaptades al Canvi Climàtic). Aquest consisteix en creuar varietats resistents d'Alemanya amb varietats locals amb l'objectiu d'obtenir un gen de resistència als fongs i poder fer menys tractaments amb sofre i coure a la vinya.



*Finca Albet i Noya. Foto: Albert Ribas.*

Tot i fer escumosos, Albet i Noya es reivindiquen en el seu paper d'elaboradors de vi. Des de la seva finca elaboren al voltant d'un milió d'ampolles que exporten en un 75% a països com Alemanya, Suïssa o Dinamarca. Del 25%, un 3% es consumeix a Espanya, mentre que el gran consum d'aquest percentatge és a Catalunya. I tot això ho fan des de dos espais arquitectònics molt diferents: les tines les tenen en una masia modernista dissenyada per l'arquitecte Josep Maria Pericas l'any 1925, mentre que la sala de botes està a 13 metres sota terra en un edifici construït l'any 2004. L'un és originari de la finca i és idoni per la fermentació degut a l'estabilitat de la temperatura que hi ha al seu interior. L'alçada és notòria i el factor temperatura el notem només entrar dins, res a veure amb la temperatura que ens oferia el sol de l'exterior. La sala de botes, molt diferent a l'edifici modernista que deixem enrere, destaca per simular una bota: el sostre està corbat i és de fusta. Si inicialment hem vist les tines i els dos ous, a 13 metres sota terra podem

veure les botes de vi al centre de la sala i les ampolles d'escumós engabiades als laterals de la sala. Dos processos d'elaboració diferents reposant en un mateix espai. Tot això, i un xic més, és el que hem après al llarg de la vista, però el que realment satisfà és el comentari del meu acompanyant: *?mai havia estat en un celler i no sabia com m'hi trobaria, el que m'ha agradat d'aquesta visita és la manera tan entenedora en que han explicat el procés d'elaboració. Per als que com jo no entenem gens aquest món, ha estat proper i fàcil?.*

### **Els préssecs d'Ordal**

I els préssecs? Els préssec tenir el seu moment estrella després de visitar el celler. El préssec d'Ordal ha aconseguit el seu reconeixement després d'anys d'esforços per part dels productors. Antigament, a Subirats, predominava el cultiu del préssec, però l'auge del sector vinícola va provocar que els pagesos canviessin de cultiu i es decantessin per la vinya, així és com un producte tan característic de la zona va anar perdent terreny. Ara fa 13 anys, els productors de préssec van decidir unificar esforços i van crear el segell préssec d'ordal, el qual els ha servit per donar prestigi i reconeixement al producte. El gran percentatge de la producció marxa cap a mercabarna, i sent cada vegada més els que volen tenir el producte, hi ha qui directament va al productor saltant-se els intermediaris per tal de garantir que podrà tenir el producte. El préssec de l'Ordal és de secà i es recol·lecta de forma manual. En aquesta ocasió, tot i haver-ne menjat d'altres vegades, vam tenir oportunitat d'anar al terreny, collir préssec i, fins i tot, menjar-lo directament acabat d'agafar de l'arbre. En aquell moment de tanta calor, menjar el préssec in situ no te preu. Era deliciós. El terreny pertanyia a **Les Filos**, dues germanes que han recuperat el cultiu del préssec i més enllà de vendre'l tal com surt de l'arbre, també produeixen melmelades i almívars fets de la seva collita i per elles mateixes. Tota la tasca és completament artesana i aporta un valor afegit que ajuda a diversificar el negoci i arribar més lluny.



Parada de 'Les Filos' al Mercat del Préssec d'Ordal. Foto: Albert Ribas

Enfilem cap al mercat, allà hi trobem **Les Filos** i 12 productors més. A més dels préssecs, igual que **Les Filos** fan mermelades, d'altres productors també posen a la venda altres productes com verdures o olis. Els hi podem trobar tots els dissabtes i diumenges de juny, juliol i agost, de 10:00h a 14:00h, justament en la temporada del préssec, ni abans ni després. Allà parlem amb els productors i **Ca la Marineta**, uns altres productors que també estan dins el segell, ens expliquen que han recuperat una de les varietats més antigues que es coneix del préssec a la zona: el préssec **Dixered**. Ens comenten que té la pell vermella, dura i molt gustosa, però que el seu interior és ple d'aigua. Entre d'altres productes decidim comprar una caixa d'aquesta varietat que tastarem per berenar, us podem assegurar que era molt bona, diferent als préssecs de pell dura que havíem tastat fins ara.

### **El moment gastronòmic**

Sant Pau d'Ordal és una població menuda, però si hi ha alguna cosa que abunda en relació als habitants que hi ha és el nombre de restaurants on poder gaudir d'un bon àpat. És hora de tastar el préssec en combinació amb els vins del celler Albet i Noya. Ho fem en dos restaurants de la zona: **Cal Pere del Maset** i **Cal Xim**. Tots dos han preparat, cadascú en el seu estil de cuina, un parell de tapes que cadascuna combina amb un vi diferent. La primera parada és a Cal Pere del Maset, un restaurant elegant que cuida molt la seva carta de vins on hi tastem:

Gaspatxo de préssec d'Ordal maridat amb el 3 macabeus d'Albet i Noya

Vedella estofada amb préssec maridada amb La Milana d'Albet i Noya

La segona i última parada, Cal Xim, és un restaurant especialitzat en brasa on hi tastem el següent maridatge:

Amanida fresca de préssec maridada amb El fanio d'Albet i Noya

Foie a la brasa amb préssec confitat i acabat a la brasa maridat amb Efecte Brut Reserva d'Albet i Noya



*Moment del maridatge de tapes i vins al Mercat de Sant Pau d'Ordal. Foto: Núria Escalona.*

Les tapes venen de gust i treuen el sentit a qui les tasta, però són això, tapes i no un àpat per recrear-s'hi. Ho hem fet així, però si fent aquesta ruta, o una de semblant, us ve de gust aturar-vos a dinar a Sant Pau d'Ordal aquests dos llocs són una bona opció. De fet, tot i que el Préssec d'Ordal és una marca de productors, el que ens queda més clar en aquesta visita és que unificant esforços

el conjunt del territori se'n beneficia. **Les Filos** ens explicaven que el préssec en almívar és un producte demandat pels restaurants de la zona. Donat que el préssec és un producte d'estiu el fet que el facin en almívar permet que pugui conservar-se i consumir-se d'aquesta manera durant tot l'any. I així és com d'una fruita com és el préssec Sant Pau d'Ordal aconsegueix que el celler tingui visites, els productors vinguin i els restauradors cuinin, perquè un producte de qualitat com el que tenen és reclam de visita al poble i activació de l'econòmica local. Tots junts arriben més enllà que quan ho fan per separat.