

XXXVerema

11/12/13 SETEMBRE

ALELLA '09





Andreu Francisco i Roger
Alcalde d'Alella

Salutació de l'alcalde

Tornem a ser aquí amb motiu de la Festa de la Verema. Com cada any us presentem un programa divers que combina tradició i modernitat, cultura i lleure, bon menjar i millor beure, amb un munt de gent col·laborant-hi per aconseguir que aquest moment de l'any sigui únic.

Enguany introduïm nous espais i conceptes a la Festa que eixamplen encara més la dimensió d'aquest esdeveniment: el Centre d'Acollida Turística d'Alella, el Masnou i Teià i el celler romà de Vallmora, que seran ben aviat punts d'atracció per al visitant de les nostres terres, i també Can Manyé, l'aposta de l'Ajuntament per a la reflexió i la creació.

Tenim tots els vímets i els estem entreteixint per fer del nostre poble un referent de la cultura i el turisme del vi. La Festa de la Verema n'és un exponent i és per això que ens hem de sentir orgullosos de fer possible i participar d'aquesta festa que cada any fa posar el focus del nostre país damunt nostre. Però si m'ho permeteu, per sobre de tot això, aquesta festa ens convoca a totes les veïnes i veïns d'Alella a retrobar-nos i compartir uns moments de qualitat.

Des d'aquí vull agrair a totes i tots els qui feu possible amb la vostra implicació i dedicació la Festa de la Verema.

Andreu Francisco i Roger
Alcalde d'Alella



Marta Giralt i Rué
Regidora de Cultura

Salutació de la regidora

Amics i amigues,

La Festa de la Verema ens recorda un any més que som terra de vi, que tenim el gran privilegi de viure envoltats d'un paisatge forjat al llarg dels anys . És un bon moment per retrobar-nos amb els amics i familiars després del llarg estiu, i una bona ocasió per continuar aprofundint en el coneixement de la nostra vila i posar en valor els trets característics d'una cultura a cavall entre la tradició i la modernitat. Volem seguir potenciant col·lectivament el patrimoni de la cultura del vi que ens identifica com a poble i que és fil conductor entre el passat, el present i el futur.

Durant tres dies podrem gaudir de la mostra de vins i restauració; de les propostes de cultura popular com ara el tradicional correfoc, la trobada de gegants, la tallada de raïm a la vinya testimonial de Can Magarola i la proclamació de la pubilla durant l'acte inaugural de la festa. A més podrem compartir nits de ball i música després d'haver tingut l'oportunitat de visitar els cellers de la DO i el magnífic paisatge que els envolta. Aquest any, les visites guiades que us oferim s'amplien amb una nova ruta per les masies d'Alella, i per primera vegada, la festa té també una dimensió artística a partir de la proposta creativa que es desenvolupa a Can Manyé, espai d'art i creació.

Us hi esperem!



Programa de la XXXV festa de la

Verema '09

11/12/13 SETEMBRE
ALELLA





Dijous, 10 de setembre

13 h

Presentació del Grau superior de Gestió comercial i màrqueting enològic

Lloc: IES Alella

18.30 h

Tallada de raïm a la vinya de Can Magarola

Convidem tots els nens i les nenes d'Alella, majors de 8 anys, a tallar raïm a la vinya testimonial, al costat de Can Magarola. Un cop acabada la feina es farà un berenar.

Inscripcions, del 31 d'agost al 9 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart, places limitades.

Lloc de trobada: davant de Can Magarola

Divendres, 11 de setembre

12.30 h

Inauguració de l'exposició

"La Festa de la Verema. Una intervenció artística"

Lloc: Can Manyé

18.30 h

Pregó oficial de la Festa de la Verema 2009

A càrrec de la Sra. Rosa Vila, sommelier

Lloc: Plaça de l'Ajuntament

20 h

Inauguració oficial de la Festa de la Verema

Amb la presència de l'Hble. Sr. Josep Huguet, Conseller d'Innovació Universitats i Empresa

Proclamació de la Pubilla del 2009 acompanyada de les dames d'honor, hereus i la pubilla del 2008

Programa

Alella XXXV Verema '09



Programa

Alella XXXV Verema '09



Trepitjada del raïm pels hereus i pubilles
Benedicció del primer most
Lliurament dels premis del concurs de Vinyataires i d'Aparadors
Lloc: Plaça de l'Ajuntament

20 a 23 h

Mostra de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques

Venda del XXXV porró de la col·lecció del Casal d'Alella
Lloc: Hort de la Rectoria

Fira d'artesans

Lloc: la Porxada, la rambla d'Àngel Guimerà i la plaça dels Germans Lleonart

20 a 22 h

Exposició "La Festa de la Verema. Una intervenció artística"

Lloc: Can Manyé

23 h

Correfoc amb els Diables del Vi d'Alella

Recorregut: sortida de la Riera Coma Fosca cantonada Mas de Xaxars, Riera Fosca, Can Lleonart i final a la Riera Principal amb castell de focs.

Mesures de seguretat:

El Decret de la Generalitat de Catalunya, 252/1999, de 31 d'agost de 1999, regula les actuacions dels grups de foc en les celebracions populars i tradicionals.

- Mantingueu les portes i finestres tancades, així com les persianes abaixades, vitrines i aparadors dels comerços i vidres protegits, i els tendals recollits.
- No tingueu roba estesa o altres elements fora, com banderes o similars, per on transcorri el correfoc.
- No col·loqueu cap element que pugui obstaculitzar el desenvolupament de l'actuació o el pas fluid de la gent (torretes, taules, cadires, etc.).
- No llenceu aigua fins que hagi finalitzat l'actuació.
- No encengueu foc, ni fumeu a prop de les bosses o contenidors de material pirotècnic.
- No envaiu l'espai on el grup de foc faci la seva actuació i no agafeu o destorbeu els seus components.



- No estacioneu cap vehicle a la zona per on transcorri el correfoc.

En cas que no es compleixin aquestes mesures, l'Ajuntament d'Alella no es fa responsable dels possibles danys que es puguin produir a vehicles i terceres persones.

24 h

Ball amb l'orquestra La Salseta del Poble Sec

Lloc: Plaça de l'Ajuntament

Dissabte, 12 de setembre

9.30 h

Visita al celler Parxet

Inscripcions del 31 d'agost al 9 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart

Lloc de trobada: davant del pati de Can Lleonart / **Preu:** 4 €

10 h

Visita al celler Joaquim Batlle

Inscripcions del 31 d'agost al 9 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart

Lloc de trobada: davant de la plaça d'Antoni Pujadas / **Preu:** 4 €

10 h

A peu per les masies d'Alella

Una visita guiada de la mà d'en Salvador Ribas, arquitecte, per conèixer millor les arrels del nostre poble.

Inscripcions del 31 d'agost al 9 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart

Places limitades

Lloc de trobada: Can Lleonart / **Preu:** 4 €

10.30 h

Visita a la Cella Vinaria. Celler romà de Vallmora

Inscripcions del 31 d'agost al 9 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart

Lloc de trobada: davant de la plaça d'Antoni Pujadas / **Preu:** 4 €

Programa

Alella XXXV erema '09



Programa

Alella XXXX Verema '09



10 a 14 h

Banc de Sang

Lloc: parada del bus de Can Lleonart

11 a 14 h

Acció participativa a l'exposició

"La Festa de la Verema. Una intervenció artística"

Lloc: Can Manyé

Fira d'artesans

Lloc: la Porxada, la rambla d'Àngel Guimerà i la plaça dels Germans Lleonart

17 a 20 h

Activitat Infantil

Instal·lació de quatre inflables amb monitors per als nens i nenes de totes les edats.

Lloc: plaça d'Antoni Pujadas

17 a 21 h

Banc de Sang

Lloc: parada del bus de Can Lleonart

18 h

Presentació dels vins de la DO Alella

A càrrec de Jordi Pujolràs, Secretari del Consell Regulador i dels cellers de la DO: Alella Vinícola, Alta Alella, Joaquim Batlle, Parxet i Roura.

Inscripcions del 31 d'agost al 9 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart

Places limitades

Lloc: golfes de Can Lleonart / **Preu:** 10 €

18 a 21 h

Acció participativa a l'exposició

"La Festa de la Verema. Una intervenció artística"

Lloc: Can Manyé



19 h

Havaneres amb el grup Marejol

Lloc: Plaça de l'Ajuntament

20 a 23 h

Mostra de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques

Venda del XXXV porró de la col·lecció del Casal d'Alella

Lloc: Hort de la Rectoria

Fira d'artesans

Lloc: la Porxada, la rambla d'Àngel Guimerà i la plaça dels Germans Lleonart

23.30 h

Ball amb l'orquestra Pensylvania

Lloc: Plaça de l'Ajuntament

Diumenge, 13 de setembre

8 h

Despertada amb els trabucaires de la Germandat de Trabucaires, Geganter i Grallers de Sant Andreu de Palomar

9 h

Botifarrada popular

Lloc: Plaça de l'Ajuntament

9 h

A peu per la Vall de Rials

Una visita guiada per la Vall de Rials de la mà d'en Rafael Barnadas, pagès i vocal viticultor del Consell Regulador de la DO

Inscripcions del 31 d'agost al 9 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart

Places limitades

Lloc de trobada: Can Lleonart / **Preu:** 4 €

Programa

Alella XXXV erema '09



Programa

Alella XXXVerema '09



9.30 h

Visita al celler Alella Vinícola

Inscripcions del 31 d'agost al 9 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart

Lloc de trobada: davant del celler Alella Vinícola / **Preu:** 4 €

9.30 h

Visita al celler Alta Alella

Inscripcions del 31 d'agost al 9 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart

Lloc de trobada: davant de la plaça d'Antoni Pujadas / **Preu:** 4 €

10 h

Visita al celler Roura

Inscripcions del 31 d'agost al 9 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart

Lloc de trobada: davant de la plaça d'Antoni Pujadas / **Preu:** 4 €

10 a 14.30 h

Trobada d'intercanvi de plaques de cava

Lloc: pati de Can Lleonart

10 h

Plantada de gegants

XVII Trobada de colles geganteres

Lloc: plaça d'Antoni Pujadas

11 a 14 h

Acció participativa a l'exposició

"La Festa de la Verema. Una intervenció artística"

Lloc: Can Manyé

11.30 h

Cercavila de la Colla de Gegants, Capgrossos, Grallers i Timbalers d'Alella

Recorregut: plaça d'Antoni Pujadas, Riera Principal, Riera Coma Fosca, Dom Bosco, Balmes, Santa Eulàlia, Torrent Vallbona, les Heures, rambla d'Àngel Guimerà, Empedrat del Marxant, Torrent Vallbona, Santa Madrona, Balmes, Església, Plaça de l'Ajuntament



12 a 14.30 h

**Mostra de vins de la DO Alella, caves de la zona
i especialitats gastronòmiques**

Venda del XXXV porró de la col·lecció del Casal d'Alella

Lloc: Hort de la Rectoria

Fira d'artesans

Lloc: la Porxada, la rambla d'Àngel Guimerà i la plaça dels Germans Lleonart

18 h

Sardanes amb la cobla Premià

Trobada de colles veteranes

Lloc: Plaça de l'Ajuntament

18 a 21 h

Acció participativa a l'exposició

"La Festa de la Verema. Una intervenció artística"

Lloc: Can Manyé

20 h

Conferència a càrrec del convidat de la festa, Quim Vila, de Vila Viniteca

Lloc: pati de Can Lleonart

20 a 23 h

**Mostra de vins de la DO Alella, caves de la zona
i especialitats gastronòmiques**

Venda del XXXV porró de la col·lecció del Casal d'Alella

Lloc: Hort de la Rectoria

Programa

Alella XXXV Verema '09



Pregonera de la festa



Alella XXXX Verema '09

JORDI FARRÚS

Pregonera Rosa Vila, sommelier

Parlar de Rosa Vila és parlar de la passió pel vi, per la terra on creix el cep, pel cep, els pàmpols i el raïm. També és parlar dels pendents de la vinya, del bosc que hi termeneja, del maldecap de tenir a ratlla el senglar que es deleix pels grans madurs, de la mar al lluny.

El paisatge de Rosa Vila és el Maresme, comarca afavorida per una bonança singularíssima, a recer de les rigors vallesanes i convidada a salpar i veure món. Rosa Vila ha vist món i, sobretot, n'ha tastat l'excel·lència líquida. Coneix les varietals de cada contrada i cada tast li acreix la sensibilitat i li insinua un munt de sensacions a què la resta de mortals assentim tot d'una, admirats de l'encert. No és estrany que sigui així: el pare es dedicava al conreu de la vinya i la mare era ajudant del químic del celler cooperatiu d'Alella i també qui hi tastava els vins. Rosa Vila ens educa el gust perquè vol que passem per aquest món sabent la terra que trepitgem i la valor dels fruits que ens forneix.

Però la sommelier alellenca té un do no sempre comprès pels empresaris del vi, representants d'un sector amb dificultats en un país encara més difícil, que sota la placidesa del privilegi de viure-hi sol amagar un menyspreu cap a la cosa pròpia i una veneració per tot allò que ve de fora, pel simple fet de ser forà. Els catalans devem ser l'únic poble tocat d'aquest malefici. I Rosa Vila, que sap apreciar els vins d'arreu del món com ningú, ho combat. Sap com es mou el mercat, perquè durant anys ha trepitjat botigues i cellers, ha fet canviar d'opinió els venedors de vi, que tant influeixen en els consumidors, i es desespera davant la desunió que encara avui afecta el nostre sector vinícola. Escolteu-la, si us plau.

Dr. Jordi Maluquer
Professor d'Història Econòmica UAB



Convidat Quim Vila, de Vila Viniteca

La Festa de la Verema té enguany com a convidat una de les persones més influents en el món del vi i que més ha contribuït a la difusió de la cultura vitivinícola: en Quim Vila, propietari i alma mater de la Vila Viniteca. Amb un olfacte especial per distingir els bons vins i les bones oportunitats, Vila ha convertit el negoci d'ultramarins iniciat pels seus avis el 1932 al carrer dels Agullers del barri del Born en un veritable temple del vi on es poden trobar més de 7.000 referències de vins i licors. Especialitzat en la comanda a mida, Vila Viniteca és un potent majorista que ven a restaurants, hotels i vinateries. L'establiment representa en exclusiva més d'un centenar de cellers de tot el món entre els quals destaquen els Priorat d'Àlvaro Palacios o els Ribera del Duero de Dominio de Pingus.

Reconegut amb diversos premis gastronòmics, les aportacions a la cultura del vi d'aquest "marxant" enològic van més enllà de l'àmbit comercial. A més d'organitzar un acurat programa anual de tot tipus de tast i visites a cellers, Quim Vila és el promotor del Premi Vila Viniteca de tast de vins per parelles, un concurs inèdit a l'Estat per la seva dotació econòmica i pel fet que els dos concursants han de compartir la decisió amb l'altre membre de l'equip.

patrocina:



Convidat de la festa

Al·lela XXXVerema '09



Tallada de raïm a Can Magarola

Alella XXXX Verema '09



Tallada de raïm a la vinya de Can Magarola

El dia 10 de setembre a les 18.30 h, la vinya testimonial de Can Magarola serà l'escenari de la tallada de raïm que protagonitzaran les pubilles i els hereus i tots els nens i nenes d'Alella que s'hi apropin. L'activitat anirà precedida d'un taller en què els participants tindran l'oportunitat de conèixer algunes de les peculiaritats de la vinya de la mà de Rafael Barnadas, pagès alellenc. Aquests joves ompliran les grans portadores de gom a gom, que seran traslladades posteriorment a la Plaça de l'Ajuntament. L'activitat finalitzarà amb un berenar al jardí de la masia de Can Magarola.

El dia 11, durant l'acte d'inauguració de la Festa de la Verema i al so de la música dels joves timbalers d'Alella, es proclamarà la Pubilla 2009. Tot seguit els hereus, les dames d'honor i la nova pubilla faran la tradicional trepitjada de raïm d'on s'obtindrà el primer most de l'any.

Cal que feu la inscripció a Can Lleonart del 31 d'agost al 9 de setembre de 9 a 14 h



Exposició a Can Manyé

La Festa de la Verema. Una intervenció artística **Inauguració el dia 11 de setembre a les 12,30 h**

Durant la Festa de la Verema, Can Manyé acollirà l'exposició "La Festa de la Verema. Una intervenció artística", una mostra dels llibres d'artista que durant les primeres setmanes de setembre es crearan a l'espai d'art i creació Can Manyé, en un taller coordinat per l'artista Sara Milian.

Més de 20 persones, entre 7 i 70 anys, participaran a partir de les seves experiències personals i col·lectives, d'un acte creatiu que pretén trobar noves formes i nous continguts a la representació de la nostra festa de la verema. L'acció comptarà amb la col·laboració d'un boter, un enòleg, un pagès i diferents membres de les entitats locals vinculades a la festa que amb el seu coneixement i experiència enriqueiran l'expressió artística dels participants al taller.

El dissabte 12 i el diumenge 13, a més de visitar l'exposició, us convidem a participar a la construcció d'una obra artística col·lectiva al voltant de la verema que romandrà exposada fins a finals de setembre junt amb la mostra de llibres d'artista.

Exposició de l'11 al 26 de setembre

Lloc: Can Manyé, espai d'art i creació
Riera Coma Fosca, 42 / Tel. 93 540 87 23

Horaris: divendres 11, de 12 a 14 h i de 20 a 22 h
dissabte 12, de 11 a 14 h i de 18 a 21 h
diumenge 13, de 11 a 14 h i de 18 a 21 h

A partir del 14 de setembre, horaris de Can Manyé:

Dimecres, dijous i divendres de 17 a 20.30 h
Dissabte i diumenge, d'11 a 14 h



DAVID GALILEA

Exposició a Can Manyé

Al·la XXX Verema '09



Presentació dels vins de la DO Alella

Alella XXXX Verema '09



CONXI DURO

Presentació dels vins de la DO Alella

Per tal de donar més relleu al vi de la DO Alella durant la Festa de la Verema, l'Ajuntament conjuntament amb el Consell Regulador i els cellers de la Denominació d'Origen, organitza la presentació dels vins d'Alella.

El dissabte, 12 de setembre a les 18 h tindrà lloc la presentació i degustació dels dos vins més representatius de cada celler de la mà de l'enòleg i secretari del Consell Regulador de la DO Alella, Jordi Pujolràs, i dels enòlegs dels cellers de la DO Alella.

Alella Vinícola: Ivori Blanc 2008 i Ivori negre 2007.

Alta Alella: Exeo 2008 i Dolç Blanc 2008.

Altrabanda: El Pas de les Bruixes i 93 Ceps.

Joaquim Batlle: Foranell pansa blanca i Foranell picapoll.

Parxet: Marquès d'Alella clàssic i Marquès d'Alella Alíer.

Roura: Rosat merlot i Negre tres ceps.

Inscripcions del 31 d'agost al 9 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart, places limitades.

Dissabte, 12 de setembre a les 18 h

Preu: 10 €

Lloc: Golfes de Can Lleonart



Grau superior de Gestió comercial i màrqueting enològic

A partir d'aquest curs 2009/10, Alella comptarà amb els nous estudis de grau superior de Gestió comercial i màrqueting enològic, que s'impartiran a l'IES Alella.

El nou cicle formatiu és un ensenyament reglat, orientat al món del vi, que pretén formar els estudiants per a la seva incorporació qualificada al món laboral relacionat amb coneixements comercials i de màrqueting enològic i enoturisme, i complementats amb coneixements generals sobre l'elaboració de vins i de la cultura vitivinícola. El contingut del curs se centrarà en quatre àmbits: tècniques de venda i màrqueting, anglès, elaboració i tast de vins. Les pràctiques es realitzaran a Can Magarola i als cellers de la DO Alella.

El grau superior de Gestió comercial i màrqueting enològic proporciona als estudiants:

- Titulació de tècnic superior en gestió comercial i màrqueting.
- Certificats dels mòduls de Tast i cultura vitivinícola i Legislació vitivinícola i seguretat alimentària.
- Certificat de mòdul de Processos d'elaboració de vins i caves.
- Diploma signat pel Consell Regulador, cellers, IES Alella.

Per a més informació:

IES ALELLA
Tel. 93 540 31 10
iesalella@xtec.cat



Gestió comercial i màrqueting enològic

Alella XXXVerema '09



Visita als cellers de la DO Alella

Alella XXXX Verema '09



CONXIDURO

Visita als cellers de la DO Alella

Creiem que és interessant i bo que els alellencs coneguem el que hi ha darrere de les ampolles de vi que amb tant de gust bevem: els cellers, les vinyes i les diferents feines que hi desenvolupen les persones que hi treballen.

CELLA VINARIA, Celler romà de Vallmora

Dissabte, 12 de setembre a les 10.30 h

Lloc de trobada: Davant de la plaça d'Antoni Pujadas

PARXET

Dissabte, 12 de setembre a les 9.30 h

Lloc de trobada: Davant de la plaça d'Antoni Pujadas

JOAQUIM BATLLE

Dissabte, 12 de setembre a les 10.00 h

Lloc de trobada: Davant de la plaça d'Antoni Pujadas

ALELLA VINÍCOLA CAN JONC

Diumenge, 13 de setembre a les 9.30 h

Lloc de trobada: Davant del celler Alella Vinícola

ALTA ALELLA

Diumenge, 13 de setembre a les 9.30 h

Lloc de trobada: Davant de la plaça d'Antoni Pujadas

ROURA

Diumenge, 13 de setembre a les 10.00 h

Lloc de trobada: Davant de la plaça d'Antoni Pujadas

Cal que feu la inscripció a Can Lleonat
del 31 d'agost al 9 de setembre de 9 a 14 h

Preu: 4 €



A peu per Alella

A peu per les masies d'Alella

Una visita guiada per diverses masies d'Alella de la mà de'n Salvador Ribas, arquitecte, per conèixer millor les arrels del nostre poble: com eren aquestes masies, quines feines s'hi realitzaven, on i com es construïen i el seu perquè. És a dir podrem entendre millor com s'ha anat modificant el paisatge del nostre poble en les diferents èpoques.

La sortida té una durada de 3 hores.

Inscripcions del 31 d'agost al 9 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart.

Places limitades.

Dissabte, 12 de setembre a les 10 h

Lloc de trobada: Can Lleonart / **Preu:** 4 €

A peu per la Vall de Rials

Visita guiada per la Vall de Rials de la mà de Rafael Barnadas, pagès i vocal viticultor del Consell Regulador de la DO.

Ens explicarà l'evolució de la vinya en els últims 30 anys: les solucions per millorar l'organització i gestió de les vinyes i la lluita contra l'erosió per mitjà de les terrasses. També ens donarà resposta a aquelles preguntes que li puguem fer sobre el paisatge del nostre entorn que tant de benestar ens produeix i que molts de nosaltres desconexim.

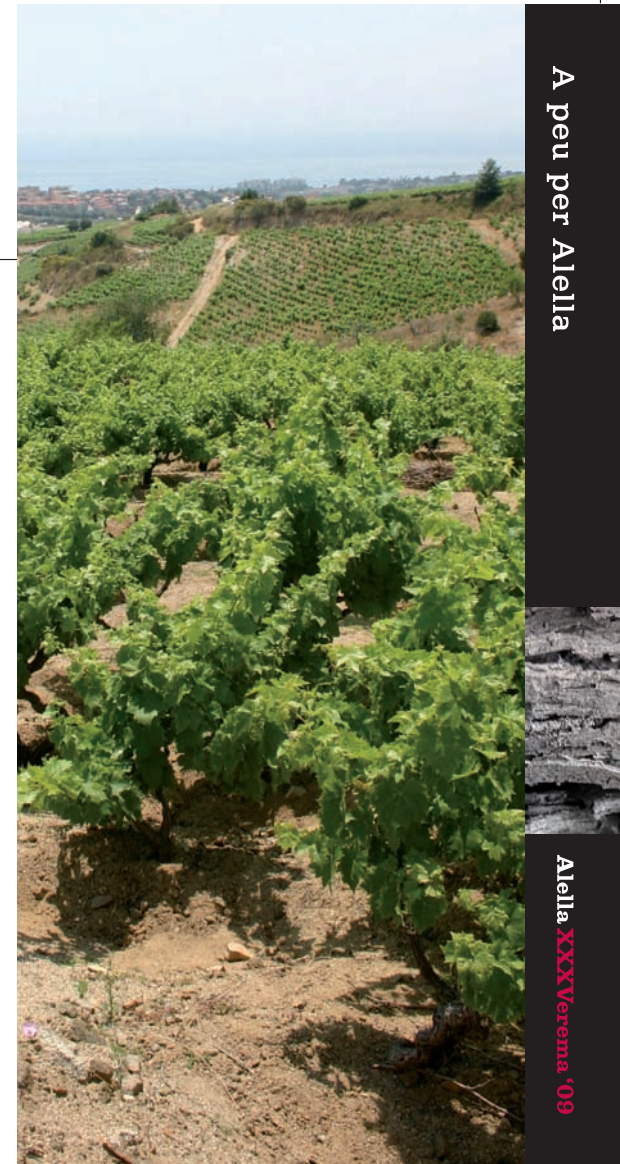
La sortida té una durada de 3 hores i cal portar una mica d'esmorzar i aigua.

Inscripcions del 31 d'agost al 9 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart.

Places limitades.

Diumenge, 13 de setembre a les 9 h

Lloc de trobada: Can Lleonart / **Preu:** 4 €



A peu per Alella

Alella XXX Verema '09



Concurs d'aparadors



Alella XXXX Verema '09

Concurs d'aparadors

L'Ajuntament d'Alella amb el suport de la Comissió de Festes convoca el concurs al Millor Aparador, dotat amb 400 euros i una Menció Especial de 200 euros.

Durant els dies de la Festa de la Verema, les botigues que vulguin participar-hi hauran de guarnir els seus aparadors amb motius relacionats amb la vinya i el vi.

Per a l'adjudicació dels guardons se seguirà el criteri d'un jurat format pel guanyador o guanyadora del premi del concurs d'aparadors de la Festa de la Verema 2008, o persona en qui delegui, per la tècnica de Promoció Econòmica, o persona en qui delegui, dos membres de la Comissió de Festes i un/una interiorista, que es desplaçaran fins a cadascun dels comerços que s'hagin inscrit.

El nom del guanyador es farà públic l'11 de setembre, a les 19.30 h, a la Plaça de l'Ajuntament, en el marc de la inauguració de la XXXV Festa de la Verema. Els premis es lliuraran, prèvia notificació, els dies posterior a la festa, en les dependències municipals. Dels premis se'n deduiran els impostos corresponents.

El guanyador del premi al Millor Aparador passarà a formar part del jurat de l'any següent i per tant no podrà formar part del concurs.

Les persones que hi estiguin interessades podran fer la seva inscripció de l'1 al 10 de setembre a Can Lleonat, tel. 93 540 40 24.

Comercial Alella, 1r Premi Concurs d'aparadors 2008



Concurs de vinyataires

L'Ajuntament d'Alella convida tots els vinyataires de la Denominació d'Origen Alella a participar en la convocatòria del Premi a la millor tasca de conreu de la vinya, dotat amb 600 euros.

Hi haurà també una Menció Especial de 150 euros, atorgada pel Consell Regulador de la DO Alella.

Per a l'adjudicació dels guardons se seguirà el criteri d'un jurat format per un representant de l'Ajuntament d'Alella, un representant dels pagesos de la DO Alella i el secretari del Consell Regulador, que es desplaçarà fins a cadascuna de les vinyes inscrites per poder-les valorar.

El guanyador del concurs formarà part del jurat de l'any vinent.

El nom del guanyador es farà públic l'11 de setembre, a les 19.30 h, a la Plaça de l'Ajuntament, en el marc de la inauguració de la XXXV Festa de la Verema. Els premis es lliuraran prèvia notificació els dies posterior a la festa en les dependències municipals. Dels premis se'n deduiran els impostos corresponents.

Les persones que hi estigueu interessades podeu fer arribar la vostra inscripció a l'atenció de Núria Sala a les oficines de l'Ajuntament abans del 24 d'agost.

Vinya de Can Boquet, Premi a la millor tasca de conreu de la vinya 2008



Concurs de vinyataires

Alella XXX Verema '09



Concurs de tast de vins

Alella XXXXVerema '09



Concurs de tast de vins

L'Ajuntament d'Alella amb el suport del Consell Regulador de la DO convoca un concurs al Millor Tastavins 2009, dotat amb 200 euros i un segon premi a càrrec del Consell Regulador.

El concurs es realitzarà el dijous 17 de setembre a les 20 h a Can Magarola

Per a l'adjudicació dels guardons se seguirà el criteri d'un jurat format pel secretari del Consell Regulador i dos enòlegs de la DO Alella.

El guanyador del concurs estarà convidat a formar part del jurat de l'any vinent.

El premi es farà públic al final de l'acte i es lliurarà prèvia notificació, els dies posteriors al concurs, en les dependències municipals. Del premi se'n deduiran els impostos corresponents.

Les persones que hi estiguin interessades podran fer la inscripció des del 31 d'agost fins al 9 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart. Places limitades.



Curs d'iniciació al tast de vins

Dilluns 14, dimarts 15 i dimecres 16 de setembre a les 20 h

Organitzat per: Consell Regulador de la DO Alella

Enòleg: Jordi Pujolràs

Preu: 65 euros

Lloc: Can Magarola

Inscripcions: del 31 d'agost al 9 de setembre
de 9 h a 14 h a Can Lleonart

Places: 25

Dilluns:

Vins blancs:

Varietats, vinificació, blancs amb bóta i anàlisi sensorial.

Dimarts:

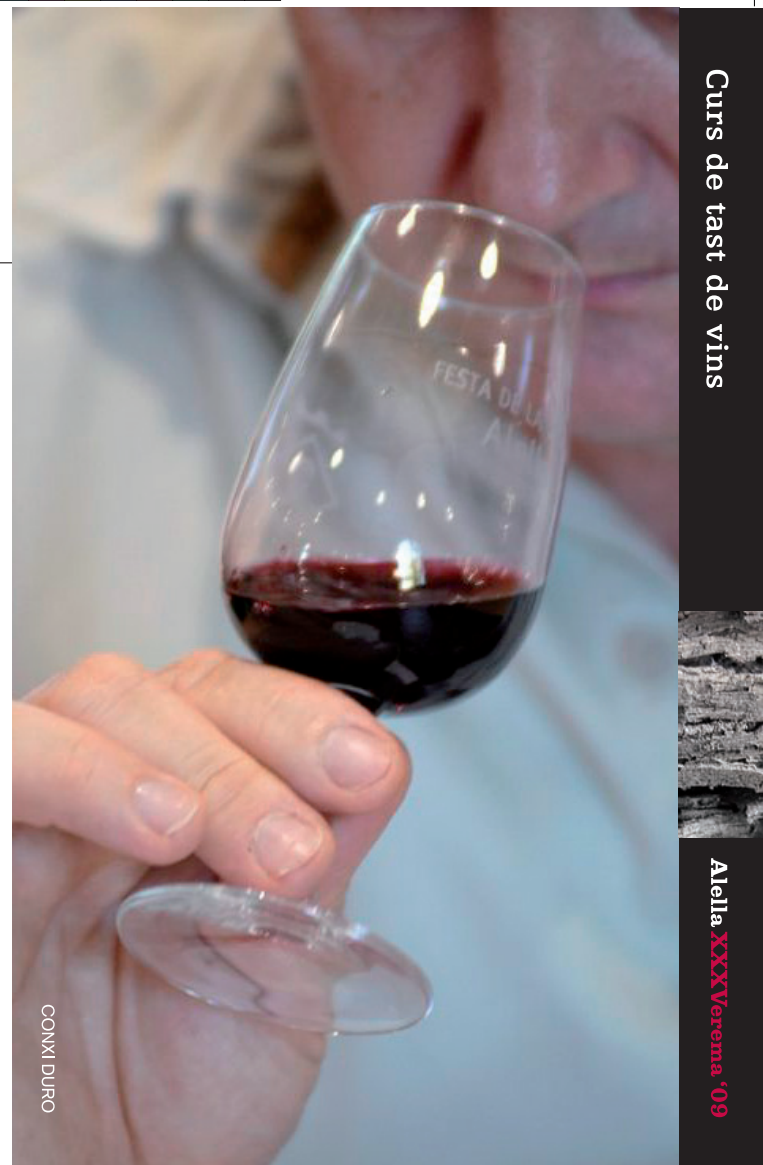
Vins rosats:

Varietats, tècniques de vinificació i anàlisi sensorial

Dimecres:

Vins negres:

Varietats, tècniques de vinificació, criança i anàlisi sensorial.



CONXI DURO

Curs de tast de vins

Alella XXX Verema '09



Denominació d'Origen Alella



Alella XXXX Verema '09

Denominació d'Origen Alella

Entre la tradició i la urbanitat, a Alella les vinyes es deixen bressolar per la brisa marina, mentre esgarrapen terreny i endinsen les seves arrels en el sauló que permet un bon drenatge i retenen la radiació solar. En tota la DO tenim un clima plenament mediterrani a la part que voreja el mar i que conviu amb un microclima més continental a la zona del Vallès. La serralada Litoral frena els vents i condensa la humitat del mar.

Els vins blancs són els més característics d'Alella, elaborats amb la varietat de raïm pansa blanca, picapoll i d'altres com garnatxa blanca, chardonnay o sauvignon blanc.

Els rosats són frescos, aromàtics i lleugers. S'elaboren amb garnatxa negra i també amb pansa rosada i merlot.

Els vins negres són vins d'estructura mediterrània. S'elaboren amb garnatxa negra, ull de llebre, pansa rosada i d'altres com cabernet, sauvignon, merlot i pinot noir.

Dades d'interès del Consell Regulador de la DO Alella

Data de constitució: 1953

Municipis de la DO Alella:
11 del Maresme i 7 del Vallès Oriental

Extensió del territori:
314,7 ha de vinya conreada

Producció 2008:
Blanc, 420.000 l.
Rosat, 140.000 l.
Negre, 140.000 l.

President: Joan Antoni Pérez Roura

Secretari: Jordi Pujolràs

Masia Museu Can Magarola
Av. Sant Mateu, 2
08328 Alella
Tel./Fax: 93 555 91 53
www.doalella.org
doalella@doalella.org



Fitxa de tast

Com obrir i servir una ampolla de bon vi

El servei del vi ha de ser acurat. El vi demana un tracte delicat i suau, sense gaires moviments bruscos. Vet aquí alguns consells pràctics per ennobrir la presentació d'un vi en una bona taula:

- 1- Amb un ganivet tal·leu la càpsula per dessota l'anell del broc, i deixeu a la vista el tap.
- 2- Netegeu acuradament amb un tovalló net el coll de l'ampolla i la part superior del suro.
- 3- Amb l'ampolla dreta inseriu el tirabuixó al mig del tap i gireu-lo amb fermesa fins que quedi segur. L'ampolla no ha de girar.
- 4- Recolzeu la palanca del tirabuixó a la part superior del coll de l'ampolla per comprovar si està ben subjectat.
- 5- Accioneu el tirabuixó, estirant cap amunt el tap fins a deixar-lo gairebé fora.
- 6- Moveu el tap amb la mà, cap amunt, procurant no girar l'ampolla.
- 7- Un cop el tap sigui fora, netegeu el coll de l'ampolla una vegada més.
- 8- Oloreu el tap per comprovar que no hi ha cap anomalia en l'aroma.

Com podeu assaborir el vi que acabeu d'obrir
La percepció olfactiva: Aroma i bouquet.

L'olfacte és l'encarregat de descobrir les aromes

pròpies de cada vi, tant primàries com secundàries: aromes florals i afruitades dels vins joves, nobles perfums de fusta del vi envellit en roure i els buquets dels més vells.

Primer cop de nas: sense agitar la copa. La seva funció és donar una primera impressió sobre les aromes del vi.

Segon cop de nas: després d'imprimir un suau moviment giratori a la copa. Permet un examen detallat dels perfums.

Tercer cop de nas: trencant la superfície del vi, amb agitacions fortes. Només es fa quan el vi té unes olors anormals, per determinar-ne l'origen.

Via retronasal: percepció de l'aroma mitjançant la comunicació interior boca-nas.

Tipus d'aromes
Les aromes es classifiquen en nou grups:

Animals: butírica, de carn, pútrida, foxé...

Balsàmiques: resinosa, de pi...

Fustoses: de roure, de castanyer...

Empireumàtiques: de cuit, caramel·litzada, fumada...

Químiques: d'alcohol, de cetona, acètica, sulfurosa, de mercaptans, làctica...

Espècies: de pebre, de canyella, de romaní, de nou moscada i de llorer...

Florals: de rosa, d'anís, de gerani, de violeta, de taronger, de lila...

Fruïtoses: de cirera, de maduixa, de grosella, de nou, de préssec, de pera, de poma, de pruna...

Vegetals: de fulla morta, de vegetals en general.

El gust pròpiament dit, l'evolució i la persistència

Finalment el vi arriba a la boca per proporcionar la informació final i definitiva. El gust radica en les papilles de la llengua. Aquests òrgans detecten quatre gustos elementals.

En la seva evolució, el gust cobreix diverses etapes en què les sensacions van canviant, i esdevenen més complexes i susceptibles d'anàlisi. Aquestes etapes són: l'atac, l'evolució, el darrer gust i la persistència, que és molt important. La persistència del gust té una mesura pròpia reconeguda per l'OIV (Oficina Internacional de la Vinya i el Vi), anomenada CAUDALIA. Només els grans vins negres tenen una persistència llarga.

Fases de l'anàlisi del gust

Primera fase: introduïu el vi dins la boca i analitzeu-ne els gustos bàsics: dolç, àcid, salat i amarg.

Segona fase: estudeu les sensacions gustatives d'origen (cos i aromes de boca) i estudeu la potència en alcohol, el cos del vi, el taní i la intensitat, la qualitat i la naturalesa de les aromes.