

**XXXVI
FESTA
DE LA VEREMA**

**10/11/12
DE SETEMBRE
ALELLA 2010**



Salutació Alcalde

Benvolgudes benvolguts



La Festa de la Verema ja torna a ser aquí. En aquesta festa de referència en l'àmbit comarcal i més enllà, us presentem un programa divers que profunditza en la promoció i difusió d'allò que ens dóna identitat i ens diferencia: el vi de la DO Alella. Combina cultura i lleure, tradició i modernitat, bon menjar i millor beure.

Com a novetats per a enguany us presento la Festa de la Vinalia Rústica, promoguda des del Centre d'Acollida Turística. El cap de setmana abans de la Festa de la Verema podrem retrocedir en el temps fins a l'època romana i conèixer de més a prop els nostres orígens. També donarem la benvinguda a una nova entitat del poble: la Colla de Trabucaires del vi d'Alella, que s'estrenarà i ens despertarà durant la Festa.

Les visites als cellers, la presentació dels vins de la denominació d'origen, les xerrades, la música, la cultura popular, la fira d'artesans i evidentment la gastrònoma són tots elements que es complementen i que fan de la Festa de la Verema un moment de l'any únic, un moment on ens convoquem veïnes i veïns d'Alella per retrobar-nos i compartir experiències.

Agraeixo des d'aquí a totes i tots els que feu possible amb la vostra dedicació i esforç la Festa de la Verema.

Andreu Francisco i Roger
Alcalde d'Alella

Salutació Regidora

Benvingudes i benvinguts a la Festa de la Verema



Em fa una il·lusió especial adreçar-me a tots vosaltres amb motiu de la XXXVI Festa de la Verema que aquest any coordina la Regidoria de Promoció Econòmica i Turisme.

Us esperem a tots a la principal festa d'Alella, la que marca la nostra identitat, la que ens vincula amb la vinya, el paisatge i l'agricultura, base de la nostra cultura i de la promoció del poble. Podreu gaudir de les diverses activitats que ofereix aquest programa i volem que també en gaudeixin els visitants que aquests dies arriben al poble per sumar-se a aquesta celebració tradicional.

Gràcies a totes les persones que han fet possible la Festa de la Verema, tant les que han treballat a les vinyes com les que han preparat fins a l'últim detall perquè la festa sigui tot un èxit i esdevingui un lloc de trobada per menjar, beure bon vi, visitar algun celler, estar amb els amics, passejar, aprendre... Desitgem que petits, joves i grans trobin el seu espai per passar una bona festa!

Felicitats a tothom.

Isabel Nonell i Torras

Regidora de Promoció Econòmica i Turisme

PROGRAMA

NOTES

Mesures de seguretat, per actuació de grups de foc o correfocs.

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.

Mesures de seguretat que cal prendre en llocs on es fan actuacions de grups de foc o correfocs per part dels veïns:

- Mantingueu les portes i finestres tancades, les persianes abaixades, vitrines i aparadors del 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 envaïu l'espai on el grup de foc faci la seva actuació i no agafeu ni destorbeu els seus components.
- No estacioneu cap vehicle a la zona per on transcorri el correfoc. En cas de no complir aquestes mesures, l'Ajuntament d'Alella no es farà responsable dels danys que es puguin produir a vehicles i terceres persones.

ADRECES D'INTERÈS

AJUNTAMENT D'ALELLA

Regidoria de Promoció econòmica i Turisme

Plaça de l'Ajuntament, 1

93 555 23 39 / ajuntament@alella.cat

de dilluns a divendres de 8 a 14 h i dijous a 16 a 20 h

CENTRE CULTURAL CAN LLEONART

Plaça dels Germans Leonart, 1

93 540 40 24 / canlleonart@alella.cat

de dilluns a divendres de 8 a 14 h

i de dilluns a dijous a 18 a 20 h

CAN MANYÉ ESPAI D'ART I CREACIÓ

Riera Coma Fosca, 42

93 540 87 23 / canmany@alella.cat

dimecres, dijous i divendres de 17.30 a 20.30 h

i dissabte i diumenge d'11 a 14 h

OFICINA DE TURISME

Riera Fosca, 2

93 555 46 50 / oficinadeturisme@alella.cat

de dilluns a diumenge de 10 a 14 h i de 16 a 18 h - dimecres tancat

CAT TEIÀ

Ernest Lluch, 40 (Teià)

93 753 93 06 / catteia@turismecat.cat

divendres i dissabte de 10 a 18 h i diumenge de 10 a 14 h

XXXVI FESTA DE LA VEREMA

10/11/12
DE SETEMBRE
ALELLA 2010

PROGRAMA

2, 3, 6, 7 i 8
DE SETEMBRE

18 a 21 h + Verema, laboratori de sensacions

Taller de creació artística per a totes les edats, coordinat per Isabel Sabaté

Lloc: Can Manyé, espai d'art i creació

Més informació a la pàg. 14

DISSABTE
4 DE SETEMBRE

11.30 a 19 h | Festa de la VINALIA RVSTICA

Llocs: El Masnou i Parc Arqueològic Cella Vinària CAT

Més informació a la pàg. 15

20 h Presentació del XXXVI Porró de la col·lecció del Casal d'Alella

Lloc: Parc Arqueològic Cella Vinària CAT

DIUMENGE 5 DE SETEMBRE

10 a 17 h | Festa de la VINALIA RVSTICA

Lloc: Parc Arqueològic Cella Vinaria CAT

Més informació a la pàg. 15

DIMECRES 8 DE SETEMBRE

20 h Presentació del llibre infantil: Epictet. Esclau de Luci Pedani Clement. Història del vi laietà i del celler romà de Teià, escrit per Andreu Bosch i Isabel Rodà.

Lloc: Parc Arqueològic Cella Vinaria CAT

DIJOUS 9 DE SETEMBRE

18.30 h Tallada de raïm a la vinya de Can Magarola i berenar popular

Inscripcions del 30 d'agost al 7 de setembre de 9 a 14h a Can Leonart (places limitades)

Lloc: davant de Can Magarola

20.30 h Inauguració de l'exposició "Veure vi", de l'artista Isabel Sabaté.

Lloc: Espai Rectoria

Més informació a la pàg. 17

DIVENDRES 10 DE SETEMBRE

18 a 23 h Fira d'artesans

Lloc: Porxada, rambla d'Àngel Guimerà, plaça dels Germans Leonart i plaça d'Antoni Pujadas

19 h Acte d'inauguració de la Festa de la Verema

Amb la presència de l'Hble. Sr. Jordi Ausàs, Conseller de Governació i Administracions Públiques.

Pregó a càrrec d'Abel Folk, actor.

Proclamació de la pubilla del 2010 acompanyada de les dames d'honor, hereus i la pubilla del 2009.

Trepitjada del raïm pels hereus i pubilles i benedicció del primer most.

Lliurament dels premis a la millor tasca de conreu de la vinya i al millor aparador

Lloc: Plaça de l'Ajuntament

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

Venda del XXXVI Porró de la col·lecció del Casal d'Alella

Lloc: Hort de la Rectoria

23 h Correfoc amb els Diables del Vi d'Alella

Recorregut: sortida de la Riera de la Coma Fosca cantonada amb les Quatre Torres, Santa Eulàlia, Balmes, plaça de l'Església, Dom Bosco, Riera Fosca i final amb castell de focs a la Riera Principal.

24 h Ball amb l'orquestra La Salseta del Poble Sec

Lloc: Plaça de l'Ajuntament

DISSABTE

11 DE SETEMBRE

9 a 23 h Fira d'artesans

Lloc: Porxada, rambla d'Àngel Guimerà, plaça dels Germans Leonart i plaça d'Antoni Pujadas

9.30 h Visita al celler Alta Alella

Inscripcions del 30 d'agost al 8 de setembre de 9 a 14 h a Can Leonart

Preu: 4 euros (places limitades)

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

10 h Visita al celler Roura

Inscripcions del 30 d'agost al 8 de setembre de 9 a 14 h a Can Leonart

Preu: 4 euros (places limitades)

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

10 h Itinerari “Gaudí i l'empremta del Modernisme a Alella”, a càrrec de Salvador Ribas

Inscripcions del 30 d'agost al 8 de setembre de 9 a 14 h a Can Leonart

Preu: 4 euros (places limitades)

Lloc de trobada: Oficina de Turisme

Més informació a la pàg. 21

10.30 h Visita al celler Alella Vinícola

Inscripcions del 30 d'agost al 8 de setembre de 9 a 14 h a Can Leonart

Preu: 4 euros (places limitades)

Lloc de trobada: Oficina de Turisme

10.30 h Visita al Parc Arqueològic Cella Vinària CAT

Inscripcions del 30 d'agost al 8 de setembre de 9 a 14 h a Can Leonart

Preu: 4 euros (places limitades)

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

10 a 14 h i 17 a 21 h Banc de sang

Lloc: parada del bus Can Lleonart

11 h Onze de setembre Diada Nacional de Catalunya. Ofrena floral i cantada dels Segadors

a càrrec de la Polifònica Joia d'Alella i els Grallers d'Alella.
Coca i cava per a tothom

Lloc: pati de Can Lleonart

12 h Presentació dels Trabucaires del Vi d'Alella, acompanyats dels Diables del Vi d'Alella i la Colla de Gegants, Capgrossos, Grallers i Timbalers d'Alella

Lloc: pati de Can Lleonart

12.30 a 14 h Tapes + Vi

Més informació a la pàg. 20

18 a 20 h Activitat infantil. Taller de circ

La companyia La Pantomima ens porta tot el necessari per ser bons malabaristes i equilibristes. Podrem practicar amb xanques, maces, anelles, diàbolos, barra d'equilibri...

Lloc: plaça d'Antoni Pujadas

18 h Presentació de vins de la DO Alella

A càrrec de Roser Huguet, secretària del Consell Regulador, i enòlegs dels cellers de la DO Alella

Inscripcions del 30 d'agost al 8 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart

Preu: 10 euros (places limitades)

Lloc: Can Lleonart

Més informació a la pàg. 18

20 a 23 h Mostra de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques

Venda del XXXVI Porró de la col·lecció del Casal d'Alella

Lloc: Hort de la Rectoria

23.30 h Ball amb l'orquestra Empordà Fusió

Lloc: Plaça de l'Ajuntament

DIUMENGE 12 DE SETEMBRE

8 h Despertada i bateig dels Trabucaires del Vi d'Alella, amb els seus padrins: Coordinadora de Trabucaires de Catalunya, Trabucaires de la Germandat de Trabucaires, Geganters i Grallers de Sant Andreu de Palomar, Colla de Gegants, Capgrossos, Grallers i Timbalers d'Alella i Diables del Vi d'Alella

9 a 23 h Fira d'artesans

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

9 h I Cursa de la Verema El Centre Excursionista d'Alella organitza una cursa de 14,5 km pel Parc de la Serralada Litoral
Inscripcions i informació a: <http://ceateam.blogspot.com/>

Lloc de trobada: Poliesportiu Abelardo Vera

9 h Botifarrada popular

Lloc: Plaça de l'Ajuntament

9 h Itinerari “La ruta paisatgística de la vall de Rials”, a càrrec de Rafael Barnadas

Inscripcions del 30 d'agost al 8 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart

Preu: 4 euros (places limitades)

Lloc de trobada: Oficina de Turisme

Més informació a la pàg. 21

9.30 h Visita al celler Parxet (Santa Maria de Martorelles)

Inscripcions del 30 d'agost al 8 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart

Preu: 4 euros (places limitades)

Lloc de trobada: plaça d'Antoni Pujadas

9.30 h Visita al celler Joaquim Batlle

Inscripcions del 30 d'agost al 8 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart

Preu: 4 euros (places limitades)

Lloc de trobada: plaça d'Antoni Pujadas

10 a 14.30 h Trobada d'intercanvi de plaques de cava

Lloc: pati de Can Lleonart

10 h Plantada de gegants XVIII Trobada de colles geganteres. Colles participants d'Arbúcies, Collbató, El Masnou, Juneda, Molins de Rei, Navarces, Sant Feliu de Guíxols, Sant Miquel de Balenyà i Teià

Lloc: plaça d'Antoni Pujadas

10.30 h Visita al celler Signat

Inscripcions del 30 d'agost al 8 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart

Preu: 4 euros (places limitades)

Lloc de trobada: Oficina de Turisme

11 h Visita en anglès al celler Alella Vinícola

Inscripcions del 30 d'agost al 8 de setembre de 9 a 14 h a Can Lleonart

Preu: 4 euros (places limitades)

Lloc de trobada: Oficina de Turisme

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

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

12 a 14.30 h Mostra de vins de la DO Alella, caves de la zona i aperitius

Venda del XXXVI Porró de la col·lecció del Casal d'Alella

Lloc: Hort de la Rectoria

17.30 h Sardanes amb la cobla Premià. Trobada de colles veteranes

Lloc: Plaça de l'Ajuntament

20 h Conferència "La cuina a la Catalunya d'avui"

a càrrec del convidat de la festa, el xef Fermí Puig

Lloc: pati de Can Lleonart

Més informació a la pàg. 13

20 a 23 h Mostra de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques

Venda del XXXVI Porró de la col·lecció del Casal d'Alella

Lloc: Hort de la Rectoria

22 h Havaneres amb el grup Mar i Vent i rom cremat a càrrec de Quico Lluch

Lloc: Plaça de l'Ajuntament

PREGONER

ABEL FOLK ACTOR

És molt possible que per les venes de l'Abel Folk hi circuli un percentatge important de vi d'Alella que no es pot detectar als controls d'alcoholèmia (l'Abel és la viva imatge de la responsabilitat quan circula amb la seva moto), però sí que li proporciona una escalfor que ell sap transmetre a tot el que fa: actor de cine, de teatre, de televisió... i que ho fa amb una sensibilitat i una professionalitat que l'acosta a l'excel·lència. També li proporciona aquest punt de dolçor que l'acosta als personatges que interpreta, als quals procura entendre, als quals estima i als quals fa que estimin també els espectadors.

L'Abel encaixa perfectament en el marc serè, somiador i a la vegada aventurer del Maresme. Fa anys, a Havanera, ja va navegar en una galera de les que es construïen a Mataró, i també va donar vida a Monturiol. Jo no sé si l'Abel navegaria pel nostre Mediterrani, però el que sí sé és que l'Abel, avui dia, és conegut no només per ser un gran actor, sinó també per ser un sòlid director teatral, i en un termini no gaire llarg esdevindrà, de ben segur, un dels directors de cine més interessants del novíssim cinema català.

Personalment li agraeixo la seva amistat i valoro molt la seva col·laboració en algunes de les meves pel·lícules, i sobretot li agraeixo molt especialment l'entusiasme, la professionalitat i l'amor amb què va donar vida al coronel Macià.

Josep Maria Forn

Director de Cinema

Premi Gaudí d'Honor 2010

12



A close-up portrait of a middle-aged man with dark hair and glasses, smiling. He is wearing a white chef's jacket. The background is dark and out of focus.

13

CONVIDAT

FERMÍ PUIG
XEF

**Xef dels restaurants Drolma
i Petit Comitè, de Barcelona**

Segurament que si ell mateix hagués de definir la seva cuina amb un sol terme, un terme pres de la història de l'art per fer-lo universal i entenedor, diria que és una cuina neoclàssica. El neoclassicisme és un estil, com tothom sap, inspirat en l'art grecoromà. Traslladat a la seva cuina equivaldria a sublimar la gran tradició culinària occidental, especialment de tradició francesa (sense oblidar la tradició immediata, la catalana, perquè la cuina és com la llengua, sempre partim de la nostra i sempre hi acabem retornant). Rellegir la literatura culinària clàssica és una proposta atractiva si es té en compte que el lector, l'interpret, ell, és un cuiner d'avui, que sap adaptar la recepta als gustos d'avui. No és arqueologia. És un punt de partida de generosa fecunditat. No ha de ser l'únic, és clar. Un cuiner ha de tenir en tot moment agilitat combinatòria. I ha de saber respectar tot el sabor d'un 'popet', ha de saber treure el màxim rendiment gustatiu de tot el que li arriba a la cuina. I ell, Fermí Puig, havent emprès un tal camí, se sap de memòria les claus interpretatives que menen a l'excel·lència.

Patrocina:



TALLER DE CREACIÓ ARTÍSTICA

+ VEREMA LABORATORI DE SENSACIONS

A càrrec de l'artista Isabel Sabaté

2, 3, 6, 7 i 8 de setembre de 18 a 21 h a Can Manyé

A Can Manyé, com a espai de producció, volem potenciar el discurs artístic al voltant del vi i de la Festa de la Verema d'Alella.

El procés de creació se centrarà en la percepció i les sensacions que es desprenen del vi i del seu context, i aniran introduïdes per diferents centres d'interès, com poden ser les aromes, les densitats i textures, el color, l'imaginari i el territori, la gràfica per a explicar un vi o la seva identitat. Tot seguit s'iniciaran experiències d'aproximació i s'engegarà una dinàmica de treball del tipus treball en curs (TEC), on no es buscarà la peça final acabada, sinó obrir línies de reflexió creativa on les propostes s'enllacin, s'observin, es mostrin, se'n creïn de noves, s'experimenti, s'exposi, es rellegeixi i prenguin sentit pel propi procés de producció que no es tanca. El taller artístic serà una plataforma de reflexió on es farà ressò d'un seguit d'escrits i vivències recollides sobre el territori d'Alella i la tradició vitivinícola per incorporar-la en el procés de creació.

Taller gratuït i adreçat a públic de totes les edats
Cal que feu la inscripció a la Biblioteca o per correu electrònic
a pomersm@alella.cat



15



I FESTA DE LA VINALIA RVSTICA

La Festa de la Verema tindrà enguany un aperitiu molt especial: la primera Festa VINALIA RVSTICA. El Parc Arqueològic Cella Vinaria CAT ens convida el 4 i 5 de setembre a celebrar la verema com ho feien els romans fa més de 2.000 anys.

Dissabte 4 de setembre

Tallers d'arqueologia i de mosaic, als Jardins del Mil·lenari i Cal Ros de les Cabres del Masnou, d'11.30 a 13.30 h

Parc Arqueològic Cella Vinaria CAT

"El vi al Maresme: passat i present". Inclou visita a la Cella Vinaria i al celler modernista Alella Vinícola, degustació de vi DO Alella, d'11 a 14 h

Conferència "Papirs i Vi", a càrrec de Montserrat Tudela, filòleg i directora de la revista *Auriga*, a les 17.30 h

Conferència "El vi a l'Antic Egipte", a càrrec de Núria Rosselló, historiadora i arqueòleg, a les 19 h

Presentació del XXXVI Porró de la col·lecció del Casal d'Alella, a les 20 h

Diumenge 5 de setembre

Parc Arqueològic Cella Vinaria CAT

Tallers del món romà per a públic familiar (accés lliure), de 10 a 17 h

Mostra de museus i entitats, de 10 a 14 h

Visita guiada teatralitzada a la Cella Vinaria, 10 h, 11.30 h, 13.15 h

Visita guiada al campament militar de la Legio VII GEMINA, 10.30 h i 11.15 h

Inauguració de la VINALIA RVSTICA a càrrec del *Flamen Dialis*, a les 10.45 h
Puellae Gaditanae, coreografies inspirades en els balls de les dones romanes, 10.50 h i 13.30 h

Caroenm, elaboració i tast de la beguda preferida dels romans, a les 11 h

Legio VII GEMINA, demostració d'armaments i vida quotidiana del legionari romà, a les 12 h

Rostit de porc a l'antiga, a les 14 h

Més informació i inscripcions a

www.cella-vinaria.cat / reserves@cella-vinaria.cat

Organitza: Ajuntaments d'Alella, El Masnou i Teià

TALLADA DE RAÏM A LA VINYA DE CAN MAGAROLA

El dia 9 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. Acabada la feina recuperarem les forces amb un berenar popular al pati de la masia de Can Magarola.

El dia 10, 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 2010. 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.

No us ho perdeu!

16





17

EXPOSICIÓ

VEURE VI D'ISABEL SABATÉ

Del 9 al 26 de setembre a l'espai de la Rectoria
Inauguració el dijous 9 de setembre a les 20.30 h

El treball artístic que dóna lloc a aquesta exposició parteix de prestar atenció a l'experiència sensorial al voltant del vi, de com és explicat, vist i apercibut.

L'obra gràfica per mitjà de la xilografia, la serigrafia i les tècniques additives del gravat expliquen impressions, recorreguts, comportaments d'un fet que pren sentit en tant que és percebut i persisteix en la memòria. És l'experiència de beure vi, que s'articula al voltant del gust i l'olfacte i on prenen part també altres sentits, a més d'altres factors socials i culturals que s'estenen més enllà del moment de posar-se la copa als llavis.

Aquests gravats són fruit d'un treball d'exploració per transformar aquest imaginari en imatges, per plasmar gràficament aquestes experiències personals connectades a través de l'intercanvi verbal, per interpretar el beure en el veure.

Horaris

Divendres 10, de 19 a 21 h

Dissabte 11 i diumenge 12, de 12 a 14 h i de 19 a 21 h

A partir del 13 de setembre:

dijous i divendres de 17.30 a 20.30 h

dissabte i diumenge d'11 a 14 h

PRESENTACIÓ DELS VINS DE LA DO ALELLA

El dissabte 11 de setembre a les 18 hores la secretària del Consell Regulador de la DO Alella, Roser Huguet, i els enòlegs dels cellers de la DO Alella ens presentaran els dos vins més representatius de cada celler. Podrem degustar aquests vins i conversar sobre les seves qualitats i característiques.

Alella Vinícola: *Escumós Blanc de Negre Brut 2008*
i Marfil Violeta Solera 2003

Alta Alella: *Dolç Syrah 2008 i Mirgin 2006*

Altrabanda: *Pansa Blanca Afruitat i Santa Maria*

Joaquim Battle: *Foranell Picapoll 2007 i Gamatxa 2006*

Parxet: *Marquès d'Alella Pansa Blanca 2009 i Marquès d'Alella 110*
Aniversari Allier 2008

Roura: *Tres Ceps Criança 2006 i Sauvignon Blanc 2009*

Inscripcions del 30 d'agost al 8 de setembre de 9 a 14 h a
Can Lleonart.

Places limitades.

Dissabte, 11 de setembre a les 18h

Lloc: Golfes de Can Lleonart

Preu: 10 euros





VISITES

Un dels objectius de la festa és la difusió i la promoció dels vins DO Alella. Aquestes visites són una ocasió excel·lent per conèixer les vinyes, les diferents varietats de raïm i el procés d'elaboració del vi de cada celler. També us oferim una visita per conèixer el celler romà *Cella Vinària*.

Celler Alta Alella

Dissabte 11 de setembre a les 9.30 h
35 places

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

Celler Roura

Dissabte 11 de setembre a les 10.00 h
35 places

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

Celler Alella Vinícola

Dissabte 11 de setembre a les 10.30 h
35 places

Lloc de trobada: Oficina de Turisme

CAT TEIÀ

Dissabte 11 de setembre a les 10.30 h
35 places

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

Celler Parxet

(Sta. Maria de Martorelles)

Diumenge 12 de setembre a les 9.30 h
55 places

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

Celler Joaquim Batlle

Diumenge 12 de setembre a les 9.30 h
21 places

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

Celler Signat

Diumenge 12 de setembre a les 10.30 h
35 places

Lloc de trobada: Oficina de Turisme

Celler Alella Vinícola (visita en anglès)

Diumenge 12 de setembre a les 11 h
35 places

Lloc de trobada: Oficina de Turisme

**El preu de cada visita és de 4 euros
Cal que feu la inscripció a Can Lleonart,
del 30 d'agost al 8 de setembre de 9 a 14 h**

TAPES
+ VI

Vine a tastar la selecció de tapes pensades especialment per degustar amb una copa de vi DO Alella que ofereixen diversos bars del poble el dissabte 11 de 12.30 a 14 hores.

Tria el maridatge que més t'agradi per 4 euros:

1- Bar Restaurant Duran

- Broqueta de bonítol, ceba i maionesa
+ Parvus blanc sec o Parvus rosat o Parvus negre criança
- Broqueta de truita de bacallà amb pebrot verd i ceba + Parvus blanc sec o Parvus rosat o Parvus negre criança
- Galeteta de vi d'Alella + Parvus blanc sec o Parvus rosat o Parvus negre criança

2- Bar Restaurant La Plaça

- Arc de San Martí: croquetes de foie amb bolets, de llagostins amb gambes i de gorgonzola amb nous + Marqués d'Alella pansa blanca i xarel·lo o El MasnouVi
- Fritura de calamarsons a l'andalusa o xanquet arrebossat + Marqués d'Alella pansa blanca i xarel·lo o El MasnouVi

3- Bar Restaurant Viñallonga

- Sípia amb pèsols i mandonguilles + Marqués d'Alella clàssic
- Cargols guisats + Marfil negre criança

4- Can Palla

- Aletes de pollastre a la barbacoa
acompanyades + Parvus negre criança
- Amanida Can Palla + Roura rosat
Merlot

5- Cerveseria Ferran

- Broqueta andalusa + Marqués d'Alella clàssic
- Xoriço crioll + Marqués d'Alella clàssic

6- La Magrana

- Fideuada + Blanc Roura xarel·lo
 - Calamars a la romana + Blanc xarel·lo
- Roura

7- La Garlopa

- Carn fregida amb pebrots + Marfil negre criança
- Broqueta moruna + Marfil negre criança

8- Bar Restaurant Can Flo

- Calamars a la romana + Blanc xarel·lo Roura
- Tripes + Roura negre 3 ceps criança
- Patates braves + Roura rosat Merlot



ITINERARIS

Gaudí i l'empremta del Modernisme a Alella

Per la seva proximitat a Barcelona i per la seva condició de poble de segones residències de la burgesia del segle XIX, Alella és un mostrari de com el llenguatge modernista es va filtrar més enllà de les noves tipologies d'edificis i més enllà de les grans ciutats. L'esperit modern del fi de segle es va manifestar aquí també com a resultat de la presència del visionari Antoni Gaudí. L'arquitecte Salvador Ribas ens explicarà aquest passat encara viu i visitarem algunes obres modernistes.

La sortida té una durada aproximada de 2 hores.

Inscripcions del 30 d'agost al 8 de setembre de 9 a 14 h a Can Leonart.

Places limitades

Dissabte 11 de setembre a les 10 h

Lloc de trobada: Oficina de Turisme

Preu: 4 euros

Ruta paisatgística de la vall de Rials

Una de les peculiaritats d'Alella és mantenir un paisatge tan especial i plaent a pocs quilòmetres de Barcelona. Rafael Barnadas, pagès i vocal viticultor del Consell Regulador DO Alella, ens explicarà a partir de les seves pròpies vivències com percebre aquest paisatge de terrasses de vinyes que s'enfilen al Parc de la Serralada Litoral i baixen fins a tocar la mar. Gaudirem també d'una bona passejada mentre aprenem coses interessants sobre les varietats de raïm, els tipus de conreu o la conservació del paisatge.

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

Inscripcions del 30 d'agost al 8 de setembre de 9 a 14 h a Can Leonart.

Places limitades

Diumenge 12 de setembre a les 9 h

Lloc de trobada: Oficina de Turisme

Preu: 4 euros

GRAU SUPERIOR DE GESTIÓ COMERCIAL I MÀRQUETING ENO LòGIC

Alella compta des del passat curs amb els estudis de grau superior de Gestió comercial i màrqueting enològic, que s'imparteixen a l'Institut Alella. Es tracta d'un cicle formatiu, pioner a Catalunya, orientat al món del vi.

El curs se centra en quatre àmbits: tècniques de venda i màrqueting, anglès, elaboració i tast de vins.

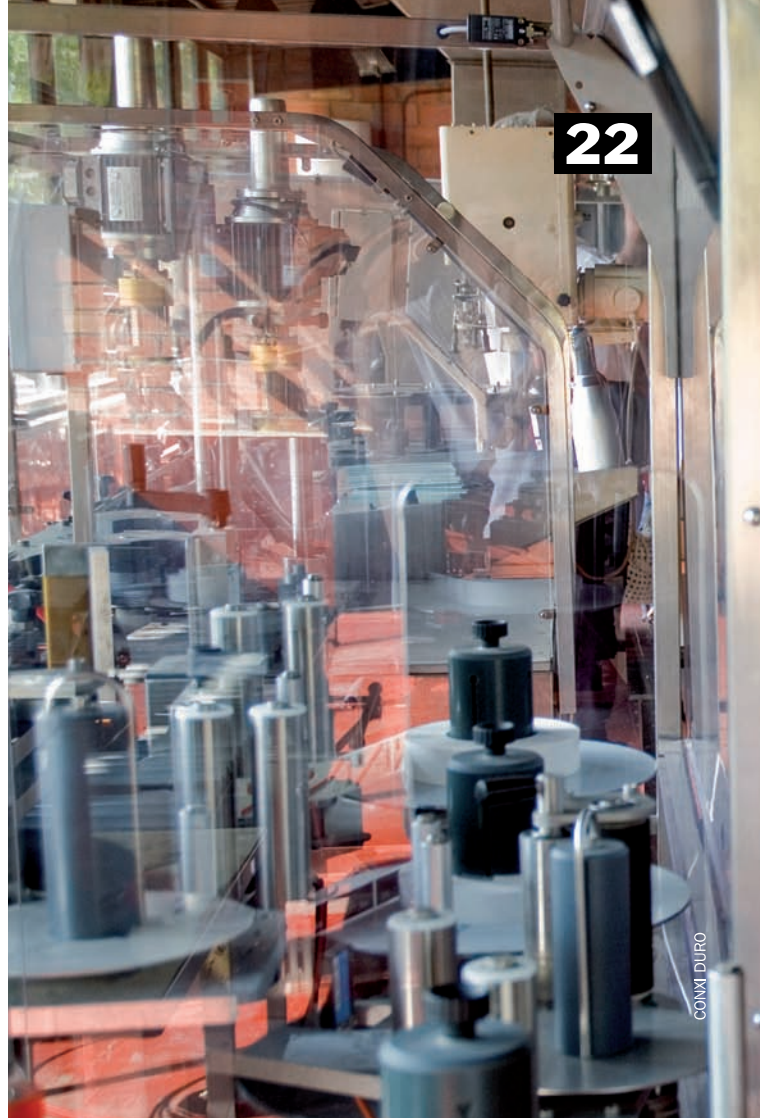
El grau superior de Gestió comercial i màrqueting enològic proporciona als estudiants:

- Titulació de tècnic superior en gestió comercial i màrqueting
- Certificats dels mòduls de tast i cultura vitivinícola i legislació vitivinícola i seguretat alimentària
- Certificat del mòdul de processos d'elaboració de vins i caves
- Diploma signat pel Consell Regulador, cellers i l'Institut Alella

Per a més informació:

Institut Alella
93 540 31 10
iesalella@xtec.cat

22



23



CURS D'INICIACIÓ

TAST DE VINS

Dilluns 13, dimarts 14 i dimecres 15 de setembre a les 20h

Organitzat per: Consell Regulador de la DO Alella

Enòleg: Narcís Canillas Hernández

Preu: 65 euros

Lloc: Can Lleonart

**Inscripcions: del 30 d'agost al 8 de setembre
de 9 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.

CONCURS

TAST DE VINS

L'Ajuntament d'Alella amb el suport del Consell Regulador de la DO convoca el concurs al Millor Tastavins 2010, dotat amb 150 euros i un segon premi a càrrec del Consell Regulador.

El concurs es realitzarà el dijous 16 de setembre a les 20 h a Can Magarola i el veredictes es farà públic al final de l'acte. El jurat estarà constituït per la secretària del Consell Regulador, dos enòlegs de la DO Alella i el guanyador de l'edició 2009. La persona guanyadora del concurs estarà convocada com a jurat de l'any vinent.

El premi a càrrec de l'Ajuntament es lliurarà prèvia notificació els dies posteriors al concurs en les dependències municipals. Al premi se'n deduiran els impostos corresponents.

Les persones interessades en participar-hi poden fer la seva inscripció del 30 d'agost al 8 de setembre en horari de 9 a 14 h a Can Leonart. Les places són limitades.

24





25

CONCURS

APARADORS

L'Ajuntament d'Alella, amb la col·laboració de la Comissió de Festes, convoca el Concurs d'aparadors Festa de la Verema 2010 amb dues categories guanyadores: premi al Millor Aparador 2010, dotat amb 300 euros, i una menció especial, amb 150 euros.

Tots els comerços locals que vulguin participar de l'esperit de la Verema i que decideixen vestir els seus aparadors amb imaginació, professionalitat i temàtica de la Verema podran fer la seva inscripció al concurs del 30 d'agost al 7 de setembre a Can Lleonart, de 9 a 14 hores.

El jurat estarà format per l'AODL de Promoció Econòmica i Turisme de l'Ajuntament, dos representants de la Comissió de Festes, un professional interiorista i el comerç guanyador de la passada edició. Els criteris de valoració se centraran en la creativitat, l'adequació a la temàtica festiva (relacionada amb la vinya i el vi DO Alella), la conservació dels materials utilitzats i el correcte enllumenament.

Els comerços participants hauran de lluir els seus aparadors del 6 al 12 de setembre. La convocatòria del jurat es realitzarà el 9 de setembre, i la publicació del veredicté serà el 10 de setembre a les 19.30 h a la plaça de l'Ajuntament, en el marc de la inauguració de la Festa de la Verema. Els premis es lliuraran, prèvia notificació, els dies posteriors a la Festa a les dependències municipals.

CONCURS

VINYETAIRE

L'Ajuntament d'Alella convida tots els vinyataires de la Denominació d'Origen d'Alella a participar a la convocatòria del Premi a la millor tasca de conreu de la vinya, dotat amb 500 euros bruts, subjectes a les retencions fiscals pertinents.

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 una persona representant de l'Ajuntament d'Alella, una persona representant dels pagesos de la DO Alella i el secretari de tast del Consell Regulador, que es desplaçarà fins a cadascuna de les vinyes inscrites per poder-les valorar.

La persona guanyadora del concurs formarà part del jurat de l'any vinent.

El nom de la persona guanyadora es farà públic el dia 10 de setembre a les 19.30 h, dins del marc de la inauguració de la XXXVI edició de la Festa de la Verema. El Premi a la Millor tasca de conreu de la vinya es lliurarà prèvia notificació els dies posteriors a la festa en les dependències municipals.

Les persones que hi estigueu interessades podeu fer arribar la vostra inscripció juntament amb una còpia del DNI abans del dia 30 d'agost a:

Ajuntament d'Alella / *Promoció Econòmica i Turisme*
Plaça de l'Ajuntament, 1

26

Vinya d'Alejandro García Martínez, un dels dos premis Ex Aequo 2009



27



DO ALELLA

Seu del Consell Regulador Can Magarola

Av. Sant Mateu, 2
08328 Alella
T. / F. 93 555 91 53
www.doalella.com
crdoalella@doalella.com

Els vins de la DO Alella es caracteritzen per una llarga tradició i excel·lent qualitat. Per tal de difondre, promocionar i posar en valor els vins d'Alella i convertir el territori en un referent de l'enoturisme, el juny de 2010 s'ha constituït el Consorci DO Alella, integrat pel Consell Regulador i 15 municipis del Maresme i del Vallès Oriental que formen part de la DO (Alella, Cabrils, El Masnou, La Roca del Vallès, Martorelles, Montornès del Vallès, Premià de Mar, Santa Maria de Martorelles, Sant Fost de Campsentelles, Teià, Tiana, Vallromanes, Vilanova del Vallès i Vilassar de Dalt).

Els nostres vins

Els vins blancs, elaborats amb la varietat de raïm pansa blanca, picapoll i d'altres com garnatxa blanca, chardonnay o sauvignon blanc, són els més característics de la DO Alella. Els rosats són frescos, aromàtics i lleugers, elaborats amb garnatxa negra i també pansa rosada i merlot. Els vins negres són vins d'estructura mediterrània elaborats amb garnatxa negra, ull de llebre, pansa rosada i d'altres com cabernet, sauvignon, merlot i pinot noir.

Dades d'interès 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 hectàrees

Producció 2009:

Blanc 2.642,15 hl. / Rosat, 502,50 hl. / Negre, 658,20 hl.



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 bellugades brusques. Ve't 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 bell 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 a 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 un cop 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 agitats 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: butíric, de carn, pútrid, foxé...

Balsàmiques: resinosa, de pi...

Fustoses: roure, castanyer...

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

Químiques: alcohol, cetona, acètic, sulfurós, mercaptanes, làctiques...

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

Florals: rosa, anís, gerani, violeta, taronger, lilà...

Fruitoses: cirera, maduixa, grosella, nou, préssec, pera, poma, pruna...

Vegetals: fulla morta, 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 papil·les de la llengua. Aquests òrgans detecten quatre gustos elementals:

En la seva evolució, el gust cobreix diverses etapes, en què les sensacions van canviant, esdevenint 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: Estudieu les sensacions gustatives d'origen (cos i aromes de boca) i estudieu la potència en alcohol, el cos del vi, el taní i la intensitat, la qualitat i la naturalesa de les aromes.

MOSTRA GASTRONÒMICA

VINS, GASTRONOMIA I ARTESANIA

La mostra de vins de la DO Alella, caves de la zona i especialitats gastronòmiques, instal·lada a l'Hort de la Rectoria, permet degustar els vins i caves que elaboren els cellers Alella Vinícola, Alta Alella, Altrabanda, Joaquim Batlle, Parxet, Roura i Signat, i els plats que ofereixen una quinzena de restaurants, cinc bars i dues pastisseries.

Horari de la mostra

Divendres, dissabte i diumenge de 20 a 23 h
i diumenge de 12 a 14.30 h

Podeu comprar els tiquets de degustació a l'estand de l'Ajuntament que trobareu a la mostra.

Tiquet sopar inclou 2 plats, pastís i cafè: 9 euros

Tiquet vi 3 inclou 3 consumicions i copa de vidre: 5 euros

Tiquet vi 1 inclou 1 consumició: 1,20 euros

Tiquet aperitiu (només diumenge migdia) inclou 4 tapes: 5 euros

Copa de vidre Verema 2010: 1,50 euros

Les parades d'artesania també formen part del paisatge de la Festa de la Verema. Hi participen més d'una setantena d'artesans repartits a la Porxada, la rambla d'Àngel Guimerà, la plaça dels Germans Lleonart i la plaça d'Antoni Pujadas. Hi trobareu articles de bijuteria, escultures, cistelleria, pintura, vidre bufat, antiguitats, roba i productes d'alimentació.

