

Can Reon: vinya, celler, hotel, restaurant i auditori

Renny i Leon Ramakers, una parella d'holandesos afincats a Tiana, han comprat la finca de Can Fàbregas i hi projecten un pla molt ambiciós

TEXT: CRISTINA GAGGIOLI

I magineu-vos que sou estrangers i un dia descobriu que a la costa catalana hi ha un poble petit, bonic i tranquil que es diu Tiana. Us hi comreu una casa i hi veniu de tant en tant a passar temporades. Us agrada tant que comenceu a fantasiejar de muntar-hi un restaurant i parleu amb uns coneguts del poble perquè us busquin una masia per instal·lar-lo. En poc temps trobeu el lloc ideal.

Però, de cop, arriba una pandèmia mundial i us hi tanca. En les llargues passejades que feu pels terrenys, aneu descobrint de mica en mica que és ple de prats, boscos i camins amagats, i que ben a prop també hi ha un mirador molt estimat pel poble i fins i tot un poblat iber. Ara, la sorpresa més gran ve quan coneixeu el veí, un tal Quim Batlle, que té un celler on fa vi. I us explica que aquella finca era com el pati de casa seva quan era petit, que hi anava cada tarda i que allà hi ha vinya i també una pedrera.

Això és el que els ha passat a la Renny i en Leon Ramakers, dos holandesos que són autèntics referents als Països Baixos. Ella, promotora musical. Ella, dissenyadora. Sempre han treballat separatament, però ara han decidit unir esforços per ressuscitar l'antiga finca de Can Fàbregas. La primera cosa que han fet és rebatejar-la com a Can Reon, perquè són tants els projectes associats que necessiten una identitat nova i pròpia. Can manté la tradició



Vista de la masia des de la figuera, a tocar de la nova vinya.

i Reon condensa els seus dos noms, argumenten.

El projecte

“L'objectiu era fer un restaurant i també un hotel, per això vam contactar amb els danesos Big, un dels principals estudis d'arquitectura del món. Restauraran la casa original respectant-ne l'estructura i els elements originals, però els annexos que s'hi van fer els anys seixanta i setanta aniran a terra. L'objectiu és fer entre set-cents i vuit-cents metres addicionals, però semisoterrats i amb una coberta vegetal”, expliquen.

I ens fan veure que l'aposta de restauració serà de primer nivell. “La direcció gastronòmica, la portarà en Sarriel Taus,

conegut emprenedor social als Països Baixos que ja és director del projecte que tenim a Amsterdam i que ha col·laborat amb xefs tan interessants com en Jamie Oliver. Estan creant un menú que hibridarà la cuina catalana i l'holandesa, i que es proveirà dels arbres, l'hort, les cabres i les abelles que tindran properament a la casa.”

Amb aquesta idea al cap va arribar la vinya i, amb aquesta, el propòsit d'elaborar vi. “L'any passat ens vam decebre una mica perquè pensàvem que, de les vinyes velles, ja en sortiria alguna cosa i res. Però faltava treballar la terra. En Quim ha aportat moltes idees i en Joan – germà d'en Quim, jardiner, que és qui té cura de la vinya en el dia a dia – ha treballat molt.”

La pedrera-auditori

Però encara n'hi ha més. “Un dia en Quim ens va preguntar si havíem vist la pedrera. ‘Quina pedrera?’, li vam dir. I caminant, caminant, vam arribar a un racó de la finca tapat amb molta vegetació que amagava un auditori natural fantàstic.” Amb una experiència de més de cinquanta anys en el sector de la música, en Leon va visualitzar-hi de seguida un espai per fer-hi concerts de petit format. “Hi portarem cantants, duets o trios que toquin en acústic. Hem fet un estudi de la sonoritat i ho farem amb pocs decibels.” Dit i fet: “Al setembre hi farem un festival. Tindrà l'esperit d'aquells happenings que es feien els anys cinquanta i consistirà en activitats escampades per la finca de cinc de la tarda a dotze de la nit. Hi haurà concerts, ballarins i també instal·lacions d'artistes. Tot acompanyat amb menjar i vi. Un non stop cultural”, prometen. Rere la part musical hi ha en Pau Josa i en Pep Mula, dos músics de Tiana.

Caminant i conversant, arribem a un indret emblemàtic de la finca: la figuera. Un arbre de dos-cents anys, amb una copa amplíssima que projecta una ombra impagable a ple estiu i amb unes vistes privilegiades al mar. Ens expliquen: “El vespre és preciós des d'aquí. Ara estem estudiant obrir-ho al públic i fer-hi un bar de vins, però encara no hi ha res segur.” Donem-los temps: de Can Reon, en sentirem a parlar. ●

OSCAR PALLARÉS



OSCAR PALLARÉS

A dalt, vinya vella recuperada. A sota, els Ramakers el dia de la presentació del seu projecte, al maig.



CEDIDA

El projecte vinícola

"Aquesta finca és una de les més maques de la zona. Té una part de muntanya, una part de plana, una exposició al sol perfecta, està ben orientada i és ben a prop del poble. D'aquí a quatre o cinc anys serà un espectacle!" En Quim viu el projecte com si fos el seu. I, de fet, ho és: aquests primers anys portarà ell la producció i signarà el vi que en surti.

Però el camí per aconseguir-ho ha estat complicat i laboriós. "Vam treure vuit o deu camions de somiers, que feien servir per tancar els conreus, i gairebé dues furgonetes de filferros i més coses. En un principi no es veien els ceps. Però amb una desbrossadora els vam anar localitzant i marcant. Hi havia sarments de més de sis metres! Els vam haver d'obrir la terra i posar-hi molts quilos de fems per revitalitzar-los."

D'entre aquests ceps vells, alguns amb més de noranta anys, hi ha garnatxa negra, garnatxa blanca, pansa blanca, sumoll, garnatxa peluda i picapoll. "També hi ha una mica de cabernet, que l'acabarem arrencant. Per fer còctels, si el voleu", fa broma amb un somriure murri. A la vinya vella s'han afegit 4.600 ceps nous de pansa blanca, garnatxa blanca i garnatxa peluda. Les vinyes noves ja estan produint raïm, però assegura en Quim que "abans que maduri tot anirà a terra". I la vinya vella, que l'any passat no va rendir, aquest any està ufanosa i carregada de raïm. Amb aquest fruit, Quim Batlle elaborarà el primer vi de Can Reon. "La pansa més vella té un aspecte espectacular; l'elaborarem a banda. I la de quaranta anys també. El sumoll, la garnatxa peluda... Ens portarà un embolic de dipòsits de nassos!" D'aquí a un parell d'anys, a tot estirar, quan la vinya nova entri en plena producció, està previst que el nou celler de Can Reon ja estigui enllestit.

Durant dècades, Can Fàbregas va dur part de la producció de raïm a Alella Vinícola, però al celler de la casa també s'elaboraven milers de litres cada any que proveïen molts veïns de Tiana. En tot cas, en Quim calcula que, d'aquestes vinyes, no se n'havia fet vi des de feia set o vuit anys. Al nou li espera un llarg viatge: perquè, a més de vendre's aquí, s'exportarà als Països Baixos.



Quim Batlle.

Ò.P.

“LA VINÍCOLA”
TAPES · BAR DE VINS · RESTAURANT

No tanquem a l'agost

Rambla d'Àngel Guimerà 62 · Alella
93 540 46 61 · info@lavinicoladalella.com
lavinicoladalella.com