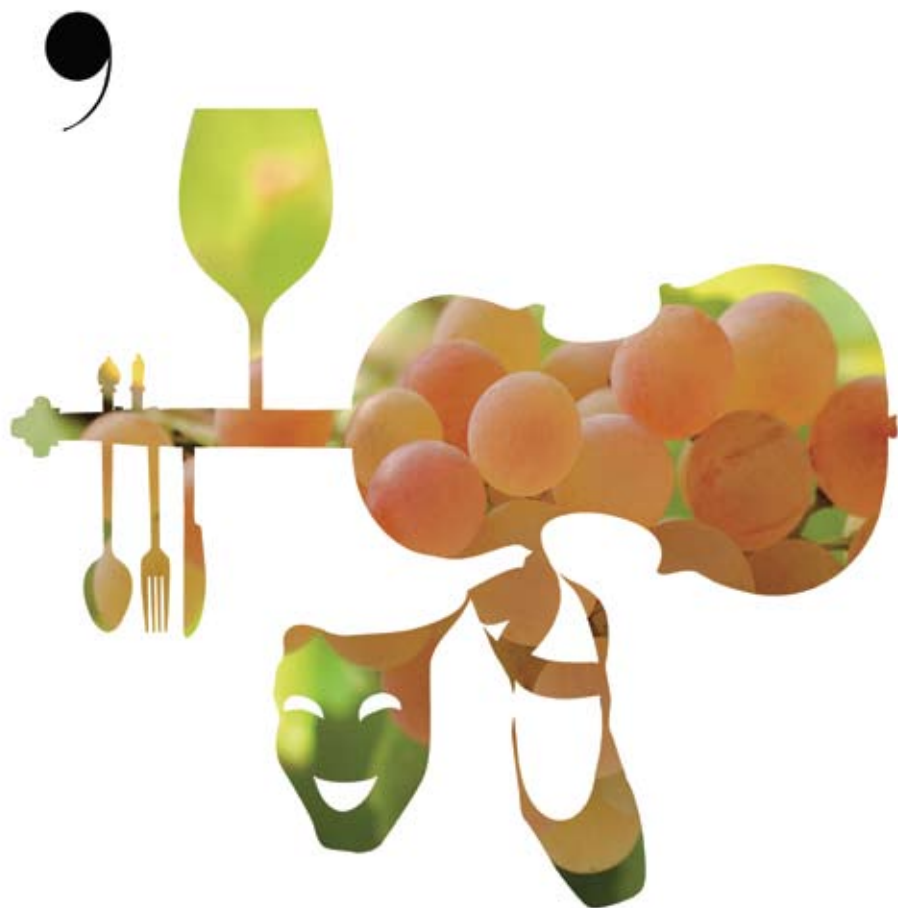


III Setmana del vi DO ALELLA

Del 21 de setembre al 7 d'octubre de 2012

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

www.doalella.cat





DILLUNS 24 DE SETEMBRE

20 h

Masia Can Teixidor

(Pere Jordi Bassegoda i Muste, 1 · carretera N-II Km 632,800)
El Masnou

Xerrada: Productes de qualitat, productes de proximitat. A càrrec de Carme Ruscalleda

Entre les premses, barriques i voltes de l'espectacular celler de la masia del segle XIV Can Teixidor, la popular cuinera Carme Ruscalleda, del restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar (3 estrelles Michelin) cuinarà el plat fort de la Setmana del Vi DO Alella: una xerrada en què explicarà com fa la tria dels productes que serveix al seu restaurant, i la seva aposta decidida per les matèries primeres provinents de productors de proximitat. Una de les proves d'aquesta aposta la trobem en el fet que els deu vins del maridatge del menú degustació són de DO's catalanes,

amb un especial protagonisme de la DO Alella, la més propera a Sant Pol de Mar. En acabat, brindarem amb vins dels diferents cellers de la DO Alella.

Gratuit. Aforament limitat. Es prega confirmar-hi l'assistència al 93 557 17 60 o a p.economica@elmasnou.cat fins el dia 21.

I TORNEIG DO ALELLA PITCH&PUTT

Esport, natura i vi DO Alella. Una gran combinació en forma de torneig que tindrà lloc els tres caps de setmana de la Setmana del Vi DO Alella a les instal·lacions del Pitch&Putt Vallromanes. Amb degustacions de vi i un munt de premis DO Alella.

Més informació al 93 845 61 63.



I CONCURS DE FOTOGRAFIA DO ALELLA

No et pots estar de fotografiar-ho tot amb el teu telèfon intel·ligent? Et proposem que prenguis part al I 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. Un jurat triarà la foto guanyadora i el seu autor s'endurà un sopar per a dues persones amb vi DO Alella al restaurant Sauló de l'Hotel Can Galvany de Vallromanes. La foto triada sortirà publicada a la revista Papers de vi.



DIVENDRES 21 DE SETEMBRE

19 h

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

Barcelona

Acte inaugural.

Xerrada: A tocar de Barcelona, la Denominació d'Origen Alella

El territori de la DO Alella, que comprèn 18 municipis a cavall del Maresme i el Vallès Oriental, té unes característiques que defineixen un terrer únic. Aquest terrer el conformen el sòl, la proximitat al mar, el clima, les varietats de ceps i la mà de l'home que els treballa des de l'època dels romans. **Xavier Picazo**, enòleg del celler Joaquim Batlle, ens explicarà com és aquest terrer, què el fa tan especial i per què confereix als vins de la DO Alella característiques que només es poden trobar en aquest territori. En acabat, podrem assaborir el fruit del mateix en forma de vins dels diferents productors de la Denominació d'Origen.

Gratuït.

19 h

Forns romans de la Fornaca

(Eduard Calvet Pintó, s/n)

Vilassar de Dalt

Xerrada: Nunc est bibendum!

El vi a la Laietània

De la vinya a la taverna, l'elaboració del vi, el comerç i el consum. Un recorregut pel *territorium* laietà. A càrrec de Paula Lloret i Núria Roselló. Inclou una degustació de vi DO Alella.

Preu: 3€. Cal fer inscripció al 691 170 860 o a

reserves@maresmeturisme.com.

20 h

Sala polivalent de La Concòrdia

(c/ Torrent Roig, 5)

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 Gemma Ferran, sommelier.

Preu: 5€. Cal fer inscripció a carlosbj@diba.cat o

93 753 96 60 ext. 7.

20 h

El Masnou

Al Masnou fem les Amèriques

Itinerari dinamitzat del Masnou dels indians i sopar amb cuina marinera dels segles XVIII i XIX al restaurant Les Caves Rekondo amb vins de la DO Alella. En acabat, visita a les caves del restaurant.

Preu: 37,50€. Cal fer inscripció al 691 170 860 o a reserves@maresmeturisme.com.

21 h

Restaurant Diagonal

(Av. Montserrat, 19 · 93 767 15 02)

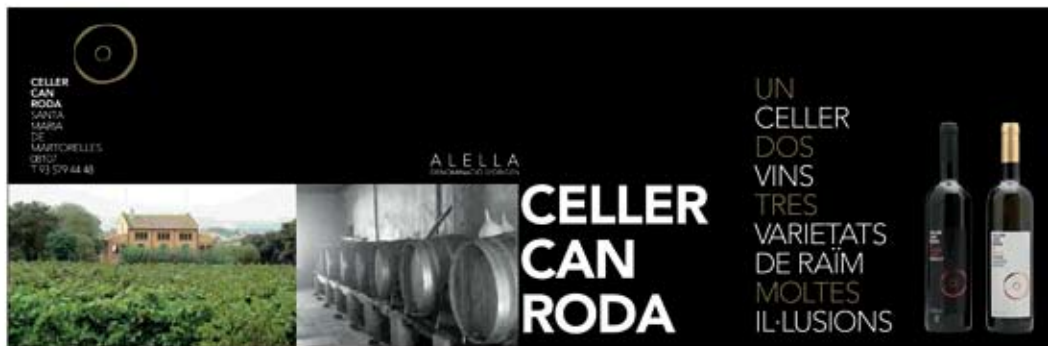
Pineda de Mar

Sopar+concert+exposició

Menú. Aperitiu: Calamars a l'andalusa, amanida de poma i foie i carpaccio de salmó. Suquet de lluç i escamarlans, o medallons de vedella amb salsa de ceps. Postres a escollir. Vi Marqués de Alella o Argent (Roura).

Concert amb Pep Romaguera i Raquel Xiberta. Exposició de tres escultures d'Enric Rissech i tres fotografies de Felip Bravo i tres de Manoli Andreu. (l'exposició es podrà visitar fins el 7 d'octubre).

Preu: 22,75€. Cal fer reserva.



CELLER
CAN
RODA
SANTA
MARIA
DE
MONTRODOL
9307
170 5944 48

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

CELLER
CAN
RODA

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

21 h

Restaurant Orfila (Roger de Flor, 43 · 93 555 01 88)

El Masnou

Orfila, Tapes & Alta Alella

Tastet de tapes amb maridatge dirigit per Miquel Bach, del celler Alta Alella. Menú: Musclo de roca amb marinera de verdures. Amanida de bacallà amb espinac i figues amb Pansa Blanca. Coca de *roast beef* amb albergínia fumada. *Risotto* de bolets amb Parvus Rosé. Sípia amb mandonguilles. Tàrtar de salmó amb torradetes i Parvus Char-donnay. Pa de pessic amb crema lleugera. Xocolata amb xurros amb Dolç Mataró.

Preu: 32€. Cal fer reserva. Mínim, dues persones.

21 h

Restaurant Sant Miquel (Pça Església · 93 572 90 29)

Vallromanes

Menú degustació "La Pansa Blanca de Marqués de 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 els plats i les característiques de cadascun dels vins als comensals. Preu: 53,90€. Cal fer reserva.

Nit

Hotel Augusta (Via Augusta, s/n - AP7, sortida 13 · 93 845 60 50 -Toni-)

Vilanova del Vallès

Sopar amb exposició de pintura

Exposició de quadres relacionats amb el món del vi i sopar-maridatge. Menú: Aperitiu de benvinguda amb una copa de Parxet Brut Reserva. Hamburguesa de tonyina i gambes, amb una copa de Foranell (Joaquim Batlle). Confit d'ànec amb una copa de Marfil Criança (Alella Vinícola). Semifred de mango. Aigua i cafè. Exposició i menú (dinar/sopar) disponibles fins el dia 7. Preu: 30€. Cal fer reserva.

22 h

Celler Bouquet d'Alella (626 683 154)

Alella

Nit de blues

Audició de blues comentada, en un ambient relaxat, amb degustació de dues tapes i dues copes de vi. A càrrec de Jordi Pujolràs, enòleg. Preu: 15€. Cal fer inscripció.

DISSABTE 22 DE SETEMBRE

11 h

Celler Joaquim Batlle (93 395 45 27 -Fina-)

Tiana

Visita al celler Joaquim Batlle

El celler Joaquim Batlle es troba a Tiana, enfilat dalt de la Serralada Litoral i sota la influència del foranell, el vent que bufa de mar a muntanya i que dona nom als seus vins. Visita al celler, passeig per les vinyes de varietats autòctones blanques i tast dels vins que en surten.

Preu: 5€. Cal fer inscripció.

12.30 h

Celler Alella Vinícola (93 540 38 42)

Alella

Visita al celler Alella Vinícola

Amb més de cent anys d'història, el celler Alella Vinícola té la seu en un espectacular edifici modernista on es produeixen una gran varietat de vins. Visita al celler per conèixer-ne la història i tast de tres vins.

Preu: 6€. Cal fer inscripció.

18.30 h

Casa museu Lluís Domènech i Montaner

(Riera Gavarra, 2 · 93 795 46 15)

Canet de Mar

Tast de modernisme: el Canet de Lluís Domènech i Montaner

Ruta guiada per gaudir dels edificis de Domènech i Montaner i altres arquitectes modernistes. Visita de la Casa museu Lluís Domènech i Montaner amb tast dels Vitralls de Canet, un art endolcit i símbol d'identitat, acompanyats d'una copa de Blanc de Neu (Alta Alella).

Preu: 14 € (jubilats, 13 €). Cal fer inscripció.

18.30 h

Vinyes de Marqués de Alella (93 395 08 11 - Eva-)

Santa Maria de Martorelles

Passejada perfil-loxèrica per les vinyes de Marqués de Alella

Passeig per algunes de les vinyes centenàries de Pansa Blanca i tast de cinc anyades de Marqués de Alella Pansa Blanca.

Preu: 15 € (inclou ampolla de Marqués de Alella Galàctica de regal). Cal fer inscripció.



DISSABTE 22 DE SETEMBRE

21 h

Restaurant 1789 (Rambla d'Àngel Guimerà, 1 · 93 555 34 55)

Alella

Sopar maridatge amb cava Parxet Aniversari 91

Raviolis de carbassó farcits de rap amb salsa de safrà. *Tagliata* de filet sobre espinacs saltats i salsa de farigola. Mousse de xocolata i gerds amb pols d'or. Tots els plats maridats amb Parxet Aniversari 91. Durant el sopar, i a mesura que es serveixin els plats, el sommelier José Luis Aguilar comentarà les raons sensibles per les quals els plats triats mariden amb el cava.

Preu: 59,50€. Cal fer reserva.

21 h

Restaurant Celler Marfil
(Àngel Guimerà, 62 · 93 540 38 42)

Alella

Tast de vins i formatges

Tast de sis formatges (*Livarot, Saint Marcelin affinage, Morbier*, Granada -de cabra amb llet crua-, Don Manuel -Sierra Albarracín-, Comte i *Fourne d'Ambert*) harmonitzats amb sis vins del celler Alella Vinícola (Marfil Clàssic 2011, Escumós blanc de negre 2009, Ivori blanc 2010, Ivori negre 2008, Marfil Generós Sec 1976, Marfil Generós Semi 1976 i mistela de pansa blanca 2010).

Preu: 24€. Cal fer reserva.

21 h

Restaurant Can Major (Major, 27 · 93 568 02 80)

Montmeló

Sopar km 0 amb vins DO Alella

Àpat guiat per la sommelier Sarai Tengo, que comentarà els productes km 0 escollits per la creació dels plats així com el seu maridatge amb vins de la DO Alella. L'activitat també es realitzarà els dissabtes 29 de setembre i 6 d'octubre (dinar i sopar).

Preu: 35€. Cal fer reserva.

DIUMENGE 23 DE SETEMBRE

10 h

Teià

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

Inscripcions fins el dia 21 a Manors and Cellars (93 555 28 84). Durada de l'activitat: mitja hora.

Preu: 25€.

11 h

Celler Marqués de Alella (93 395 08 11 - Eva-)

Santa Maria de Martorelles

Visita al celler Marqués de Alella

Les instal·lacions on s'elaboren els vins Marqués de Alella es troben en una masia envoltada de vinyes coneguda amb el nom de Can Matons. Visita a les vinyes i el celler i tast *in situ* dels productes de la marca.

Gratuït. Cal fer inscripció.

11 h

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.

A partir de les 12 h

Restaurant El Paller

(Torrent Malet, 10 · 93 752 41 68)

Premià de Mar

Aperitiu DO Alella a l'antic celler de la masia

Aperitiu entre enormes bótes de vi centenàries consistent en patates, olives, fuet, daus de formatge, pa amb tomàquet i una copa de Marqués de Alella.

Preu: 4,50€.

Dinar opcional. Menú: Amanida de tomàquet, brie i codony amb vinagreta de mel. Botifarra casolana i mitjanes de xai amb mongetes del ganxet i una copa de Marqués de Alella. Pa torrat i all i oli i coca del Paller.

Preu 25€. Cal fer reserva.

DILLUNS 24 DE SETEMBRE

19 h

Auditori del Centre Cultural
(Lope de Vega, 10 · 93 842 44 61 -Encarna-)
La Roca del Vallès

Cinefòrum: Mondovino

Visionat de la pel·lícula per, a continuació, començar-la entre tots els assistents amb una copa de Vi DO Alella a la mà. Amb la col·laboració de Gemma Ferran, sommelier.
Gratuït.



20 h

(Pere Jordi Bassegoda i Muste, 1 ·
carretera N-II Km 632,800)
El Masnou

Xerrada: Productes de qualitat, productes de proximitat.

A càrrec de Carme Rusalleda

Entre les premses, barriques i voltes de l'espectacular celler de la masia del segle XIV Can Teixidor, la popular cuinera Carme Rusalleda, del restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar (3 estrelles Michelin) cuinarà el plat fort de la Setmana del Vi DO Alella: una xerrada en què explicarà com fa la tria dels productes que serveix al seu restaurant, i la seva aposta decidida per les matèries primeres provinents de productors de proximitat. Una de les proves d'aquesta aposta la trobem en el fet que els deu vins del maridatge del menú degustació són de DO's catalanes, amb un especial protagonisme de la DO Alella, la més propera a Sant Pol de Mar. En acabat, brindarem amb vins dels diferents cellers de la DO Alella.

Gratuït. Aforament limitat. Es prega confirmar-hi l'assistència a p.economica@elmasnou.cat o al 93 557 17 60 fins el dia 21.



Agricultura ecològica

Prum Battle

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

Finca La sentiu · 08391 Tiana · Tel. 699 086 355 · celler@joaquinbatlle.com

DIMARTS 25 DE SETEMBRE

22 h

Restaurant Can Roca
(Can Roca s/n · 93 395 07 47)
Tiana

Maridatge de vins amb xocolates

Sessió de maridatge de quatre vins DO Alella amb quatre xocolates de qualitat, tota una experiència per als sentits. A càrrec de Carlos Puñet, sommelier.
Preu: 10 euros. Cal fer inscripció.

Sopar previ opcional (a les 21h). Menú: Amanida Can Roca o verdures a la brasa amb salsa romesco. Entrecot a la brasa o hamburguesa de 225g amb foie o brie. Vins: Parvus Syrah (Alta Alella) o Foranell Pansa Blanca (Joaquim Batlle). Aigua i cafè.
Preu: 22€. Cal fer reserva.

DIMECRES 26 DE SETEMBRE

20 h

Espai El Lledoner (Pça. de l'Església · 93 593 18 28)
Santa Maria de Martorelles

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.

DIJOUS 27 DE SETEMBRE

20 h

Parc dels Castanyers (Can Parera, s/n)
Montornès 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 al 93 572 11 70.

21 h

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

Sopar-maridatge de verema

Sopar- maridatge inspirat en els plats que la gent que anava a treballar a la vinya menjava en èpo-

ca de verema. El xef Farid Ouada explicarà els plats, la sommelier Rosa Vila argumentarà la tria dels vins i l'enòleg Xavier García n'explicarà les característiques. Menú: Olives farcides amb vi i gasosa (en porró). Amanida amb fruits secs i encenalls de parmesà amb gotes de most i vinaigre, amb most blanc del 2012. Torrada de pa amb tomàquet i arengada amb raïm, amb most negre del 2012. Xai a la brasa amb patata al caliu, amb Marfil Criança 2008 Mâgnum. Raïm de la vinya i formatge, amb mistela de Pansa Blanca 2010.
Preu: 32€. Cal fer reserva.

DIVENDRES 28 DE SETEMBRE

18.30 h

Biblioteca Joan Coromines (P. Truch, 1A · 93 557 17 60)
El Masnou

Cinefòrum: Mondovino

Visionat de la pel·lícula per, a continuació, comentar-la entre tots els assistents amb una copa de vi DO Alella a la mà. Sorteig de tres llibres de temàtica vinícola entre tots els assistents. Amb la col·laboració de Gemma Ferran, sommelier.
Gratuït.

20 h

Sala d'Exposicions del Casal
(Isaac Albèniz, 8 · 93 395 50 11)
Tiana

Cinefòrum: Entre copes

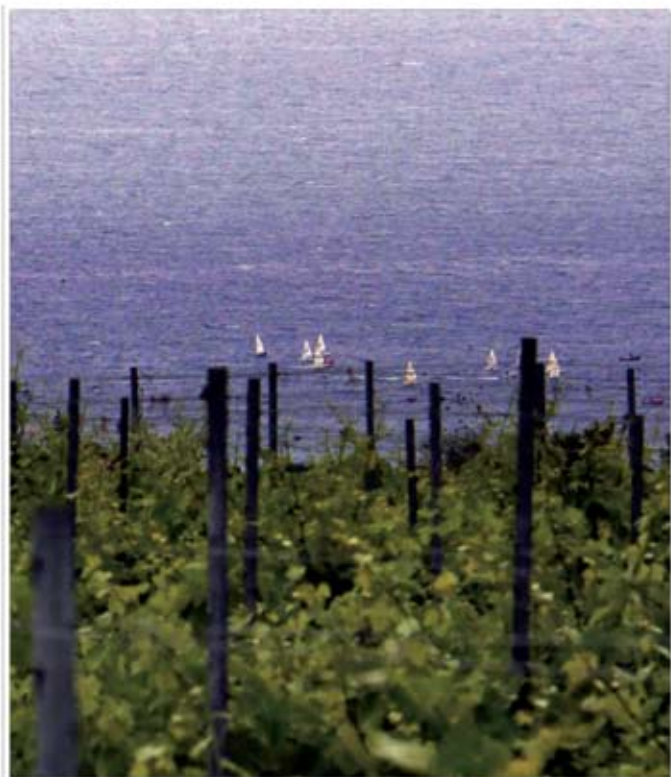
Visionat de la pel·lícula per, a continuació, comentar-la entre tots els assistents amb una copa de vi DO Alella a la mà.
Gratuït.

Nit

Restaurant Les Terrasses
(Av. de Sant Mateu, 5-8 · 93 540 78 57)
Alella

Sopar en miniatura + nit d'hotel + esmorzar entre vinyes

Sopar a base de mini propostes del xef (canelons de cua de bou, foie...) acompanyades de diversos vins de la DO sense patir per haver d'agafar el cotxe, per després quedar-se a dormir a l'Hotel Porta d'Alella. A l'endemà, esmorzar amb vistes a les vinyes. Regal d'una ampolla de vi DO Alella per a tots als assistents.
Preu: 70€. Cal fer reserva.



PRIVAT



ALTA ALELLA PRIVAT

www.altaaalella.cat

vocació de transparència

Gaudiu de les nostres vinyes entre el mar i el cel, dins del Parc Natural de la Serralada de Marina (Alella-Tiana). Basant-nos exclusivament en l'agricultura ecològica, ens trobem a pocs quilòmetres de Badalona, Mataró i Granollers, i a tan sols 20 minuts del centre de Barcelona. Degusteu els nostres vins i caves "transparents", fruit del conjunt home, terra, vinya i anyada, en un entorn únic.

Horaris de visites de dilluns a diumenge de 10h a 20h

Informació i Reserves: Camí Baix de Tiana—Alella T/ 628 624 182—934 693 720 - enoturisme@altaaalella.cat



ALTA ALELLA - CAVA PRIVAT



ALTA ALELLA - PRIVAT



DIVENDRES 28 DE SETEMBRE

22 h

Restaurant Papageno (Camí de Can Segarra, 26-30)
Cabrera de Mar

Convivium (banquet romà)

Deixem que els sentits ens transportin a l'antiguitat... descobrirem tots els secrets de la cuina romana i la seva tradició. Tot plegat amb comentaris dels arqueòlegs, reproduccions d'utensilis de cuina i menjador, degustació de plats romans i vi DO Alella. Preu: 35€. Cal fer inscripció al 691 170 860 o a reserves@maresmeturisme.com.

DISSABTE 29 DE SETEMBRE

10 h

Celler Joaquim Batlle (93 395 45 27 -Fina-)
Tiana

Visita al celler amb curs d'iniciació a la marxa nòrdica

Des de l'espectacular atalaia que és el celler Joaquim Batlle, amb les seves vistes a Barcelona i el mar, visita al celler, tast dels seus vins i curs d'iniciació a la marxa nòrdica entre vinyes. Preu: 10€. Cal fer incripció.

11 h

Cellers Can Roda i Altrabanda (93 579 44 48)
Santa Maria de Martorelles / Martorelles

Visita a Altrabanda i Can Roda

Can Roda és una bonica casa modernista de Santa Maria que dona nom al més nou celler de la DO Alella. Passeig entre vinyes, visita al celler i desplaçament fins a Martorelles per visitar Altrabanda i tastar de vins de tots dos cellers. Gratuït. Cal fer inscripció.

11 h

Celler Alella Vinícola (93 540 38 42)
Alella

Passejada per les vinyes i visita al celler Alella Vinícola

Una part molt important de les vinyes d'Alella Vinícola són al terme d'Alella. Aquesta activitat proposa fer una passejada per conèixer-ne algunes, visitar el celler modernista i tastar tres vins. Preu: 12€. Cal fer inscripció.

11 h

Celler Alta Alella (628 624 182)
Tiana

Concurs de dibuix infantil

Passeig per les vinyes i petita introducció per als petits de la casa sobre l'elaboració del vi. A continuació, els menuts pintaran estoigs del cava Privat Laietà i un jurat seleccionarà els tres millors. Tots els participants rebran un obsequi. Preu: 3€. Cal fer inscripció.

Migdia

Restaurant El Parador de Canet (Carretera N-II km 660,8 -Enfront del Club de Vela- · 93 794 06 94)
Canet de mar

Dinar-maridatge Alta Alella + taller

Menú: Graellada de verdures amb Parvus Rosé, peix espasa al forn amb Parvus Chardonnay i mousse de maduixa amb trossets de xocolata, amb Dolç Mataró. Aigua i cafè. S'explicaran els maridatges perquè els comensals puguin apreciar millor les harmonies i s'obsequiarà a tots els assistents amb un taller de vi, amb la col·laboració d'Alta Alella, que se celebrarà el 4 d'octubre a les 19 h. Preu: 37.50€. Cal fer reserva.

19 h

Platja (davant del baixador d'Ocata)
El Masnou

Un mar ple d'història

El Mediterrani ha estat un mar clau per a la història. Fenicis, grecs i romans navegaren per les seves aigües buscant nous ports comercials i nous territoris per conquerir. Vine a la platja; acompanyats de les onades, arqueòlegs i alguns tresors (reproduccions arqueològiques) coneixeràs a fons els grans colonitzadors del Mediterrani i brindarem amb una copa de vi DO Alella. Gratuït. Cal fer inscripció al 93 557 18 30 o a museu.nautica@elmasnou.cat.

20 h

Celler Bouquet d'Alella (626 683 154)
Alella

Lluna i vinyes

Les vinyes del celler Bouquet d'Alella acolliran una activitat ben especial a la llum de la lluna plena. Després d'una passejada entre ceps i una visi-

ta a les seves modernes instal·lacions, ubicades a l'antic celler de la masia, podràs gaudir de les sensacions que et proporcionarà un sopar al bell mig de les vinyes.

Preu: 42€. Cal fer reserva.

21 h

L'Atelier d'Stéphane (Av. Pare Jaume Català, 30-36, local 1 · 609 443 052)

Cabrera de Mar

Menú degustació 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, mermelada de tomàquet i emulsió de safrà. Lluç, 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 27).

21 h

Celler Alella Vinícola

(Àngel Guimerà, 62 · 93 540 38 42)

Alella

Sopar-presentació del nou vi Costa del Maresme a l'interior del celler amb swing en viu

Viu l'experiència de sopar sota els espectaculars arcs modernistes del celler Alella Vinícola i sigues el primer de tastar el nou vi negre Costa del Maresme. Aperitiu amb copa de cava Marfil al pati de verema. Entrada al celler per sopar: Amanida de brots tendres amb pop i llagostins, amb Marfil Clàssic. Filet de Vedella amb foie, amb Costa del Maresme, o bacallà a la mel amb cruixent de porro, amb Marfil Sec. Coca marfil amb broqueta de fruites. Cafè, "xupitos", aigua i pa.

I en acabat de sopar, actuació del trio de swing i dixieland "Los 3 Juanetes del Apocadixie".

Preu: 38,50€. Cal fer reserva.

21 h

Celler Parxet (Mas Parxet · 93 395 08 11 - Eva-)

Tiana

Sopar a l'antiga cava de Parxet

Maridatge amb les anyades més emblemàtiques de Parxet. Sopar servit per Sauleda dins l'antiga cava.

Preu: 30€. Cal fer reserva.

Nit

Restaurant Casablanca

(Av. Barcelona, 37 · 93 568 80 34)

Montornès del Vallès

Sopar a la terrassa amb música en directe

Menú: Xips de iuca. Sopa de meló amb encenalls de pernil ibèric. Filet de vedella amb cruixent de cansalada viada i encenalls de porro fregits. Gelat de vainilla amb xocolata calenta. Vi Marfil Criança (Alella Vinícola). El menú se servirà per dinar i sopar, de dimarts a diumenge, durant tota la Setmana del Vi. La resta de dies la música serà *chill-out*. Preu: 32€. Cal fer reserva.



Oficines: Felip II, 143 · Barcelona · Tel 93 352 74 56 · Celler: Vall de Rials, s/n · Apartat de correus 451 · Alella · Tel. 93 540 31 48 · www.roura.es



DIUMENGE 30 DE SETEMBRE

11 h

Celler Alta Alella (628 624 182)
Tiana

Gimcana familiar per la finca Alta Alella

Vine a passar un matí divertit tot realitzant una sèrie de proves en família a les vinyes i el celler.
Preu: 5€. Cal fer inscripció.

11 h

Sala Polivalent, pavelló 1
(Joaquim Abril, s/n · 93 579 69 80 -Mònica-)
Sant Fost de Campsentelles

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 a mfernandez@santfost.cat.

12.30 h

Celler Alella Vinícola (93 540 38 42)
Alella

Tast de mostos

Aprofitant que estem en plena verema i que cada dia arriba raïm acabat de collir al celler, tast de mostos de diverses varietats per apreciar-ne les diferències i comprendre millor el procés d'elaboració del vi.
Preu: 6€. Cal fer inscripció.

DILLUNS 1 D'OCTUBRE

21 h

Espai Di.Vi
(Antoni Borrell, 1 · 93 555 28 84)
Alella

Maridatge de vins amb xocolates

Sessió de maridatge de quatre vins DO Alella amb quatre xocolates de qualitat, tota una experiència per als sentits. A càrrec de Joan Lluís Gómez, sommelier.
Preu: 10 euros. Cal fer inscripció.

DIMARTS 2 D'OCTUBRE

20.30 h

El Rebost dels Sentits
(Passeig Roman Fabra, 25 · 93 178 22 97)
El Masnou

Tast de Vins Alta Alella

Tast monogràfic dels vins del celler Alta Alella, a càrrec de Miquel Bach.
Preu: 5€. Cal fer inscripció.

DIMECRES 3 D'OCTUBRE

20 h

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.

DIJOUS 4 D'OCTUBRE

12 h

Can Leonart
(Plaça dels Germans Lleonart, s/n · 93 540 40 24)
Alella

Xerrada: Vi, nutrició i dieta mediterrània

La recerca científica demostra que un consum responsable de vi, dins del context d'una dieta sana i equilibrada, té una incidència en la reducció de malalties cardiovasculars i l'arteriosclerosi, així com també pot tenir efectes protectors davant del càncer, l'envelliment cerebral i l'Alzheimer. A càrrec de la Dra. Rosa Maria Lamuela, membre del Comitè Científic de FIVIN.

Acte de signatura de la Declaració Vi, nutrició i salut i l'adhesió del Consorci DO Alella a la campanya *Wine in Moderation*.
Gratuït.

21 h

Restaurant Les Tres Alzines
(Bell-Lloch, s/n · 93 842 24 34)
La Roca del Vallès

Sopar amb el nostre sommelier

Sopar a peu dret per degustar les especialitats de Les Tres Alzines mentre un sommelier explica els vins i les seves harmonies amb els plats. Menú: Carpaccio de bou a la brasa amb foie a la sal. Carpaccio de bacallà. Coca d'anxova. Croqueta de rostit. Coca de brandada. Musclos a la brasa d'un jospier. Cargols a la llauna. Bacallà amb figa. Broqueta de llonza de bou gallec. Selecció de mini dolços. Cafè. Vins: In Vita (Castillo de Sajazarra), Marfil Criança (Alella Vinícola) i Cava Privat. Preu: 22€. Cal fer reserva.

21.30 h

Vins i divins (Barcelona, 3 · 93 540 97 50)
El Masnou

Jam session amb vi DO Alella

Gaudeix de la música de cantautors mentre degustes les especialitats de la casa amb una carta de vins DO Alella a copes. Entrada gratuïta.

DIVENDRES 5 D'OCTUBRE

20 h

Celler Alta Alella
Tiana

Estrelles i vi: astronomia i gastronomia amb vi

Visita al celler i les vinyes d'Alta Alella. A continuació, es projectaran imatges de tres objectes de l'univers (cúmuls d'estels i nebuloses), se n'explicarà la naturalesa i proposarem un maridatge sorprenent de cadascun d'aquests amb un vi Alta Alella. Tot seguit, sopar fred a la vora de les vinyes per, a continuació, observar a través del telescopi allò que s'ha explicat abans de sopar.

Preu: 36€. Cal fer inscripció a info@enoturismealella.cat o 691 526 385.



AV¹⁹₀₆
ALELLA VINÍCOLA

Elaboració i venda de vins,
caves, lots i regals

Visites guiades a les vinyes
de muntanya i al celler
modernista

IVORI
MARFIL
MARFIL
MARFIL

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

DIVENDRES 5 D'OCTUBRE

20 h

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 dóna 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 Mas Blanc i els vins Foranell.

Preu: 35€. Cal fer inscripció.

21.30 h

Espai Di.Vi (Antoni Borrell, 1 · 93 555 28 84)
Alella

Menú mediterrani amb música en directe

Sopar musical amb música en viu en què cada plat comptarà amb la seva pròpia música. Havent sopat, petit concert final. Menú: Amanida de favetes amb pernil DO Guijuelo, amb una copa de Merlot Rosat (Roura). Cançó: "La vie en rose". Papillote cruixent de salmó amb verduretes, amb una copa de Pansa Blanca (Alta Alella). Cançó: "Paraules d'amor". Filet ibèric amb salsa de bolets mediterranis, amb una copa de Marfil Criança (Alella Vinícola). Cançó: "Boig per tu". Broqueta de fruites amb xocolata calenta. Cançó: "Blue moon".

Preu: 35€. Cal fer reserva.

DISSABTE 6 D'OCTUBRE

10.30 h

Can Lleonart (Plaça dels Germans Lleonart, s/n · 93 540 40 24)

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.

Gratuit. Cal fer inscripció.

11 h

Celler Alta Alella (628 624 182)
Tiana

Aprofundim en el Chardonnay d'Alta Alella

Circuit pel celler i les vinyes prestant especial atenció al procés d'elaboració dels vins fets amb la varietat Chardonnay. Degustació de vins en els seus diferents estats d'elaboració.

Preu: 10€. Cal fer inscripció.

11 h

Celler Joaquim Batlle (93 395 45 27 -Fina-)
Tiana

Visita al celler Joaquim Batlle

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

Preu: 5€. Cal fer inscripció.

12 h

Oficina de Turisme
(Riera Fosca, 2 · 93 555 46 50)
Alella

Acte inaugural de l'Espai Enoteca de l'Oficina de Turisme

Amb la col·laboració de Rosa Vila, sommelier.
Gratuit.

12 h

Hotel Can Galvany
(Av. de Can Galvany, 11 · 93 572 95 91)
Vallromanes

Taller gastronòmic d'alta cuina + dinar degustació amb maridatge

Taller gastronòmic amb l'equip de cuiners del restaurant Sauló per aprendre a fer tres aperitius amb tècniques d'alta cuina (esferificacions, escumes, etc...). A partir de les 13.30h, menú degustació amb cada plat maridat amb un vi de la DO Alella.

Preu: 85 €. Cal fer inscripció.

Nit

Restaurant Cuinaella
(Àngel Guimerà, 16 · 93 540 94 22)
Alella

Sopar-maridatge amb clàssics del pop i el rock en directe

Menú: Carpaccio de pinya amb cruixent de pernil, amb una copa de Pansa Blanca (Alta Alella). Cua de bou, amb una copa de Marfil Criança (Alella Vinícola). Brownie de xocolata amb una copa de cava Privat Brut Nature.

A partir de les 23h, Juaco i Ivan, del grup Saudade, interpretaran alguns temes propis i els clàssics més coneguts del pop i el rock català i espanyol.
Preu: 23€. Cal fer reserva.

DIUMENGE 7 D'OCTUBRE

10.15 h

Parc Arqueològic Cella Vinaria (CAT)
(Ernest Lluch, 40 · 93 555 99 77)
Teià

Visita teatralitzada al celler romà

Vine a conèixer la *Cella Vinaria* de la mà d'Epictet, l'esclau romà que en tenia cura. En acabat, tast de tres vins de la DO Alella
Preu: 5,50€. Cal fer inscripció

11 h

Vinya testimonial de Can Magarola
(Av. Sant Mateu, s/n)
Alella

Visita a la vinya testimonial

El Consell Regulador de la DO Alella, la institució que vetlla per la qualitat del nostre vi, ens mostrarà la vinya testimonial, que compta amb una

col·lecció de ceps de totes les varietats de raïm que es poden conrear a la DO.
Gratuit.

12 h

Jaciment de Can Sentromà (93 395 48 70)
Tiana

Jornada Commemorativa 2000 anys de vi a Tiana

Xerrada a càrrec de l'arqueòloga Montserrat Comas, investigadora del comerç del vi a l'època romana. Visita al recentment restaurat jaciment arqueològic de Can Sentromà, centrada en els aspectes vinícoles del mateix. Degustació de vi romà.
Gratuit.

12 h

Celler Bouquet d'Alella (626 683 154)
Alella

Visita al celler Bouquet d'Alella

Vine a conèixer el celler i descobreix perquè el lema de Bouquet d'Alella diu "Viu la tradició, experimenta la innovació". Visita a les vinyes i el celler i tast d'un dels vins que s'hi produeixen.
Gratuit. Cal fer reserva.

La Companyia d'Alella
Riera Fosca, 28-30 · Alella

Mentre duri la III Setmana del Vi, selecció de copes de vins i caves Marqués de Alella i Parxet elaborats amb Pansa Blanca

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



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

Organitza:



Amb el suport de:



Coordina:



Col·laboren:



AJUNTAMENT D'ALELLA



Ajuntament
de Cabrils



AJUNTAMENT
DE CANET DE MAR



Ajuntament del Masnou



Ajuntament de
la Roca del Vallès



AJUNTAMENT DE MARTORELLES



Ajuntament de
Montornès del Vallès



Ajuntament
de Pineda de Mar



Ajuntament de
Premià de Mar



Ajuntament de
Sant Fost de Campsentelles



AJUNTAMENT DE
SANTA MARIA DE MARTORELLES



Ajuntament
de Teià



Ajuntament de Tiana



Ajuntament de Vallromanes



Ajuntament de Vilanova del Vallès



Ajuntament de
Vilassar de Dalt

Mitjà col·laborador:

