



SETMANA DEL VI DO ALELLA

Del 23 de setembre al 2 d'octubre de 2011

Visites a cellers, tasts de vi, passejades per les vinyes amb *segway* i amb poni, música en viu, visites teatralitzades, gastronomia, maridatges, pintura, cinema, fotografia...



Divendres 23 de setembre

19 h

Sala Àmbit Cultural d'El Corte Inglés del
Portal de l'Àngel

Barcelona

Acte inaugural. Xerrada: "El terror de la DO Alella"

Xavier Garcia i Xevi Carbonell, enòlegs i directors tècnics dels cellers Alella Vinícola i Marqués de Alella, respectivament, explicaran quines són les característiques del clima, el sòl i les varietats de raïm, que fan que la DO Alella tingui un terror únic que facilita l'elaboració d'uns vins d'excel·lent qualitat.

Gratuït.



Durant tota la setmana

Divendres 23 de setembre (fins el 2 d'octubre)

Migdia o nit

Restaurant Can Poal
(Avgda. Vilassar de Dalt, 1 bis · 935 729 434)

Vallromanes

Menú 100% Pansa Blanca

Brandada de bacallà amb olivada i raïm de la varietat Pansa Blanca. Micuit de foie amb gelatina de Pansa Blanca, gerds i cítrics, amb una copa de Serralada de Marina Jaia Rosa (Altrabanda). Xai als 10 aromes lacat al Foranell Pansa Blanca, amb una copa de Foranell Pansa Blanca (Joaquim Batlle). Cremós de xocolata blanca i negra amb una copa de Castellruf Vi de Taronja (Altrabanda). Cafè.

Preu: 38 €. Menú ofert diumenge, dimarts, dimecres i dijous migdia, i divendres i dissabte migdia i nit.

Divendres 23 de setembre (fins el 2 d'octubre)

Nit

Restaurant Orfila
(Roger de Flor, 43 · 935 550 188)

El Masnou

Menú Alta Alella amb visita al celler

Amanida de figues de temporada amb gelat de formatge amb una copa de cava Privat Brut Nature (Alta Alella). Parcellet de pollastre de pagès amb foie i escamarlans, amb una copa de Parvus Rosé (Alta Alella). Cremós de xocolata negra i coco, amb una copa de Dolç Mataró (Alta Alella).

Tots aquells que triïn aquest menú gaudiran d'un descompte 2x1 per visitar el celler Alta Alella.

Preu: 32,50 €. Menú ofert totes les nits de la Setmana del Vi DO Alella excepte els dies de tancament (vegeu: www.restauranteorfila.es).

**Divendres 23 de setembre
(fins el 2 d'octubre)**

Migdia o nit

Hotel Augusta (Via Augusta, s/n - Autopista AP7, sortida 13 · 938 456 050 -Toni-)

Vilanova del Vallès

**Menú maridatge
i exposició de pintura
La Verema**

Copa de cava 25è Aniversari de Vilanova (Parxet). Llesqueta de pa amb tomàquet i pernil ibèric. Carpaccio de bacallà amb olivada. Croqueta de formatge i nous. Tres degustacions de bacallà (amb mussolina d'all, amb romesco i a la llauna amb mongetes), amb una copa de Foranell (Joaquim Batlle). Confit d'ànec amb compota de fruita seca i vi bo, amb una copa de Marfil Negre Criança (Alella Vinícola). Coulant de xocolata amb sorbet de gèrds. Cafè.

Preu: 38 €. Cal fer reserva.

A més del sopar maridatge, entre el 23 de setembre i el 2 d'octubre podreu gaudir d'una exposició d'olis amb la verema com a tema central.

**Divendres 23 de setembre
21.45 h**

Restaurant Diagonal
(Avgda. Montserrat, 19 · 937 671 502)

Pineda de Mar

**Sopar concert.
Música i vi DO Alella
per enamorar.
Pep Romaguera (guitarra)
i Raquel Xiberta (veu)**

Menú: Tapa del dia. Crema de marisc amb entrebancs. Medallons de vedella amb rissotto i graten de patata. Sorbet de pinya colada.
Vins: Marqués de Alella o Argent (Roura).

Preu: 21,75 €. Cal fer reserva.

A més del concert i el menú, entre el 23 de setembre i el 2 d'octubre podreu gaudir de l'exposició d'olis del pintor Salvador Oliveres, una selecció de bodegons amb el vi i el menjar com a protagonistes.



A Alella neix un nou vi que uneix la història de les seves vinyes amb la modernitat del seu bouquet

bouquet d'alella
CELLER

Viu la tradició, experimenta la innovació

CELLER BOUQUET D'ALELLA
Sant Josep de Calassanç, 8 · 08328 Alella · T.: 93 555 69 97 · www.bouquetdalella.com · bouquetda@bouquetdalella.com

Divendres 23 de setembre **Nit**

Restaurant Cuinalella
(Àngel Guimerà, 16 · 935 409 422)

Alella

Sopar entre vinyes amb versions de clàssics del pop i el rock

Broqueta *caprese* (mozzarella, tomàquet *cherry* i oli d'alfàbrega), amb una copa de Parvus Rosé (Alta Alella). *Tatin* de ceba i poma caramel·litzada amb bacallà fumat i crema de taronja, amb una copa de Pansa Blanca (Alta Alella). Llenguado farcit de gambes amb crema de marisc, amb una copa de Blanc+ (Bouquet d'Alella). *Brownie* de xocolata amb *canelle* de vainilla, amb una copa de Castellruf Vi de Taronja (Altrabanda).

Mentre duri el sopar, hi haurà projeccions d'imatges de vinya i raim de la DO Alella. A partir de les 23 h, Juaco i Ivan, del grup Saudade, interpretaran alguns temes propis i els clàssics més coneguts del pop i rock en espanyol i català.

Preu: 34 €. Cal fer reserva.

Dissabte 24 de setembre **Matí**

Vilassar de Dalt

Excursió amb segways per les vinyes

Inscripcions fins el dia 22 a Manors and Cellars (935 552 884 - info@manorsandcellars.com). Durada de l'activitat: mitja hora

Preu: 25 €.

Dissabte 24 de setembre **Matí-migdia**

Masia Can Sala
(Mariana Pineda, 1 - 609 589 536)

Montornès del Vallès

Passejada amb poni per les vinyes, visita a la granja i dinar DO Alella

Passejada amb poni fins a les vinyes properes a la masia (per als més menuts -preu: 12 €). Visita a la granja de Can Sala i dinar (pica-pica + carn a triar, amb vi DO Alella -preu adults: 27 €; preu nens: 18 €)

Dissabte 24 de setembre **10.30 h**

Plaça dels Remences

Montornès del Vallès

Passejada per les vinyes per a totes les edats

Farem una passejada per les vinyes de Montornès que ens ajudaran a prendre consciència de la conveniència de caminar com a mitjà per mantenir-se en forma. Activitat familiar especialment adient per a la gent gran.

Gratuït.

Dissabte 24 de setembre **11 h**

Celler Alta Alella
(628 624 182 · enoturisme@altaalella.cat)

Tiana

Aprofundim en el Syrah d'Alta Alella

Circuit pel celler i les vinyes prestant especial atenció a dues d'elles i al procés d'elaboració



VISITA'NS

ALTA ALELLA cultiva vinyes i elabora vins amb DO Alella, DO Cava i DO Catalunya amb vocació de transparència.



Descobriu.... Alta Alella Privat

Gaudiu de les nostres vinyes entre el mar i el cel, dins del Parc Natural de la Serralada de Marina (Alella-Tiana).

Basant-nos exclusivament en l'agricultura ecològica, ens trobem a pocs quilòmetres de Badalona, Mataró i Granollers, i a tan sols 20 minuts del centre de Barcelona.

Degusteu els nostres vins i caves "transparents", fruit del conjunt home, terra, vinya i anyada, en un entorn únic apte per a diverses activitats.

Horaris de visites de dilluns a diumenge de 10 h a 14 h

Vins ... amb vocació de transparència.

Alta Alella cultiva vinyes i elabora vins dins de la DO Alella amb vocació de transparència.

La Finca, entre els termes d'Alella i Tiana, amb una altitud de 100 a 250 metres sobre el nivell del mar.

El conjunt de varietats és molt ampli, buscant transmetre l'expressió del terroir per sobre del caràcter varietal. Les elaboracions són específiques depenent de l'anyada.

L'evolució del cava.

Els caves d'Alta Alella Privat pertanyen a la DO Cava. S'elaboren amb varietats molt expressives i amb cupatges atrevits, i junt amb una presentació molt personal, transmeten un llenguatge apte per a consumidors amb criteris cosmopolites. Intentant elevar el cava a la categoria de gran vi, capaç de marcar un nou estàndard amb la mateixa base de terra i clima, però evolucionant en quant a varietats i sistema d'elaboració.

Per a més informació: enoturisme@altaalella.cat

ALTA ALELLA PRIVAT

ALELLA . Camí Baix de Tiana . Finca Can Genís

+34 93 469 37 20. Fax +34 93 469 13 43

Mòbil enoturisme +34 628 624 182

www.altaalella.cat

Facebook: Alta Alella – Cava Privat



dels vins fets amb la varietat Syrah. Tot seguit, tastarem els vins procedents d'aquestes vinyes i gaudirem d'un joc audiovisual que ens permetrà posar a prova les descripcions del vi després de la seva degustació.

Preu: 10 €. Cal fer reserva.

Dissabte 24 de setembre

11 h

Celler Roura (933 527 456 -Marga-)

Alella

Visita al celler Roura

Visita al celler Roura, situat al bell mig de la Vall de Rials i envoltat de vinyes, per aprendre com s'hi produeixen els vins. En acabat, tast de productes del celler.

Gratuit. Cal fer reserva.

Dissabte 24 de setembre

11, 13 i 16 h

Parc Arqueològic *Cella Vinaria* (CAT)
(Ernest Lluch, 40 · 935 559 977)

Teià

Visita teatralitzada:

Vinalia Rustica a la Cella Vinaria

A l'antiga Roma, a finals de l'estiu, es celebrava la *Vinalia Rustica*, que marcava l'inici de la verema. Es pregava a Júpiter pel raïm que madurava als ceps. Davant de l'altar, el gran sacerdot del déu espremia amb les mans ròpies el primer raïm i li feia l'ofrena del suc.

Gratuit.

Dissabte 24 de setembre

12.30 h

Celler Alella Vinícola
(935 403 842 · marfil@alellavinicola.com)

Alella

Visita al celler Alella Vinícola

Amb més de cent anys d'història, el celler Alella Vinícola té la seu en un espectacular edifici modernista on es produeixen una gran varietat de vins. Visitarem el celler, en coneixerem la història i tastarem tres vins.

Gratuit. Cal fer reserva.

Dissabte 24 de setembre

21 h

Restaurant Sant Miquel
(Plaça de l'Església · 935 729 029 ·
restaurant@stmiquel.cat)

Vallromanes

Menú degustació amb els cellers DO Alella del Vallès (Altrabanda, Can Roda i Mar- qués de Alella)

Els responsables dels cellers Altrabanda, Can Roda i Marqués de Alella ens acompanyaran per comentar amb els comensals els vins que harmonitzen amb els plats que se serviran.

Menú:

Esfèrics d'olives blanques i negres i xips de tubercles, amb una copa de Blanc Pansa Blanca Muscat (Can Roda). Royal de foie amb gelatina de taronja i broqueta de codony arrebossat amb blat de moro, amb una copa de Castellruf Vi de Taronja (Altrabanda). Amanida amb formatge Nevat, fuet, confitura de tomàquet, ametlles, poma i maduixot, amb una copa de Marqués de Alella Acot. Arròs de ceps amb colomí, amb una copa de Negre Merlot (Can Roda). Suprema d'esturió amb gra

de mostassa i mongetes del ganxet, amb una copa de Marqués de Alella Allier. Cua de bou amb textures de castanya i móres confitades, amb una copa de Serralada de Marina 93 Ceps (Altrabanda). Cúbic de mató farcit de llimona amb gelat de mel de Vallromanes, amb una copa de Serralada de Marina Iaia Rosa (Altrabanda).

Tots els assistents al sopar seran obsequiats amb una visita als cellers participants.

Preu: 63,75 €. Cal fer reserva.

Diumenge 25 de setembre **Matí**

La Roca del Vallès

Excursió amb segways per les vinyes

Inscripcions fins el dia 22 a a Manors and Cellars (935 552 884 - info@

manorsandcellars.com). Durada de l'activitat: mitja hora

Preu: 25 €.

Diumenge 25 de setembre **10 h**

Masia de Carrancà
(Carretera de La Roca s/n · 935 791 266)

Martorelles

Visita històrica teatralitzada a les vinyes de Martorelles

Els masovers de Carrancà explicaran com es vivia la cultura del vi a Martorelles just a l'arribada de la fil·loxera. Dos personatges vinguts de temps llunyans ens acompanyaran en una ruta a peu per les



Elaboració i venda de vins, caves, lots i regals

Visites guiades a les vinyes de muntanya i al celler modernista

Restaurant Celler Marfil amb cuina permanent

AV 19 06
ALELLA VINÍCOLA

Rambra Àngel Guimerà, 62 08328 ALELLA · Tel. 93 540 38 42 · Fax 93 540 16 48 · comercial@alellavinicola.com · www.alellavinicola.com

vinyes del poble. L'activitat es complementarà amb un tast de vins DO Alella i la xerrada d'un historiador local.

Gratuït.

Diumenge 25 de setembre **11 h**

Celler Bouquet d'Alella
(607 833 592 · bouquetdalella@bouquetdalella.com)

Alella

Visita al celler Bouquet d'Alella

Visita a un dels darrers cellers que han entrat a formar part de la DO Alella, situat en una preciosa masia del segle XVIII envoltada de vinya. Passejarem per les vinyes, coneixerem les seves instal·lacions i aprendrem de quina manera s'elaboren els vins que, tot seguit, tastarem.

Gratuït. Cal fer reserva.

Diumenge 25 setembre **11 i 13 h**

Parc Arqueològic *Cella Vinaria* (CAT)
(Ernest Lluch, 40 · 935 559 977)

Teià

Visita teatralitzada: **Vinalia Rustica a la Cella Vinaria**

A l'antiga Roma, a finals de l'estiu, es celebrava la *Vinalia Rustica*, que marcava l'inici de la verema. Es pregava a Júpiter pel raïm que madurava als ceps. Davant de l'altar, el gran sacerdot del déu espremia amb les mans pròpies el primer raïm i li feia l'ofrena del suc.

Gratuït.

Diumenge 25 de setembre **12.30 h**

Celler Alella Vinícola
(935 403 842 · marfil@alellavinicola.com)

Alella

Tast de mostos Marfil

Aprofitant que estem en plena verema i que cada dia arriba raïm acabat de collir al celler, tastarem mostos de diferents varietats de raïm, frescos i a mig fermentar, per apreciar-ne les diferències i comprendre millor el procés d'elaboració del vi.

Gratuït. Cal fer reserva.

Dilluns 26 de setembre **18 h**

Hotel Augusta
(Via Augusta, s/n - Autopista AP7, sortida 13 · 938 456 050 -Toni-)

Vilanova del Vallès

Tast de vins **del celler Joaquim Batlle**

Aquesta sessió de tast ens permetrà conèixer, de la mà de Xavier Picazo, el seu enòleg, els vins que produeix a Tiana el celler Joaquim Batlle.

Preu: 4 €. Cal fer reserva.

Dilluns 26 de setembre **20 h**

Mundi Vinoteca (La Palma, 12 · 938 459 985)

Vilanova del Vallès

Tast de vins DO Alella

Farem una sessió d'introducció al tast de vins i, a continuació, tastarem diversos vins de la DO Alella. A càrrec de Jordi Pujolràs, enòleg.

Preu: 5 €. Cal fer reserva.



Dilluns 26 de setembre

21 h

Can Malet (Sant Felip, 2)

El Masnou

Cinefòrum: Entre copes

Visionarem la pel·lícula per, a continuació, comentar-la entre tots els assistents amb una copa de vi DO Alella a la mà. Amb la col·laboració de Gemma Ferran, sommelier.

Gratuït.

Dimarts 27 de setembre

20 h

Can Malet (Sant Felip, 2)

El Masnou

Tast de vins DO Alella

Farem una sessió d'introducció al tast de vins i, a continuació, tastarem diversos vins de la DO Alella. A càrrec de Jordi Pujolràs, enòleg.

Preu: 5 €. Cal fer reserva al 935 571 760

Dimarts 27 de setembre

21 h

Centre Cultural La Roca
(Lope de Vega, 10 · 938 424 461)

La Roca del Vallès

Cinefòrum: Entre copes

Visionarem la pel·lícula per, a continuació, comentar-la entre tots els assistents amb una copa de vi DO Alella a la mà. Amb la col·laboració de Gemma Ferran, sommelier.

Gratuït.

Dimecres 28 de setembre

20 h

Masia Carrancà (Carretera de La Roca s/n)

Martorelles

Tast de vins DO Alella

Farem una sessió d'introducció al tast de vins i, a continuació, tastarem diversos vins de la DO Alella. A càrrec de Jordi Pujolràs, enòleg.

Preu: 5 €. Cal fer reserva al 935 791 266.

Dimecres 28 de setembre

21 h

Espai Di.Vi
(Antoni Borrell, 1 · 935 552 884 - info@manorsandcellars.com)

Alella

Maridatge de vins amb xocolates

Viu tota una experiència per als sentits amb una sessió de maridatge de 4 vins DO Alella amb 4 xocolates de qualitat. A càrrec de Rosa Vila, sommelier.

Preu: 8 €. Cal fer reserva.

Dijous 29 de setembre

20 h

Restaurant El Paller
(Torrent Malet, 10 · 937 524 168)

Premià de Mar

Tast de vins amb DO Alella

Farem una sessió d'introducció al tast de vins i, a continuació, tastarem diversos vins de la DO Alella. A càrrec de Jordi Pujolràs, enòleg.

Preu: 5 €. Cal fer reserva.

Dijous 29 de setembre

21.30 h

Vins i Divins (Barcelona 3 · 935 409 750)

El Masnou

**Concert de tango
amb vi DO Alella.
Cecilia Ledesma (veu)
i Jorge Blengini (guitarra)**

Gaudeix d'un romàntic i apassionat concert de tango mentre degustes les especialitats de la casa amb una carta de vins DO Alella a copes.

Entrada gratuïta

Dijous 29 de setembre

21.30 h

Restaurant Can Palau

(Carretera del Masnou a Granollers, km. 10 ·
938 456 145)

Vilanova del Vallès

**Sopar mariner
al so de les havaneres**

Menú tast tipus mariner acompanyat de vi Marqués de Alella i cava Parxet amb havaneres en directe a càrrec del grup Ultramar.

Preu: 35 €. Cal fer reserva.

Un sol
Unes varietats
Un clima
La mà de l'home
i la mar Mediterrània

Un terroir únic, uns vins excel·lents

CONSELL REGULADOR DE LA DO ALELLA

Agricultura ecològica

LA PRODUCCIO
ECOLÒGICA DE
CCPAE

**Prun
Batlle**

Les nostres vinyes de producció ecològica de pansa blanca, picapoll i garnatxa blanca, varietats autòctones de la DO Alella, estan exposades de manera continuada al Foranell, el vent que, des del mar, puja fins a la muntanya per ajudar a donar als nostres vins el caràcter que els defineix i que sorprendrà els vostres sentits.

Finca La Sentiu 08391 Tiana Tel. 699 086 355 celler@joaquimbattle.com

Divendres 30 de setembre

Nit

Restaurant Moll Oest
(Port Esportiu, 66 · 935 402 911)

El Masnou

Sopar maridatge al so del piano

Amanida de tomàquets de Montserrat a grills amb tonyina escabetxada a casa, o musclos de roca al vi In Vita (Castillo de Sajazarra). Suprema de salmó en *Papillote* i verdures laminades o tronc de lluç del nord a la Donosti. Xarrup de Mojito. Cafè. Vi: In Vita (Castillo de Sajazarra).

La nostra pianista amenitzarà el sopar tot tocant els èxits de la música més actual i atenent les propostes musicals que li facin els comensals.

Preu: 35 €. Cal fer reserva.

Divendres 30 de setembre

20 h

Casal d'avis

(Plaça de la Constitució . 937 971 455
-Maite Espín-)

Òrrius

Tast de vins DO Alella

Farem una sessió d'introducció al tast de vins i, a continuació, tastarem diversos vins de la DO Alella. A càrrec de la Gemma Ferran, sommelier.

Preu: 5 €. Cal fer reserva.

Divendres 30 de setembre

21.30 h

Espai Di.Vi
(Antoni Borrell, 1 · 935 552 884 - info@manorsandcellars.com)

Alella

Menú mediterrani amb música en directe

Sopar amb música en viu en què cada plat comptarà amb la seva pròpia música. Havent sopat, gaudirem d'un petit concert final.

Amanida de favetes amb pernil DO Guijuelo, amb una copa de Merlot Rosat (Roura). Cançó: "La vie en rose". *Papillote* cruixent de salmó amb verdures, amb una copa de Pansa Blanca (Alta Alella). Cançó: "Paraules d'amor". Filet ibèric amb salsa de bolets mediterranis, amb una copa de Marfil Criança (Alella Vinícola). Cançó: "Boig per tu". Broqueta de fruites amb xocolata calenta. Cançó: "Blue moon".

Preu: 35 €. Cal fer reserva.

Dissabte 1 d'octubre

Matí

Tiana

Excursió amb segways per les vinyes

Inscripcions fins el dia 29 a Manors and Cellars (935 552 884 - info@manorsandcellars.com). Durada de l'activitat: mitja hora

Preu: 25 €.

Dissabte 1 d'octubre

11 h

Celler Joaquim Batlle (933 954 527 -Cristina-)

Tiana

Visita al celler Joaquim Batlle

El celler Joaquim Batlle es troba a Tiana, enfilat dalt de la Serralada Litoral i sota la influència del foranell, el vent que bufa de mar a muntanya i que dóna nom als seus vins. Visitarem el celler, passejarem per les vinyes de varietats autòctones blanques i tastarem els vins que en surten.

Gratuït. Cal fer reserva.

Dissabte 1 d'octubre

11 h

Celler Alta Alella
(628 624 182 · enoturisme@altaalella.cat)

Tiana

Coneix el naixement dels vins d'Alta Alella

Visita tècnica durant la verema aprofundint en els processos d'elaboració dels vins. Degustació d'aquests vins en els seus estats intermedis d'elaboració.

Preu: 20 €. Cal fer reserva.

Dissabte 1 d'octubre

11 h

Celler Marqués de Alella (933 950 811 -Eva-)

Santa Maria de Martorelles

Visita al celler Marqués de Alella

Les instal·lacions on s'elaboren els vins Marqués de Alella es troben una masia envoltada de vinyes coneguda amb el nom de Can Matons. Després de visitar les vinyes i el celler, tastarem *in situ* els productes de la marca.

Gratuït. Cal fer reserva.

Dissabte 1 d'octubre

12.30 h

Celler Alella Vinícola
(935 403 842 · marfil@alellavinicola.com)

Alella

Visita al celler Alella Vinícola

Amb més de cent anys d'història, el celler Alella Vinícola té la seu en un espectacular edifici modernista on es produeixen una gran varietat de vins. Visitarem el celler, en coneixerem la història i tastarem tres vins.

Gratuït. Cal fer reserva.



Dissabte 1 d'octubre

Nit

Restaurant Les Terrasses
(Avgda. Sant Mateu, 5-8 · 935 407 857)

Alella

Sopar amb raïm i vi

Cruixent de foie *poélé* amb raïm caramel·litzat i melmelada de moscatell, amb una copa de Pansa Blanca (Alta Alella). Parcellet de magret d'ànec amb reducció d'Ivori, amb una copa d'Ivori (Alella Vinícola). Mousse de xocolata blanca i raïm, o taula de formatges variats amb raïm i nous, amb una copa de Dolç Mataró (Alta Alella). Cafè.

Preu: 45 €. Cal fer reserva.

Dissabte 1 d'octubre

Nit

Restaurant Les Terrasses de Sant Romà
(Ctra. De Badalona a Mollet, km 4 · 933 951 402)

Tiana

Sopar especial Setmana del Vi DO Alella

Tast de vins del celler Joaquim Batlle. Tast de diferents plats per a cada vi. Ambient diferent per a cada vi (interior, exterior). Música per a cada ambient gastronòmic. Atenció personalitzada per part de professionals del celler Joaquim Batlle i de la cuina del restaurant. Cloenda del sopar amb l'esclat de les ampolles obertes i festa fins a les 2.30 h amb un *Quim-Tonic*.

Preu abans del 25 de setembre: 30 €. Després del 25: 35 €

Diumenge 2 d'octubre

Matí

Santa Maria de Martorelles

Excursió amb segways per les vinyes

Inscripcions fins el dia 29 a Manors and Cellars (935 552 884 - info@manorsandcellars.com). Durada de l'activitat: mitja hora

Preu: 25 €.

Diumenge 2 d'octubre

11 h

Cellers Can Roda i Altrabanda
(651 993 490 · roser@serraladadelamarina.com)

Santa Maria de Martorelles

Martorelles

Visita als cellers Altrabanda i Can Roda

Can Roda (Santa Maria de Martorelles) és el darrer celler que s'ha incorporat a la DO Alella. Passejarem per les vinyes de les quals surten els seus vins i visitarem el seu nou i modern celler. A continuació ens desplaçarem fins al celler Altrabanda (Martorelles) per conèixer el seu celler i tastar els productes de tots dos elaboradors.

Gratuit. Cal fer reserva.

Diumenge 2 d'octubre **11 h**

Celler Bouquet d'Alella

Alella

Anem de verema!

Aprendrem com i quan es talla el raïm, farem la verema, trepitjarem el raïm per després premsar-lo i endur-nos el most a casa amb instruccions per convertir-lo en el nostre propi vi. En acabat, tastarem un dels vins que produeix el celler.

Preu: 22 €. Cal fer reserva a Manors and Cellars (935 552 884 - info@manorsandcellars.com)

Diumenge 2 d'octubre **11 h**

Restaurant El Racó de Can Feliu
(Àngel Guimerà, 41 · 937 532 916)

Vilassar de Dalt

Visita als forns romans **+ dinar maridatge**

Després d'una visita comentada al jaciment arqueològic dels forns de La Fornaca, on els romans feien la cocció de les dòlies on emmagatzemaven el vi, dinar maridatge:

Risotto de ceps a l'aroma de pansa blanca, amb una copa de Marfil Clàssic (Alella Vinícola). Lluç a la planxa amb patates i tomàquet al vi rosat Mayla, amb una copa de Mayla (Alella Vinícola). Pastís de xocolata farcit de maduixa o gelat, aigua i café.

Preu: 29,95 €. Cal fer reserva.

Diumenge 2 d'octubre **12.30 h**

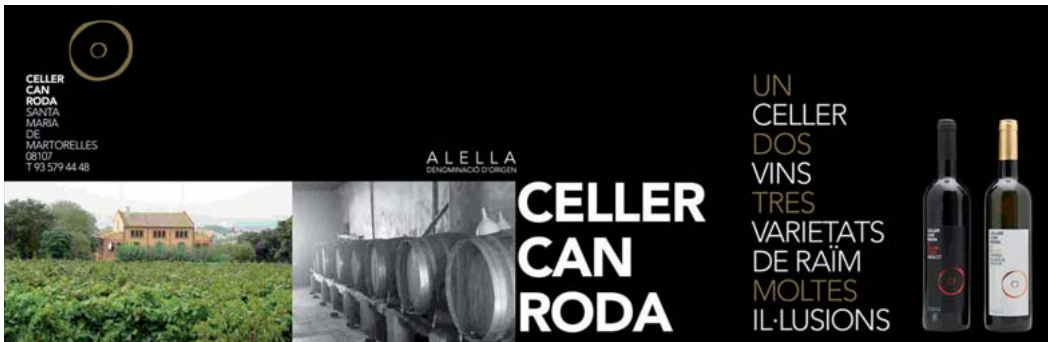
Celler Alella Vinícola
(935 403 842 · marfil@alellavinicola.com)

Alella

Tast de mostos Marfil

Aprofitant que estem en plena verema i que cada dia arriba raïm acabat de collir al celler, tastarem mostos de diferents varietats de raïm, frescos i a mig fermentar, per apreciar-ne les diferències i comprendre millor el procés d'elaboració del vi.

Gratuit. Cal fer reserva.




CELLER CAN RODA
SANTA MARIA DE MARTORELLES
08107
T 93 579 44 48

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

CELLER CAN RODA

UN
CELLER
DOS
VINS
TRES
VARIETATS
DE RAÏM
MOLTES
IL·LUSIONS



Organitza:



Consorci DO Alella

Amb el suport de:



Coordina:



Col·laboren:



Mitjà col·laborador:

