



## Restaurants

★★★★ 100% RECOMANABLE / ★★★ MOLT BO / ★★ BO / ★ REGULAR / ● DOLENT

El nou Boutique Winery Hotel del celler MontRubí proposa una escapada enogastronòmica i cultural que reivindica el raïm i els productes de la zona

# Plaers de l'alt Penedès

ANNA TORRENTS

**S**ortir de la ciutat, envoltar-se de vinyes i descansar contemplant boscos mediterranis, oliveres i roures amb una copa de vi a la mà. L'enoturisme evoluciona i ja no es limita a un tast ràpid de vins, sinó que creix i proposa estades nocturnes en entorns naturals. Un bon exemple el tenim al celler familiar MontRubí, que acaba d'obrir un nou Boutique Winery Hotel, de cinc estrelles i amb només deu habitacions, que porta per nom l'any en què es va construir la masia històrica en què s'ubica, Casa Gran 1771.

Ben a prop de l'edifici, s'erigeix un xalet del segle XIX que acull un *wine bar* amb vistes a les vinyes i un restaurant que aposta pels ingredients cultivats al seu hort. Els colors i les aromes de la vall de l'Avellà s'encarreguen d'arrodonir l'experiència amb un paisatge mimètic que, a més, amaga edificacions històriques. Com ara l'antiga ermita de Sant Andreu de l'Avellà, del segle XI, o la barraca de la Peona. Des del



El restaurant i el 'wine bar' són en un xalet de finals del segle XIX

mirador de l'Avellà, a més, us sentireu els reis del món.

### Amb el sumoll al cor

El menú de degustació del restaurant, que inclou maridatge, permet descobrir moltes referències del celler combinades

amb ingredients locals. Tot i que la minuta canvia segons el mercat, destaquen especialitats com l'ànec mut del Penedès amb passes (protagonista, també, de l'arròs mar i muntanya), la coca d'oli amb tonyina vermella i els espàrrecs amb papada de porc cruixent i fonnoll. En carta, són recomanables opcions com el caneló de senglar amb bolets i orellanes, que reivindica una carn ben local. Atenció, també, a les postres, molt cuidades, que inclouen peres confitades i sorbets amb fruits del bosc.

Pel que fa als vins, molts dels quals només podreu tastar *in situ*, destaquen opcions com el Gaintus Radical, que

mostra tot el caràcter del sumoll; el Serres Velles Macabeu, de sabors contrastats; l'Ancestral Rosé, que recupera el mètode anterior al *champenoise*, i el delicat Gaintus One Night's Rosé, a més de fantàstics vins dolços com l'Advent Samsó i el Gaintus Sobremadurat.

Com a curiositat, aquest celler fundat el 1984 només verema raïm ecològic de varietats autòctones, defensa els vins vegans i és pioner en la recuperació del sumoll (el seu Gaintus del 2001 es considera el primer monovarietal de sumoll negre del món). I és que la recerca de l'autenticitat i el retorn a les arrels formen part d'aquest nou punt de trobada de l'Alt Penedès.



**El bon beure**  
per Ramon Francàs

### Aposta al Bages

#### ■ Especial Carinyena 2018 d'Oller del Mas

★★★★

El celler Oller del Mas, de Manresa, fundat el 2003 però hereu d'una història mil·lenària, va guanyar al bosc unes antigues terrasses de pedra seca que va restaurar, i on va plantar en vas carinyena, fa divuit anys. Ha estat pioner en l'aposta per aquesta varietat a la comarca del Bages, encara que, aquesta primera anyada, no ha pogut sortir al mercat sota l'emparrà de la DO Pla de Bages, ja que la carinyena encara no estava autoritzada en aquesta DO, el 2018 (sí que ho està des de l'última verema). De la primera edició d'aquest vi de mínima intervenció, només se n'han elaborat 642 ampolles, embotellades el 7 d'agost del 2020 amb lluna gibosa mirant. Amb capa mitjana i de color robí. Mostra frescor, subtileza, lleugeresa, sedositat i complexitat, amb 14°. PREU: 300€.

#### ■ Restaurant MontRubí

★★★★

L'Avellà, 08736. Font-Rubí, Alt Penedès (Barcelona). **Tel.:** 936 065 696. **Horari:** cada dia, de 12.30 a 15.30h i de 20 a 23h. Es recomana reservar. **Preu mitjà carta:** 50€. **Menú de degustació:** 90€. Organitzen visites al celler. ■ Montrubi.com



Els plats i els menús de degustació aposten per productes autòctons i de proximitat, es un entorn privilegiat



### A la recerca de les millors pizzeries

■ Del 2 al 6 de maig, Barcelona acollirà la primera edició de la Pizza Week. Seran cinc dies per gaudir de propostes inèdites de catorze pizzeries de la ciutat, entre les quals trobem Grosso Napoletano, La Balmesina, L'Antica Pizzeria Da Michele, Parking Pizza, Frankie Gallo Cha Cha Cha i Sartoria Panatieri. La mateixa setmana, es desvelarà el rànquing de les cinquanta millors pizzeries independents d'Europa. ■ 50toppizza.it

## Un nou 'brunch' a la ciutat

A. TORRENTS

**L**a terrassa del restaurant Belbo Terrenal, un pati enjardinat de 800m<sup>2</sup> a tocar de la plaça de Catalunya, acaba de presentar un nou esdeveniment dominical que promet fer-se un lloc en l'agenda barcelonina. Seguint la filosofia de cuina mediterrània contemporània del restaurant, el Terrenal Brunch combina receptes emblemàtiques de Belbo Collection –com ara les amanides servides en pots de vidre– i les combina amb un *showcooking* d'arrossos de temporada i amb una barbacoa de verdures, carn i peix del dia cuits a la graella a l'instant.



FOTOS: LUCAS AMILLANO

Pastissos i còctels refrescants al Belbo Terrenal

### Una mica de tot

Només arribar, us rebran amb una copa de Chandon Garden Spritz, moment en què podreu fer un primer cop d'ull als diferents espais que formen aquest nou bufet a l'aire lliure. Hi trobareu, entre d'altres, una secció d'embotits italians i formatges, un *raw buffet* amb una safata d'ostres, un còrner de pasta i pizza (que també té una bona lasanya) i un assortiment de dolços gairebé infinit. Una gran festa!

#### ■ Terrenal Brunch

##### Belbo Terrenal

Planta 1, Hotel ME Barcelona. Casp, 1-13. **Dates:** cada diumenge, de 13 a 17h. **Tel.:** 931 600 064. **Preu:** 49€ (beguda no inclosa). ■ Belbocollection.com