

IV Setmana del vi **DO ALELLA**

Del 20 de setembre al 6 d'octubre de 2013

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

www.doalella.cat



DISSABTE 5 D'OCTUBRE

A les 18h a Can Lleonart, Alella (93 540 40 24)

TAST DE PERLES AUTÒCTONES DO ALELLA

Amb Xuriguera&Faixedas i els autors de la Guia de Vins de Catalunya

Mentre Xuriguera&Faixedas intenten fer-nos aprendre el mètode per tastar un vi com cal, Jordi Alcover i Sílvia Naranjo dirigiran (si l'altre parell els ho permeten...) un espectacular tast de 8 vins, un de cada celler de la DO Alella, elaborats amb les varietats autòctones d'aquest territori.

Preu: 12 euros. Venda d'entrades a Can Lleonart a partir del 9 de setembre.



Fel Faixedas i Carles Xuriguera



Sílvia Naranjo i Jordi Alcover

Després de més de 15 anys treballant plegats i havent deixat enllestir la seva etapa com a membres fundadors de Teatre de Guerrilla, Carles Xuriguera i Fel Faixedas segueixen recorrent Catalunya investigant el clown teatral i posant sobre l'escenari propostes populars, divertides i farcides de les inquietuds vitals de dos homes de 40 anys. Però més enllà del seu vessant còmic i teatral, són dos grans apassionats del món del vi. Regenten el Mams, a Arbúcies, un restaurant-vinateria que fa una aposta molt ferma pels vins produïts a Catalunya. A més, han posat en marxa el seu propi celler, Caralluna, al Montgrí, que produeix l'Assaig, un vi tan fresc i vital com els seus autors.

Després d'haver editat durant cinc anys seguits la Guia de Vins de Catalunya, podem afirmar sense por d'equivocar-nos que Jordi Alcover i Sílvia Naranjo són els més grans experts en vins catalans. Defensors de les varietats autòctones i de les singularitats del terret de cada territori, articulen un discurs paral·lel a la tendència que els vins elaborats a Catalunya estan seguint en els darrers anys. Dos referents que val la pena escoltar i que ens proposen repassar plegats un tastet de la vinografia dels Alella.

DIVENDRES 20 DE SETEMBRE

18h

BIBLIOTECA JOAN COROMINES
Pujadas Truch, 1A · 93 557 18 88
El Masnou

Conte de verema

Lectura del conte "El raïm inquiet", d'Elisenda Guiu, i taller infantil. Activitat per a nenes i nens a partir de 4 anys que els ajudarà a aprendre el procés del vi de manera divertida.
Gratuït.

19h

ÀMBIT CULTURAL D'EL CORTE
INGLÈS DEL PORTAL DE L'ÀNGEL
Barcelona

Xerrada: El terror de la DO Alella

Tradicionalment s'explica que el terror de la DO Alella es caracteritza pel sòl de sauló, la proximitat al mar i les varietats autòctones. Però aquest territori, que comprèn 18 municipis del Maresme i el Vallès Oriental, compta amb vinyes a banda i banda de la Serralada Litoral. Tant el sòl com el clima són lleugerament diferents a cada cantó de la muntanya; aquestes diferències fan que el raïm que creix al Maresme aporti als vins matisos diferents que els que aporta el raïm del Vallès. Enric Gil, enòleg del celler Can Roda (Santa Maria de Martorelles) ens descobrirà la DO Alella i ens explicarà aquestes diferències així com la seva experiència com enòleg d'aquesta DO. En acabat posarem la cirereta al pastís tot tastant els vins dels diferents cellers de la Denominació d'Origen.
Gratuït.

21.30h

RESTAURANT CUINALELLA
Àngel Guimerà, 16
93 540 94 22
Alella

Tapes amb pansa blanca i música en directe

Menú: Xips de carxofa, carpaccio de vedella farcit de mousse de foie, coca cruixent de sardines, rotllet arrebossat de llong farcit de pernil i gelat de coco amb cruixent de xocolata. Amb una copa de Pansa Blanca (Alta Alella).
Durant el sopar es podrà gaudir de la música en directe de Juaco, del grup Saudade.
Preu: 22€. Cal fer reserva.

Nit

RESTAURANT ORFILA
Roger de Flor, 43, a 50m.
Mercat Municipal · 93 555 01 88
El Masnou

Menú Orfila & Roura amb sorteig de lot de productes de la DO

Menú: Croquetes de gorgonzola amb bolets i panses. Coca de verdures amb pernil de gla. Sopa cremosa de tomàquet de pagès amb ravioli cruixent de formatge. Suquet d'escòrpora amb patates i pansa blanca. Macedònia de fruites de temporada amb gelat de raïm. Inclou una copa de Roura Xarel·lo-Pansa Blanca i una de Roura Coupage. El menú se servirà totes les nits mentre duri la Setmana del Vi DO Alella. Entre tots els clients que el triïn, se sortejarà un lot de productes DO Alella.
Preu: 23€. Cal fer reserva.

Nit

RESTAURANT 1789
Rambla d'Àngel Guimerà, 1
93 555 34 55
Alella

Menú maridatge amb vins de Marquès d'Alella

Menú: Crema de patata amb ou poché i tòfona amb Marquès d'Alella. Turnedó de xai amb cous-cous de bolets i suc de menta amb foie a la planxa, amb Marquès d'Alella Allier. Escuma de crema catalana amb pinya caramelitxada i rom vell

i sorbet de cítrics, amb Marquès d'Alella Perfum de Viognier. Cafè, aigua i pa. El sommelier José Luís Aguilar explicarà als comensals les raons per les quals els plats mariden amb cadascun dels vins triats. El menú se servirà cada migdia i nit mentre duri la Setmana del Vi DO Alella.
Preu: 42€.

DISSABTE 21 DE SETEMBRE

Tot el dia

MASIA DE CARRANÇÀ
Carretera de La Roca, s/n
935 791 266
Martorelles

Fira dels Rabassaires de 1900

Activitats de 9 a 21h per a tots els públics incloent-hi danses populars i tallers al voltant del món del vi. Amb la participació dels cellers Can Roda i Altrabanda i paradetes d'embotits, formatges, etcètera.

Tot el dia

CELLERS DE MATARÓ
Mataró

Degustació de vins DO Alella

Les vinateries Cellers Monserrat, Celler Castellví, Can Monserrat i Vins Santi oferiran, al llarg de tot el dia, degustacions de vins de la DO. A més, tots quatre comerços, oferiran un 10% de descompte en la compra de qualsevol producte DO Alella entre el 20 de setembre i el 6 d'octubre.

9.30h

CELLER BOUQUET D'ALELLA
626 683 154
enoturisme@bouquetdalella.com
Alella

Esmorzar de verema

Després de collir una mica de raïm, els assistents gaudiran d'un

esmorzar típic de verema preparat pel restaurant Can Major (Montmeló): mongetes del ganxet amb arengada a la brasa, coca de recapte, amanida de tomàquets recupearats del Vallès, taula de formatges artesans catalans i un assortiment de dolços. Tot plegat, acompanyat de vins Bouquet d'Alella.
Preu: 25€. Cal fer inscripció.

11h

CELLER ALELLA VINÍCOLA

93 540 38 42

Alella

Passeig per les vinyes, visita al celler i tast de vins negres

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. Visita a les vinyes i al celler per conèixer-ne la història i tast de tres vins negres.
Preu: 12€. Cal fer inscripció.

12h

MASIA CAN SALA

Mariana Pineda, 1 · 609 589 536

Montornès del Vallès

Activitat familiar i dinar

Proposem aprendre com es feia el vi abans a les masies. Cal començar per fer la feina. Trepitjarem el raïm com ho feien els nostres avis, gaudirem de l'entorn de Can Sala envoltats de vinyes i animals, i els més menuts podran passejar amb ponis. Acabarem el matí amb un bon dinar acompanyat de vi El Pas de les Bruixes (Altrabanda).
Preu: 29€ (nens 18€). Cal fer reserva.

18h

BIBLIOTECA JOAN COROMINES

Pujadas Truch, 1A

El Masnou

Cinefòrum: Un buen año

Visionat de la pel·lícula per després comentar-la entre tots els assistents. Amb la col·laboració de

Gemma Ferran, sommelier.

Gratuït. No cal inscripció.

Més informació al 93 557 17 60

20.30h

DELICATECA

Torrent Vallmora, 16

93 555 19 81

El Masnou

Tast de vins DO Alella i tapes d'embotits ibèrics

Tast guiat de diversos vins de la DO Alella i degustació de tapes d'embotits ibèrics de la Delicatèca.
Preu: 3€. Cal fer inscripció.

20.30h

CAN LLEONART

Plaça dels Germans Lleonart s/n

93 540 40 24

Alella

Concert líric: Les millors àries belcantistes d'òpera

Concert a benefici d'ADANA (Associació per la Defensa dels Animals i la Natura d'Alella). A càrrec de Beñat Egiarte, tenor, i Josep Buforn, piano, amb presentació i comentaris del professor Roger Aliè. En finalitzar el recital, degustació de vi DO Alella del celler Roura.
Preu: 10€. Entrades a la venda i donacions "fila 0" a Foto Baena (Torrent Vallbona, 15 -Alella- o 93 555 65 53).

21h

RESTAURANT SANT MIQUEL

Plaça de l'Església · 93 572 90 29

Vallromanes

Menú degustació: La pansa blanca de Marquès d'Alella i Parxet

Sopar maridatge de sis plats amb vins i caves elaborats amb la varietat pansa blanca. Els responsables del restaurant i el celler explicaran als comensals les característiques de cada plat i cada vi.
Preu: 49€. Cal fer reserva.

21h

L'OLLA ROCA UMBERT

Roca Umbert, Fàbrica de les Arts, C/ Prat de la Riba, 77

Granollers

Contes, plats... i vins!

Degustació de 6 platets acompanyats de sis vins DO Alella, més històries i contes per a adults al voltant del vi (contes d'embriaguesa, contes eròtics, contes populars, contes de por, etcètera). Una sessió gastro-eno-cultural, divertida i distesa entre plats, vins i contes per passar un vespre diferent.

Preu: 25€. Cal fer inscripció a Tramoia Promocions Culturals (info@tramoiacultura.cat) abans del dia 16.

DIUMENGE 22 DE SETEMBRE

10h

Teià

Excursió amb segway entre vinyes amb vistes al mar i a Barcelona

Inscripcions fins el dia 20 a Manors and Cellars (93 555 28 84). Durada de l'activitat: mitja hora.
Preu: 25€

10h

CELLERS ALTRABANDA I CAN RODA
93 579 44 48

Martorelles / Santa Maria de Martorelles

Visita als cellers Altrabanda i Can Roda

Sortida des de la Masia de Carrancà, a Martorelles. Visita a les instal·lacions del celler Altrabanda per, a continuació, desplaçar-se fins a Santa Maria per visitar el celler Can Roda. Inclou tast de vins de tots dos cellers.
Gratuït. Cal fer inscripció.

11h

CELLER ROURA
93 352 74 56 -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. Gratuït. Cal fer inscripció.

DILLUNS 23 DE SETEMBRE

20h

RESTAURANT EL PALLER
Torrent Malet, 10 · 93 752 41 68
Premià de Mar

Tast de vins DO Alella i sopar

Sessió d'introducció al tast de vins i, a continuació, tast de diversos

vins de la DO Alella. A càrrec de Dani Garcia, sommelier. I després del tast, sopar. Menú: Tomàquet de l'hort amb ceba tendra i ventresca de tonyina. Botifarra a la brasa amb mongetes del ganxet. Pa torrat i all i oli. Xarrup de llimona al cava. Vi Marfil i aigua. Preu tast: 5€. Cal fer inscripció. Preu sopar: 15€. Cal fer reserva.

DIMARTS 24 DE SETEMBRE

20h

MUNDI VINOTECA
La Palma, 12 · 93 845 99 85
Vilanova del Vallès

Tast de vins DO Alella

Sessió d'introducció al tast de vins i, a continuació, tast de diversos vins de la DO Alella. A càrrec de Jordi Pujolràs, enòleg. Preu: 5€. Cal fer inscripció.

20.45h

EL REBOST DELS SENTITS
Roman Fabra, 25 · 93 178 22 97
El Masnou

Maridatge de caves d'Alta Alella amb xocolates

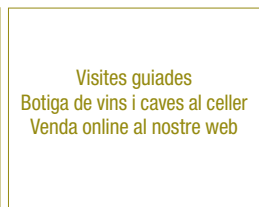
Tast monogràfic dels millors caves d'Alta Alella acompanyats de productes artesans El Rosal i Xocolates Blanxart. Preu: 10€. Cal fer inscripció.

DIMECRES 25 DE SETEMBRE

21h

PARC ARQUEOLÒGIC CELLA
VINARIA (CAT)
Ernest Lluch, 40 · 93 555 99 77
Teià

Maridatge de vins amb xocolates



Sessió de maridatge de cinc vins de diversos cellers de la DO Alella amb cinc xocolates de qualitat, tota una experiència per als sentits. A càrrec de Carlos Puñet, sommelier.
Preu: 10€.
Cal fer inscripció a info@cella-vinaria.cat

DIJOUS 26 DE SETEMBRE

19.30h

MASIA DE CARRANÇÀ
Carretera de La Roca, s/n
935 791 266)
Martorelles

Tast de vins DO Alella

Tast de diversos vins de la DO Alella a càrrec de Rosa Vila, sommelier.
Preu: 10€.
Cal fer inscripció.

20.30h

CELLER JORDANA
Àngel Guimerà, 60
93 180 66 78
Alella

Maridatge de fumats amb vins d'Alta Alella

Tast de fumats de carns i peixos gourmet de la firma Carpiet maridats amb vins d'Alta Alella.
Preu: 10€.
Cal fer inscripció.

21.30h

VINS I DIVINS
Barcelona, 3 · 93 540 97 50)
El Masnou

Música, vi i tapes

Gaudeix d'una selecció de tapes i marida-les tu mateix amb una selecció de vins DO Alella mentre gaudeixes de la música de Vai e Ben Trio (bossanova) en directe. Entrada gratuïta.

DIVENDRES 27 DE SETEMBRE

20h

CELLER JOAQUIM BATLLE
93 395 45 27 -Fina-Tiana

Vi amb paraula. Visita al celler, recital de poesia i sopar

La paraula i el vi entrelaçats, compartint brindis, testimoniant que cultura i agricultura tenen una mateixa arrel comuna. Que del cep fins a la copa hi ha tota una aventura que dona com a resultat un vi amb paraula, el Foranell. Visita al celler i les vinyes per, a continuació, gaudir del recital de poesia a càrrec de Primitiva Reverter, acompanyada per Ferran Gost a la guitarra. En acabat, sopar amb les propostes del restaurant Can Roca i els vins Foranell.
Preu: 38€ (12€ sense sopar). Cal fer inscripció.

20.30h

DELICATECA
Torrent Vallmora, 16 · 93 555 19 81
El Masnou

Tast de vins DO Alella i tapes d'embotits ibèrics

Tast guiat de diversos vins de la DO Alella i degustació de tapes d'embotits ibèrics de la Delicatèca.
Preu: 4€. Cal fer inscripció.

20.30h

CENTRE CULTURAL LA ROCA
Lope de Vega, 10
La Roca del Vallès

Degustació dels vins del celler Alta Alella

Recorregut per la DO Alella de la mà d'Antonio Gonzalez del celler Alta Alella. Tast dels vins Pansa Blanca, Parvus Syrah i Blanc de Neu.
Preu: 3€. Cal fer inscripció a [Entrevins La Roca \(Catalunya, 46 · 607 114 856\)](mailto:Entrevins La Roca (Catalunya, 46 · 607 114 856))

21h

RESTAURANT DIAGONAL
Av. Montserrat, 19 · 93 767 15 02
Pineda de Mar

Sopar amb música, fotografia i pintura

Menú. Per picar: Cabdells amb tonyina i pebrot escalivat, petxines farcides de brandada i peixet fregit. Segon a escollir: crep de marisc a l'ametlla amb risotto o secret ibèric a l'Oporto. Sorbet de mojito. Vi In Vita (Castillo de Sajazarra) o Argent (Roura).
Concert amb Pep Romaguera i Raquel Xiberta i exposicions dedicades al món del vi: fotos de Felipe Bravo Moody i pintures de Jèssica Ayala. Les exposicions es podran visitar fins el 6 d'octubre.
Preu: 19,75€. Cal fer reserva (mínim dues persones).

21.15h

ESPAI DI.VI
Antoni Borrell, 1 · 93 555 28 84
Alella

Sopar Òpera Kabaret DO Alella

Concert a càrrec d'Atlantic Òpera Sound amb la soprano Isabel Ricciardi, en tres parts; amb peces d'Offenbach, Bizet, Verdi i altres autors. Menú. Aperitiu de l'espai Di.Vi amb una copa de Mayla (Alella Vinícola). Caneló de marisc amb salsa de gambes, amb Pansa Blanca (Alta Alella). Jarret de vedella amb reducció de Roura 3 Ceps, amb Roura 3 Ceps. Brownie de xocolata blanca i cafè.
Preu: 39€. Cal fer reserva.

DISSABTE 28 DE SETEMBRE

Tot el dia

CELLERS DE MATARÓ
Mataró

Degustació de vins DO Alella

Les vinateries Cellers Monserrat, Celler Castellví, Can Monserrat i Vins Santi oferiran, al llarg de tot el dia, degustacions de vins de la DO. A més, tots quatre comerços, oferiran un 10% de descompte en la compra de qualsevol producte DO Alella entre el 20 de setembre i el 6 d'octubre.

Tot el dia

COMPANYIA D'ALELLA
Riera Fosca, 28
Alella

Degustació de vins Marquès d'Alella

Degustació i venda de vins d'aquest celler de 9.15 a 14h i de 17 a 21h. Gratuït.

10.30h

PLAÇA DE LA VILA

Sant Fost de Campsentelles

Festa de la Verema

Activitats durant tot el dia. Arribada dels carros amb raïm, cursa de portadores, trepitjada de raïm, gegants, inflables, espectacle infantil, xocolatada, botifarrada i concerts.

Més informació a www.santfost.cat

18h

CELLER BOUQUET D'ALELLA

626 683 154

enoturisme@bouquetdalella.com

Alella

Sensacions de proximitat

Tast dels quatre vins del celler Bouquet d'Alella acompanyats de formatges artesans de Can Pujol (Vilassar de Dalt). Sessió dirigida per la sommelier Chus Brion.
Preu: 25€. Cal fer inscripció.

19h

EL CULLEROT

Sant Felip, 45 · 93 540 97 41

El Masnou

Taller de plats elaborats amb vi DO Alella

Classe dinàmica a càrrec de la cuinera M. Pilar Ibern (Gavina) a la cuina del Cullerot. Els cuiners participaran en l'elaboració de tots els plats i la posterior degustació dels mateixos. El protagonista comú de tots els plats serà el vi DO Alella: còctel seductor de benvinguda, patates de la tavernera amb bolets de soja texturitzada al pimentó amb vi negre, seitan rostit amb vi blanc i raspadura de tòfona, i tiramisú suau amb vi dolç.

Preu: 30€. Cal fer inscripció.

19h

PARC ARQUEOLÒGIC CELLA
VINARIA (CAT)

Ernest Lluç, 40 · 93 555 99 77

Teià

Vinalia Rustica

Ritual d'inici de la verema i sopar-espectacle romà a la fresca. Visita

al jaciment a la llum de les torxes i les espelmes, focs que il·luminaran la recreació del ritual de la Vinalia Rustica, la verema. Activitat per conèixer com eren els banquets de fa 2000 anys i sopar a la fresca acompanyat de Vinum Mulsum i vins de la DO Alella.

Visita nocturna i teatralització del ritual: 3,50€. Sopar romà amenitzat: 30€ aproximadament. Cal fer inscripció a info@cella-vinaria.cat

20h

CELLER ALTA ALELLA

628 624 182

Alella

Escoltar el vi: degustació literària de vins d'arran de mar

Després d'haver conegut l'èxit en varis llocs culturals, l'acte "Escoltar el vi", de Tramoia Promocions Culturals, es presenta per primera vegada a les entranyes de la seva inspiració, el celler Alta Alella. Un duo actriu/enòleg, textos poètics & vins transparents. "Escoltar el vi" proposa relacionar el plaer de la lectura amb el plaer del tast de vi. El maridatge serà el resultat d'una selecció acurada de textos, pensada especialment per a la mostra de vins escollits. Entendre el vi a través de la literatura confereix un valor afegit, tant a l'un com a l'altre.

Preu: 20€. Cal fer inscripció



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

20h

BAR LA CÚPULA
Av. Prat de la Riba, 4

Sant Fost de Campsentelles

Tast de vins DO Alella i degustació de tapes

Tast guiat de diversos vins de la DO Alella i degustació de tapes.
Preu: 20€. Cal fer inscripció al 680 241 423

21h

L'ATELIER D'STÉPHANE
Av. Pare Jaume Català, 30-36, local 1
609 443 052

Cabrera de Mar

Menú degustació Atelier amb xef i sommelier

Sorprenent sopar on el xef Stéphane Poussardin prepararà i explicarà els plats i el sommelier Carlos Puñet comentarà el maridatge d'aquests amb cadascun dels vins triats.

Snacks i aperitius amb una copa de Bouquet d'A Blanc (Bouquet d'Alella); Cruixent de cacauet. Escalivada amb anxoves del Cantàbric i olives negres. El tomàquet, la maduixa... Bloody Mary de maduixa "Glacé" i terra de la Camargue. Foie mi-cuit amb esponjós d'albercoc i vainilla. Plats amb una copa de Foranell (Joaquim Batlle): Caneló sense pasta de carbassó, brandada de bacallà, melmelada de tomàquet i emulsió de safrà. Lluc, emulsió de citronella, poma àcida i escopinyes en aigua de mar. Postres amb una copa de Blanc de Neu (Alta Alella): Coca de llimona de l'Stéphane, taronja-safrà, merenga i peta zetes. Divertiments dolços.
Preu: 50€. Cal fer reserva (abans del dia 26).

21h

LA FONDA DEL CASAL
Carrer Gran, 28 · 93 707 40 78
Argentona

Sopar amb jazz en directe

Sopar i concert de jazz amb Blai Masó duet. Menú: Canelons de

pasta fresca amb verdures, tomàquet i parmesà, calamars farcits i coca de Llavanes. Vi Pansa Blanca (Alta Alella)
Preu: 25€. Cal fer reserva

Nit

RESTAURANT CAN ROCA
Can Roca s/n · 93 395 07 47
Tiana

Sopar a la fresca amb música en directe

Sopar-maridatge amb els caves Titiana acompanyats de música en directe.
Preu: 30€. Cal fer reserva.

DIUMENGE 29 DE SETEMBRE

10h

PUNT DE TROBADA: CAN LLEONART
Plaça dels Germans Lleonart, 1
Alella

Sortida: El vi d'Alella abans d'Alella Vinícola

La creació de la cooperativa Alella Vinícola l'any 1906 va suposar un canvi important a la vida dels alellencs, la major part dels quals dedicaven la seva vida al conreu de la vinya. Fins al moment, cada família es feia al vi a casa seva i avui encara en són testimonis els cellers que es conserven a les masies del municipi. De la mà de l'arquitecte Salvador Ribas, recorerem diverses masies per conèixer la història del vi que s'hi feia fa més de cent anys.
Gratuït.

12h

HOTEL CAN GALVANY
Av. de Can Galvany, 11 · 93 555 46 50
Vallromanes

Taller d'alta cuina: DO Alella i cuina del Vallès

Taller gastronòmic amb l'equip de cuiners de Can Galvany, liderat

per Pep Casas, xef del restaurant Sauló, per preparar els següents plats: Iceball de sangria DO Alella. Foie casolà amb caviar de moscatell. Arròs de garroines i botifarra negra amb allioli calent i mongeta del ganxet. El taller inclou un refresc o copa de vi DO Alella i el receptari.
Preu: 30€. Cal fer inscripció.

12h

Santa Maria de Martorelles

Concert-vermut entre vinyes

Concert entre les vinyes del celler Can Roda.

Preu: 5€. Cal fer inscripció (93 593 18 28 o st.m.martorelles@diba.cat)

DILLUNS 30 DE SETEMBRE

19h

BIBLIOTECA DE MONTORNÈS
Can Parera, 34 · 93 568 65 30
Montornès del Vallès

Cinefòrum: Un buen año

Visionat de la pel·lícula per després comentar-la entre tots els assistents tot tastant un parell de vins DO Alella. Amb la col·laboració de Gemma Ferran, sommelier.
Gratuït.

DIMARTS 1 D'OCTUBRE

20h

ESPAI DI.VI
Antoni Borrell, 1 · 93 555 28 84
Alella

Tast de patates fregides amb vi DO Alella

Al nostre territori, no hi ha cap aperitiu com cal que no compti amb unes patates xips de proximitat i una copa de vi DO Alella. Seurem al voltant de la taula amb

la sommelier Montse Velasco. Guiats per ella, ens sorprendrem en descobrir les notables diferències que hi ha a nivell d'olor, cruixit, textura i gust entre patates de marques com Corominas, Torres, Alfonso Torres... I veurem com aquestes combinen amb diferents vins de la DO Alella.
Preu: 5€. Cal fer reserva.

DIMECRES 2 D'OCTUBRE

21h

LA SARGANTANA
Sant Sebastià, 2 · 93 464 22 16
Badalona

Sopar: Pansa blanca, l'essència d'un territori

De la mà del Nasi i l'Anna, xef i sommelier de La Sargantana, intentarem reconèixer els motius que fan de la pansa blanca la va-

rietat de raïm que representa el paisatge, el clima i la tradició de la DO Alella a través d'un sopar maridatge amb vins d'Alella Vinícola, tenint en compte les característiques aromàtiques i gustatives d'aquesta varietat de raïm. Entre tots provarem d'enllaçar gust, aroma, territori, tradició i records per tal de dibuixar el mapa sensorial i emotiu de la pansa blanca.
Preu: 25€. Cal fer reserva.

DIJOUS 3 D'OCTUBRE

20h

CAN MANYÉ
Riera Coma Fosca, 42 · 93 540 87 23
Alella

Lectura de textos relacionats amb la terra i la verema

En el marc de l'exposició Collita Pròpia, lectura de textos a càrrec de l'artista Perejaume.
Gratuït.

21h

ESPAI DI.VI
Antoni Borrell, 1 · 93 555 28 84
Alella

Tast de pa amb vi i sucre

No fa pas tants anys que era ben comú que, a l'hora de berenar, els menuts de la casa mengessin pa amb vi i sucre. Amb la sommelier Rosa Vila, recordarem aquells temps i ens sorprendrem apreciament una colla de matisos tot combinant diversos pans amb diferents vins de la DO Alella.
Preu: 5 euros. Cal fer reserva.

21.30h

LA CUINA DELS CAPITANS
Port Esportiu, local 70 · 93 555 81 18
El Masnou



ALTA ALELLA
PRIVAT

Visita'ns i deixa't seduir...

Turisme del vi personalitzat: +34 628.624.182 / enoturisme@altaalella.cat / www.altaalella.cat

IN NATURALIBUS VIVE VALEQUE



WINE MODERATION
ALTA ALELLA

Els sons del vi

Una experiència sensorial que uneix el vi de la DO Alella, la gastronomia local i la música. Un maridatge que ha inspirat a un grup de músics del Maresme en funció de cada maridatge. Les sensacions del vi, les textures dels productes, les olors... traduïdes en una selecció musical i presentades per endlegs de renom.

Menú: Tomàquet, ventresca de tonyina i ceba amb cava Marfil Brut Nature (Alella Vinícola), Milfulles de la senyora amb foie i poma, amb Marquès d'Alella Pansa Blanca. Caneló de pollastre de pagès i crema de parmesà, amb Parvus Syrah (Alta Alella). Ravioli Casolà de marisc amb salsa de safrà, amb Bouquet d'A Blanc+ (Bouquet d'Alella). Bacallà a baixa temperatura amb samfaina fumada, amb cava Titiana Brut (Parxet).

Preu: 42€. Cal fer reserva.

DIVENDRES 4 D'OCTUBRE

18.30h

PARC ARQUEOLÒGIC CELLA
VINARIA (CAT)
Ernest Lluch, 40
Teià

Taller de cuina romana amb vi

Després d'una visita al celler d'època romana, el cuiner Joan de Haro situarà els participants a la cuina dels nostres avantpassats amb un taller de receptes recuperades de la cuina romana, en les quals un dels principals ingredients és el vi. S'elaborarà i degustarà pa de most, bolets amb coriandre i pernil amb pa de most. Preu: 35€. Cal fer inscripció a el Cullerot (Sant Felip, 45 -El Masnou- o 93 540 97 41)

19h

CELLER ALTA ALELLA
628 624 182

Alella

Let's Taste in English

Alta Alella proposa tastar els seus vins tot mirant el mar amb un curs d'introducció al tast... en anglès. Una sessió distesa i amena animada per Andrew Ashurst, d'English for Wine Aspects. Passejada prèvia per les vinyes per aprendre vocabulari bàsic del món del vi (en català i anglès) i conèixer la viticultura ecològica del celler. Preu: 20€. Cal fer inscripció.

20h

CASAL DE GENT GRAN
Emília Carles, 1

Cabrils

Tast de vins DO Alella

Sessió d'introducció al tast de vins i, a continuació, tast diversos vins de la DO Alella. A càrrec de Dani Garcia, sommelier.

Preu: 5€. Cal fer inscripció a carlosbj@diba.cat o 93 753 96 60 ext. 7

20.30h

DELICATECA
Torrent Vallmora, 16 · 93 555 19 81
El Masnou

Tast de vins DO Alella i tapes d'embotits ibèrics

Tast guiat de diversos vins de la DO Alella i degustació de tapes d'embotits ibèrics de la Delicateca. Preu: 4€. Cal fer inscripció.

21h

CELLER MARFIL
Àngel Guimerà, 62 · 93 540 46 61
Alella

Menú maridatge 5 plats - 5 vins

Menú maridatge de cinc "plattillos" amb cinc vins Marfil. Cinc creacions del xef pensades per casar a la perfecció amb cinc vins de l'amplia

gamma Marfil. Cinc experiències per entendre millor la magnífica relació que mantenen la cuina mediterrània amb els vins de la DO Alella. Sopar-tast dirigit. Preu: 25€. Cal fer reserva.

DISSABTE 5 D'OCTUBRE

Tot el dia

CELLERS DE MATARÓ
Mataró

Degustació de vins DO Alella

Les vinateries Cellers Monserrat, Celler Castellví, Can Monserrat i Vins Santi oferiran, al llarg de tot el dia, degustacions de vins de la DO. A més, tots quatre comerços, oferiran un 10% de descompte en la compra de qualsevol producte DO Alella entre el 20 de setembre i el 6 d'octubre.

10.30h

CAN MANYÉ
Riera Coma Fosca, 42 · 93 540 87 23
Alella

Taller infantil d'aromes

L'olfacte és el sentit principal que ens permet apreciar un bon vi. Malauradament, aquest és potser el sentit que més atrofiat tenim. Taller per als més petits que, com si fos un joc, estimularà la canalla a fer servir el nas per descobrir les olors de les fruites alhora que aprenen com és una vinya. A càrrec de Rosa Vila, sommelier. Gratuït. Cal fer inscripció.

13h

ENOTECA DE L'OFICINA
DE TURISME
Riera Fosca, 2 · 93 555 46 50
Alella

Trobada del Club de Vins i 1er aniversari de l'Enoteca d'Alella

Celebració del primer aniversari de l'Enoteca de la mà de la sommelier Rosa Vila. Amb ella farem un petit homenatge als nostres pagesos i tastarem vins de la Festa de la Verema amb raïm i pa amb tomàquet. Preu: 2€ per copa tastada.

18h
CAN LLEONART
93 540 40 24
Alella

Tast de perles autòctones de la DO Alella

Amb Xuriguera&Faixedas i els autors de la Guia de Vins de Catalunya

Mentre Xuriguera&Faixedas intenten fer-nos aprendre el mètode per tastar un vi com cal, Jordi Alcover i Sílvia Naranjo dirigiran (si l'altre parell els ho permeten...) un espectacular tast de 8 vins, un de cada celler de la DO Alella, elaborats amb les varietats autòctones d'aquest territori.

Preu: 12 euros. Venda d'entrades a Can Leonart a partir del 9 de setembre.

18h
MASIA CAN BOQUET
Vilassar de Dalt

Concert de Pau de Nut: "Conciertoencanto" i tast de vins

"Conciertoencanto" és un one-man show musical, amb un repertori que acull més de quatre-cents anys d'història de la música; un espectacle que sorgeix de la necessitat de sobreviure. Al lloguer, al desamor, a la vida. Degustació de vins del celler Bouquet d'Alella: Bouquet d'A Blanc i Bouquet d'A Blanc+
Preu de la degustació: 5 €. El tiquet per a la mateixa es podrà adquirir el mateix dia. En cas de pluja es suspendria l'activitat. Més informació: museu@vilassardedalt.cat

21h
RESTAURANT SANT MIQUEL
Plaça de l'Església · 93 572 90 29
Vallromanes

El vi i la màgia amb el celler Bouquet d'Alella i Magiquel

Sopar màgic on els plats del Sant Miquel maridaran amb els vins del celler Bouquet d'Alella i els trucs de Magiquel.
Preu: 49€. Cal fer reserva.

DIUMENGE 6 D'OCTUBRE

10.30h
El Masnou

Itinerari: Al Masnou fem les amèriques

Passejada guiada pel Masnou que et transportarà a l'època dels in-



*Beu amb moderació,
gaudeix sense límits*

dians, mariners i pescadors. L'activitat culminarà amb un tast de vi El Masnoví (Marquès d'Alella) gentilesa de La Cuina dels Capitans. Punt de trobada: Plaça de l'església de Sant Pere. Gratuït. Cal fer inscripció al 93 557 17 60. Més informació p.economica@elmasnou.cat

11h

CELLER ALTA ALELLA
628 624 182)

Alella

Vinya Menuts

El món del vi és cultura, experimentació, educació i diversió per tota la família! Alta Alella presenta Vinya menuts, la iniciativa emprenedora de 4 educadores infantils que aposten per un projecte d'amplificació de les activitats d'entourisme a fi d'apropar les famílies al sector vitícola. Mentre pares i mares fan una passejada entre vinyes i visiten el celler, els infants gaudeixen de divertits jocs de pistes a través d'activitats innovadores i educatives que els ensenyen a conèixer i estimar el patrimoni vitivinícola.

Preu: 10€ per infant. Cal fer inscripció (activitat per a nenes i nens a partir de 4 anys).

11h

CELLER MARQUÈS D'ALELLA
93 395 08 11 -Eva-

Santa Maria de Martorelles

Esmorzar de forquilla amb pansa blanca

A les instal·lacions on s'elaboren els vins de Marquès d'Alella hi ha una masia envoltada de vinyes. Un entorn immillorable per gaudir d'un bon esmorzar acompanyat dels millors vins elaborats amb pansa blanca.

Preu: 25€. Cal fer inscripció.

12h

CELLER BOUQUET D'ALELLA
626 683 154
enoturisme@bouquetdalella.com
Alella

Visita al celler Bouquet d'Alella

Visita a un dels darrers cellers en incorporar-se a la DO Alella, situat dins una bonica masia del segle XIV envoltada de vinyes i a tocar del casc urbà d'Alella. Inclou el tast del vi Bouquet d'A Blanc. Preu: 5€. Cal fer inscripció.

12h

PARC ARQUEOLÒGIC CELLA
VINARIA (CAT)
Ernest Lluch, 40
93 555 99 77

Teià

Coneguem el passat romà de la DO Alella

Visita al CAT amb visionat de l'audiovisual sobre les primeres explotacions vitivinícoles i visita guiada al Parc Arqueològic per conèixer com era un celler a l'època romana. Preu: 4,50€. Cal fer inscripció a info@cella-vinaria.cat

20h

VINS I DIVINS
Barcelona, 3 · 93 540 97 50

El Masnou

Vins escènics: maridatge de teatre i vi

Tast d'esquetxos teatrals amb el vi DO Alella que més s'hi escau. Gaudeix de les interpretacions que els actors faran d'alguns textos d'Elisenda Guiu tot comprovant que el vi no tan sols pot acompanyar un plat sinó també un moment, una escena, una sensació. Entrada gratuïta.

El Consorci DO Alella no es fa responsable de possibles cancel·lacions o canvis en les activitats per causes meteorològiques o altres.

CONCURSOS

II Concurs de Fotografia DO Alella

T'agrada la fotografia i sempre dus la càmera al damunt? No et pots estar de fotografiar-ho tot amb el teu telèfon intel·ligent? Et proposem que prenguis part al II Concurs de Fotografia DO Alella. Tant és que hi participis amb una càmera professional com amb el teu telèfon mòbil. Captura una imatge de vi o vinyes de la DO Alella, o bé d'una activitat de les incloses en aquest programa. Fes "m'agrada" a la pàgina del Consorci DO Alella (www.facebook.com/doalella), i penja la teva foto al nostre mur fins el dia 7 d'octubre. El jurat triarà la millor foto i el seu autor guanyarà un àpat per a dues persones amb vi DO Alella al restaurant Sauló de l'Hotel Can Galvany de Vallromanes. La foto guanyadora sortirà publicada a la revista Papers de vi.

Concurs de receptes amb vi DO Alella Al Mercat Municipal del Masnou

Es podrà participar tot omplint una butlleta i dipositant-la a l'urna del concurs que estarà al mercat des del 20 de setembre al 6 d'octubre.

- 1r premi: lot de vins DO Alella, lliurament de la targeta client i val de 50€ per gastar al Mercat Municipal.
- 2n premi: lot de vins DO Alella, lliurament de la targeta client i val de 30€ per gastar al Mercat Municipal.
- 3r premi: lot de vins DO Alella, lliurament de la targeta client i val de 10€ per gastar al Mercat Municipal.

El jurat constarà de tres persones relacionades amb el món del vi i de la restauració. Durant la 2a setmana d'octubre, el jurat realitzarà les valoracions i es publicarà el nom dels guanyadors al web municipal de l'Ajuntament del Masnou.

EXPOSICIONS

Collita Pròpia

A Can Manyé

(Riera Coma Fosca, 42 · Alella · 93 540 87 23)

L'artista visual Pi Piquer ha coordinat un projecte en què artistes escriptors, músics, gent jove, nens i avis han estat convidats a elaborar una etiqueta de vi inspirada en la Festa de la Verema d'Alella. La suma de totes les ampolles etiquetades conforma l'exposició.

Horaris: Dimecres, dijous i divendres de 17.30 a 20.30h. Dissabtes i diumenges d'11 a 14h. Fins el 13 d'octubre. Diumenge 29 de setembre a les 12h, visita guiada - taller. Gratuït.

Verema 2.0

A Can Manyé

(Riera Coma Fosca, 42 · Alella · 93 540 87 23)

Exposició online de fotografies compartides a través d'Instagram i Facebook dels elements que fan de la verema una de les tradicions més arrelades del nostre territori.

Horaris: Dimecres, dijous i divendres de 17.30 a 20.30h. Dissabtes i diumenges d'11 a 14h. Fins el 13 d'octubre. Gratuït.

El vi en la Pintura

Al celler Alella Vinicola

(Àngel Guimerà, 62 · Alella · 93 540 38 42)

Davinci Escola d'Art presenta una exposició col·lectiva i temàtica sobre el vi a través de dibuix, pintura i escultura. Diversos artistes.

Horaris: De dimarts a dissabtes de 10 a 14h i de 16 a 20h. Diumenges de 10 a 14h. Fins el 6 d'octubre. Gratuït.



CALENDARI D'ACTIVITATS

Divendres 20 de setembre

El Masnou	18h	Biblioteca Joan Corominas	Conte de verema
Barcelona	19h	El Corte Inglés	Xerrada: El terror de la DO Alella
Alella	21.30h	Restaurant Cuinalella	Tapes amb pansa blanca i música en directe
El Masnou	Nit	Restaurant Orfila	Menú Orfila&Roura amb sorteig de productes
Alella	Nit	Restaurant 1789	Menú maridatge Marquès d'Alella

Dissabte 21 de setembre

Martorelles	Tot el dia	Masia de Carrancà	Fira dels Rabassaires de 1900
Mataró	Tot el dia	Cellers de Mataró	Degustació de vins DO Alella
Alella	9.30h	Celler Bouquet d'Alella	Esmorzar de verema
Alella	11h	Celler Alella Vinícola	Passeig per les vinyes, visita i tast de vins negres
Montornès del Vallès	12h	Masia Can Sala	Activitat familiar. Trepitjar raïm i ponis
El Masnou	18h	Biblioteca Joan Corominas	Cinefòrum: Un buen año
El Masnou	20.30h	Delicateca	Tast de vins DO Alella i tapes d'embotits ibèrics
Alella	20.30h	Can Lleonart	Concert líric
Vallromanes	21h	Restaurant Sant Miquel	Menú degustació pansa blanca
Granollers	21h	L'Olla Roca Umbert	Plats, contes... i vins!

Diumenge 22 de setembre

Teià	10h		Excursió amb segway
Martorelles / Sta. Maria	10h	Altrabanda / Can Roda	Visita als dos cellers i tast de vi
Alella	11h	Roura	Visita al celler i tast

Dilluns 23 de setembre

Premià de Mar	20h	Restaurant El Pallar	Tast de vins DO Alella i sopar
---------------	-----	----------------------	--------------------------------

Dimarts 24 de setembre

Vilanova del Vallès	20h	La Mundi Vinoteca	Tast de vins DO Alella
El Masnou	20.45h	El Rebost dels Sentits	Maridatge de caves d'Alta Alella amb xocolates

Dimecres 25 de setembre

Teià	21h	CAT	Maridatge de vins amb xocolates
------	-----	-----	---------------------------------

Dijous 26 de setembre

Martorelles	19.30h	Masia de Carrancà	Tast de vins DO Alella
Alella	20.30h	Celler Jordana	Maridatge de fumats amb vins d'Alta Alella
El Masnou	21.30h	Vins i divins	Música, tapes i vi DO Alella

Divendres 27 de setembre

Tiana	20h	Celler Joaquim Batlle	Vi amb paraula. Visita, poesia i sopar
La Roca del Vallès	20.30h	Centre Cultural La Roca	Degustació de vins del celler Alta Alella
El Masnou	20.30h	Delicateca	Tast de vins DO Alella i tapes d'embotits ibèrics
Pineda de Mar	21h	Restaurant Diagonal	Sopar amb música, fotografia i pintura
Alella	21.15h	Espai Di.Vi	Sopar Òpera Kabaret DO Alella

Dissabte 28 de setembre

Mataró	Tot el dia	Cellers de Mataró	Degustació de vins DO Alella
Sant Fost de Campsentelles	Tot el dia	Plaça de la vila	Festa de la verema
Alella	Tot el dia	Companyia d'Alella	Degustació de vins Marquès d'Alella
Alella	18h	Celler Bouquet d'Alella	Sensacions de proximitat
El Masnou	19h	El Cullerot	Taller de plats elaborats amb vi
Teià	19h	CAT	Vinalia Rustica
Alella	20h	Celler Alta Alella	Escoltar el vi: degustació literària de vins
Sant Fost de Campsentelles	20h	Bar la Cúpula	Tast de vins DO Alella i degustació de tapes
Cabrera de Mar	21h	L'Atelier d'Stéphane	Menú degustació amb xef i sommelier
Argentona	21h	La Fonda del Casal	Sopar amb jazz en directe
Tiana	Nit	Can Roca	Sopar a la fresca amb música en directe

Diumenge 29 de setembre

Alella	10h	Can Leonart	Sortida: el vi d'Alella abans d'Alella Vinícola
Vallromanes	12h	Hotel Can Galvany	Taller d'alta cuina
Santa Maria de Martorelles	12h		Concert-vermut entre vinyes

Dilluns 30 de setembre

Montornès del Vallès	19h	Biblioteca de Montornès	Cinefòrum: Un buen año
----------------------	-----	-------------------------	------------------------

Dimarts 1 d'octubre

Alella	20h	Espai Di.Vi	Tast de patates fregides amb vi DO Alella
--------	-----	-------------	---

Dimecres 2 d'octubre

Badalona	21h	Restaurant La Sargantana	Pansa blanca, l'essència d'un territori
----------	-----	--------------------------	---

Dimarts 3 d'octubre

Alella	20h	Can Manyé	Lectura de textos a càrrec de Perejaume
Alella	21h	Espai Di.Vi	Tast de pa amb vi i sucre
El Masnou	21.30h	La Cuina dels Capitans	Els sons del vi

Divendres 4 d'octubre

Teià	18.30h	CAT	Taller de cuina romana amb vi
Alella	19h	Celler Alta Alella	Let's Taste in English
Cabrils	20h	Casal de la gent gran	Tast de vins DO Alella
El Masnou	20.30h	Delicatca	Tast de vins DO Alella i tapes d'embotits ibèrics
Alella	21h	Celler Marfil	Menú maridatge 5 plats - 5 vins

Dissabte 5 d'octubre

Mataró	Tot el dia	Cellers de Mataró	Degustació de vins DO Alella
Alella	10.30h	Can Manyé	Taller infantil d'aromes
Alella	13h	Enoteca	Trobada del Club de Vins
Alella	18h	Can Leonart	Tast de perles autòctones de la DO Alella
Vilassar de Dalt	18h	Masia Can Boquet	Concert de Pau Nut i tast de vins
Vallromanes	21h	Restaurant Sant Miquel	El vi i la màgia amb Bouquet d'Alella i Magique!

Diumenge 6 d'octubre

El Masnou	10.30h		Itinerari: Al Masnou fem les amèriques
Alella	11h	Celler Alta Alella	Vinya Menuts
Santa Maria de Martorelles	11h	Celler Marquès d'Alella	Esmorzar de forquilla amb pansa blanca
Alella	12h	Celler Bouquet d'Alella	Visita i tast d'un vi
Teià	12h	CAT	Visita guiada al Parc Arqueològic
El Masnou	20h	Vins i Divins	Vins escènics: maridatge de teatre i vi

CELLER CAN RODA
SANTA MARIA DE MARTORELLES
08107
T 93 570 44 48

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

CELLER CAN RODA

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

Organitza:



Amb el suport de:



Coordina

Papers de vi 
DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

Collaboren:



Més informació a www.doalella.cat

