



**44a Festa
de la Verema
d'Alella**

**5—16
setembre
2018**

Ajuntament d'Alella, 2018

Edició i coordinació
Ajuntament d'Alella

Disseny gràfic i il·lustracions
JuárezCasanova

Publicitat
Núria Cornudella

Disseny publicitat
A2 Disseny

Producció
Imprimeix

DL B 13975-2018



Salutació de l'Alcalde

Andreu Francisco i Roger

Amigues i amics,

Quan en passar les fulles del calendari apareix el mes de setembre -això que acabo d'escriure ha quedat molt passat de moda- la Festa de la Verema s'acosta per cloure l'estiu i per donar inici a un nou curs.

Uns dies en els què, qui tenim la sort de viure a Alella, vindiquem les nostres arrels i identitat, els orígens vitivinícoles del nostre poble i del territori de la denominació d'origen que porta el nostre nom. Són uns dies, també, en els què sortim al carrer a compartir bons moments amb les nostres veïnes i veïns, amigues i amics. Dies per gaudir de moltes activitats que ens enganxen i ens connecten amb el poble, amb la comunitat que teixim amb tantes i tantes persones que ens estिमem Alella.

Com cada any, podrem tastar els millors vins i la millor gastronomia del nostre entorn, impregnar-nos de la cultura del vi i del nostre paisatge, i gaudir de les mostres festives i de cultura popular que se succeiran.

L'organització d'un esdeveniment d'aquesta importància necessita de la passió i l'esforç de moltes persones. Vull posar-los en valor i donar-los les gràcies per fer-la possible.

Aquesta és la darrera vegada que us escric des d'aquesta tribuna. Com molts de vosaltres ja sabeu he anunciat que el proper maig no optaré a la reelecció. Els sentiments contradictoris es barregen i trepitgen els uns als altres. En qualsevol cas, vull que sapigueu que ha estat, i és, un plaer i un honor servir al poble d'Alella i a totes i tots vosaltres.

Visca Alella i visca la Festa de la Verema!



**Regidor responsable
de la Festa de
la Verema**

Frederic Salas i Mañas

Amb el pas dels anys, diuen, anem perdent la prudència i els prejudicis i podem dir les coses sense semblar prepotents. Permeteu-me doncs que us parli de la Festa de la Verema en primera persona i des de la perspectiva de més de quaranta anys de relació amb ella.

Pocs anys després de la meua arribada a Alella, es van celebrar les Festes del Mil·lenari (1975) i amb elles la primera edició de la Festa de la Verema. Durant un temps la vaig viure simplement com a espectador, però de seguida com a col·laborador i participant actiu.

El Casal d'Alella, entitat pionera de la Festa, em va facilitar, -primer com a voluntari i posteriorment en el càrrec de president-, entrar en contacte directe i representar una bona part dels papers de l'auca que l'entitat desenvolupava durant la Verema (gestió de la col·lecció de porrons, cambrer, transportista, venedor, impressor, presentador i, fins i tot, pregoner de la festa l'any 2008).

L'any 2011, com a càrrec electe, l'Alcalde em va delegar la Regidoria de Cultura i Festes. Això em va permetre assolir una nova parcel·la: la responsabilitat de la part més lúdica i plaent (portes enfora) de la Festa: balls, concerts, hereus, pubilles, activitats infantils, sardanes, gegants, havaneres, etc. Us puc assegurar que, des de dins, és una gran feina que cal agrair a totes les persones que amb dedicació i esforç la fan possible.

La recent i merescuda jubilació de la regidora responsable de la Verema els darrers vuit anys, ha propiciat que el seu relleu recaigui en la meua persona, tancant així el cercle de la meua relació amb aquesta festa. Cal reconèixer i agrair la magnífica tasca desenvolupada per la Isabel Nonell durant aquest llarg període, amb una constant millora i consolidació de la nostra Festa de la Verema. Espero estar a l'altura.

Us desitjo una molt bona Festa de la Verema.



La Pregonera Ada Parellada

**Inauguració, dijous 6 de setembre
a les 19.30h a la Plaça de l'Ajuntament.**

Ada Parellada va néixer el 1967 a la Fonda Europa de Granollers. La cuina, les aromes i els plats l'han envoltat des del dia que va treure el nas a aquest món. Potser perquè ho ha vist de sempre, ha fet de la cuina el seu ofici al restaurant Semproniana, on desenvolupa la seva activitat -i també la felicitat- des de l'any 1993. Li agrada menjar, beure, riure, cuinar i escriure... Entre plat i plat, des de 2004, ha publicat una vintena de llibres.

Festa de la Verema

Programa —**6**

Exposició —**12**

Tallada de raïm —**14**

Visites a cellers — **15**

Caminades guiades —**16**

Tapes + vi —**18**

Presentació de vins —**20**

Tast Jove de vins —**28**

Tast amb personalitat
amb...

Isma Prados —**29**

Laura Masramon —**30**

Alicia Estrada —**31**

Verema nocturna —**32**

Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

Cellers 7, 8 i 9 de set. —**34**

Participants divendres —**38**

Participants dissabte —**40**

Participants diumenge —**42**

Informació d'interès

Plànol de serveis i adreces d'interès —**44**

Inscripcions i venda de tiquets —**45**

Mesures de seguretat —**46**



**Festa de
la Verema**

Dimarts 4 de setembre

19.30h Inauguració de l'exposició "Art en cristall", de Joaquim Moliner.

Mostra de tallat i gravat fet a mà en vidre buit i pla de l'artesà masnoví.

Organitzada per l'Associació Trabucaires del Vi d'Alella.

Lloc: Sala d'entitats de les Antigues Escoles Fabra

Horaris: 5, 6 i 7 de setembre de 17 a 21h. Del 8 a l'11 de setembre de 10.30 a 14h i de 17 a 20.30h. Del 12 al 14 de setembre de 17 a 20.30h i 15 i 16 de setembre de 10.30 a 14h.

Dimecres 5 de setembre

18h Tallada de raïm a la vinya de Can Magarola i berenar infantil.

Lliurament de diplomes a les dames d'honor, hereus i pubilla.

Lloc: Vinya testimonial de Can Magarola

Inscripcions: Oficina de Turisme

Dijous 6 de setembre

19.30h Acte d'inauguració de la Festa de la Verema.

Pregó a càrrec de la cuinera Ada Parellada.

Sortida de les dames d'honor, hereus i pubilla del 2017, acompanyats pels Timbalers del Most i proclamació de la pubilla del 2018.

Trepitjada del raïm pels hereus i dames d'honor.

Benedicció del primer most.

Guanyadors del Concurs d'Aparadors i sorteig d'obsequis entre les persones que han descobert la paraula secreta del Concurs d'Aparadors (recordeu que podreu visitar els aparadors durant tots els dies de la Festa).

Presentació de la 2a copa poètica del Casal d'Alella.

Lloc: Plaça de l'Ajuntament

22h Correfoc infantil amb els Diablons del vi d'Alella acompanyats dels Timbalers del Most d'Alella.

Recorregut: Sortida de Can Gaza, Sant Josep de Calassanç, Les Heures, Torrent Vallbona, Santa Madrona, Balmes i final a la Plaça de l'Ajuntament.

Divendres 7 de setembre

18 a 23h Fira de la Festa de la Verema

A la fira hi trobareu una àmplia varietat de parades: productes d'alimentació, artesanía, articles de bijuteria, roba, decoració...

Lloc: Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Leonart.

20h Inauguració de l'exposició "Vinyes revelades"

El vi utilitzat com a agent revelador planteja un enfocament reflexiu en els dos àmbits que aborda de manera general el projecte de terra-lab (la fotografia i el paisatge).

Del 7 de setembre al 14 d'octubre

Lloc: Can Manyé Espai d'Art i Creació

20 a 23h Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

Degustacions de vins del territori DO Alella i especialitats gastronòmiques.

Venda de complements per al vi de la col·lecció del Casal d'Alella.

Lloc: Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament.

23h Correfoc amb els Diables del Vi d'Alella

Recorregut: Inici al giratori de Can Sans, Quatre Torres, Serra i Güell, Santa Eulàlia, Balmes, Dom Bosco, Riera Coma Fosca i final a la plaça d'Antoni Pujadas.

24h Ball amb la Salseta del Poble Sec

Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas

Dissabte 8 de setembre

9 a 23h Fira de la Festa de la Verema

Lloc: Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Leonart.

9.15h Visita guiada al celler Raventós d'Alella

Lloc de trobada: Oficina de Turisme

9.45h Visita guiada al celler Alta Alella Mirgin

Lloc de trobada: Oficina de Turisme

10h Caminada guiada. Les Masies d'Alella, patrimoni cultural, arquitectònic i de paisatge.

Lloc de trobada: Oficina de Turisme

A partir de les 10h Tapes + Vi

Vine a tastar la selecció de tapes pensades especialment per degustar amb una copa de vi DO Alella.

10 a 14h Banc de sang

Lloc: Parada de bus de Can Lleonart

10.15h Visita guiada al celler Alella Vinícola

Lloc de trobada: Oficina de Turisme

10.45h Visita guiada al celler Roura

Lloc de trobada: Oficina de Turisme

12 a 14h Festa infantil

Farsa de Farsants. Espectacle en el què es combinen jocs, danses i molta escuma. Tothom s'hi pot apuntar i passar una bona estona.

Lloc: Parc Gaudí

18h Presentació dels vins DO Alella

A càrrec dels enòlegs dels cellers DO Alella, amb la col·laboració de la revista *Papers de Vi* i d'estudiants

del Grau Superior de Màrqueting i publicitat en el sector vitivinícola.

Lloc: Can Lleonart

18h Sardanes amb la Cobla Principal del Llobregat.

Trobada de colles veteranes.

Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas

20 a 23h Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

Degustacions de vins del territori DO Alella i especialitats gastronòmiques.

Venda de complements per al vi de la col·lecció del Casal d'Alella.

Lloc: Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament.

22.30h Tast Jove de vins

Veniu al Tast Jove per conèixer alguns dels vins més autèntics i representatius de la DO Alella. Gaudireu molt i aprendreu moltes coses dels nostres vins amb les explicacions de la sommelier alellenca Eli Vidal.

Lloc: Can Lleonart

23.30h Nit de ball

Atenea Carter and The Mighty Might. Una banda catalana de soul i funk instrumental amb segell "Old School". Sense dubte, la veu d'Atenea Carter arribarà a tots els amants de la música soul sense deixar-los indiferents.

Balkan Paradise Orchestra. Fanfàrria femenina de música balcànica, única en la seva espècie. Vuit instrumentistes de vent i percussió disparen melodies frenètiques i ritmes trepidants.

Lloc: Plaça d'Antoni Pujadas

Diumenge 9 de setembre

8h Despertada amb els Trabucaires del Vi d'Alella

Recorregut: Pàrquing de Can Calderó, Les Heures, Torrent Vallbona, Santa Eulàlia, Eduard Serra i Güell, Quatre Torres, Riera Coma Fosca, Ribas, Passeig Germans Aymar i Puig, Riera Coma Fosca, plaça Germans Lleonart, rambla d'Àngel Guimerà i la Plaça de l'Ajuntament.

9h Botifarrada popular amb el Casal d'Alella

Preu: 6 euros

Lloc: Plaça de l'Ajuntament

9 a 23h Fira de la Festa de la Verema

Lloc: Rambla d'Àngel Guimerà i plaça dels Germans Lleonart.

9.30h Caminada guiada. Vins d'autor a Rials

Lloc de trobada: Oficina de Turisme

9.45h Visita guiada al celler Can Roda

Lloc de trobada: Oficina de Turisme

10h Plantada de Gegants

Trobada de colles geganteres. Amb la participació dels gegants dels municipis d'Alella, Sant Fruitós del Bages, Poble nou de Manresa, Amer, Ripoll, El Masnou, Tavertet, Sant Llorenç d'Hortons, Santa Susanna i Teià.

Lloc: Passeig de Sant Josep de Calassanç

A partir de les 10h Tapes + Vi

Vine a tastar la selecció de tapes pensades especialment per degustar amb una copa de vi DO Alella.

10.15h Visita guiada al celler Bouquet d'Alella

Lloc de trobada: Oficina de Turisme

10.45h Visita guiada al celler Quim Batlle

Lloc de trobada: Oficina de Turisme

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

Recorregut: Passeig de Sant Josep de Calassanç, Les Heures, Torrent Vallbona, Santa Eulàlia, Balmes, Plaça de l'Església, Rector Desplà, Plaça de l'Ajuntament, Empedrat del Marxant, Rambla d'Àngel Guimerà (per la calçada), plaça dels Germans Lleonart, Riera Principal i plaça d'Antoni Pujadas.

20 a 23h Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

Degustacions de vins del territori DO Alella i especialitats gastronòmiques.

Venda de complements per al vi de la col·lecció del Casal d'Alella.

Lloc: Hort de la Rectoria, la Porxada i Plaça de l'Ajuntament.

22h Havaneres amb el grup Port Bo

Degustarem rom cremat preparat per Quico Lluç.

Lloc: Parc Gaudí

Dimecres 12 de setembre

20h Tast amb personalitat... amb Isma Prados

Els que de la pansa blanca en diuen xarel·lo.

Lloc: Can Lleonart

Dijous 13 de setembre

20h Tast amb personalitat... amb Laura Masramon.

Vins i formatges catalans. La bogeria de l'amor vs la parella de conveniència.

Lloc: Can Lleonart

Divendres 14 de setembre

20h Tast amb personalitat... amb Alicia Estrada

Tasteràpia.

Lloc: Can Lleonart

Diumenge 16 de setembre

5h (matinada) Verema nocturna

Ens trobarem al celler de Can Magarola, farem un tast i anirem a la vinya a tallar el raïm. En acabar de veremar farem un esmorzar tots plegats.

Lloc de trobada: Masia de Can Magarola



“Vinyes revelades”

El vi com a agent fotogràfic

www.terra-lab.cat

Equip 2

Marta Dahó

Blanca Viñas

Román Yñán

Una recerca de la Blanca Viñas, la Marta Dahó i en Román Yñán dintre del projecte terra-lab.cat

Partint d'un dels aspectes geogràfics més rellevants d'Alella, el projecte vol continuar algunes de les línies de treball engegades al voltant d'un espai específic d'Alella: el que conformen les seves vinyes. Aquests cultius han marcat la idiosincràsia territorial d'Alella i el projecte planteja una reflexió visual entorn del seu imaginari paisatgístic tan característic. Si els espais han tingut una codificació estètica força estable dins de l'imaginari paisatgístic, el projecte de terra-lab es proposa desenvolupar-hi una mena de laboratori on treballar amb aquest material tant físic com immaterial. El títol juga irònicament amb l'ambivalència del terme 'revelar' fent al·lusió tant al sentit artístic en termes d'originalitat, com a l'agent revelador del vocabulari fotogràfic analògic que permetia fixar una imatge. Al laboratori alellenc que l'equip de terra-lab vol desplegar, l'agent revelador serà, físicament i metafòricament, el vi.

El vi utilitzat com agent revelador planteja un enfocament reflexiu en els dos àmbits que aborda el projecte de terra-lab (la fotografia i el paisatge), i ens permet abraçar les qüestions que ens interroguen tant pel que fa a quina idea de fotografia és possible avui, com pel que fa a les pràctiques fotogràfiques en relació amb el territori des d'una posició crítica respecte a la idea de representació.

L'equip 2 de terralab ha desenvolupat a l'àrea del Maresme el seu camp de recerca, treballant i desenvolupant els conceptes de riera i de les vinyes.

**Del 7 de setembre al
14 d'octubre del 2018**

A Can Manyé Espai d'Art i Creació
**Inauguració divendres 7 de
setembre a les 20h**

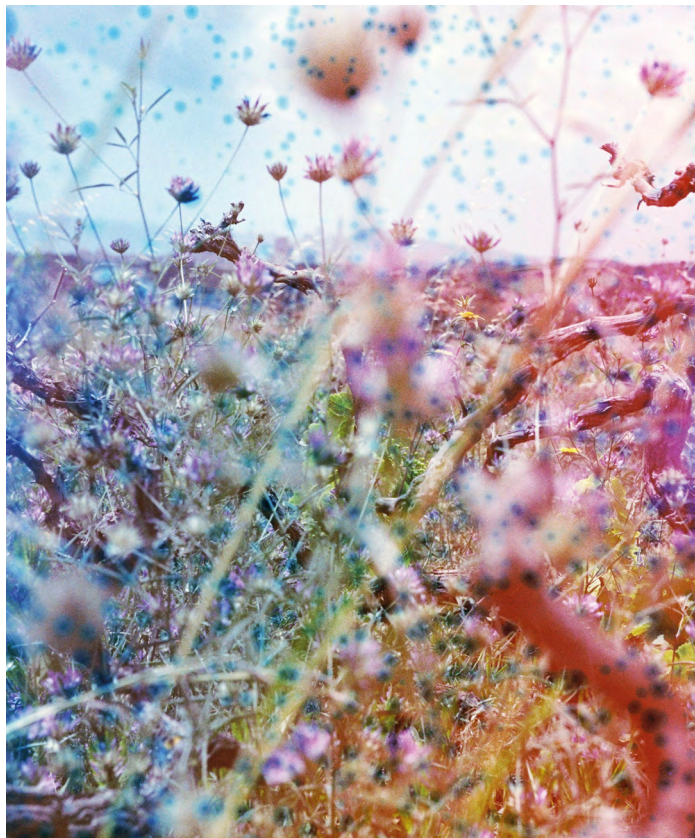
Visites comentades
(a concretar)

Horaris

Dissabte 8 i diumenge 9
Matins d'11 a 14h i tardes de 17 a 20h

Horaris a partir del 12 de setembre

Dimecres, dijous i divendres de
17.30 a 20.30h
Dissabtes i diumenges d'11 a 14h



Tallada de raïm a la vinya de Can Magarola

**Dimecres 5 de setembre
a les 18h**

Inscripcions: Oficina de Turisme

Places limitades: cal fer inscripció prèvia

Punt de trobada: Vinya testimonial de Can Magarola

La vinya testimonial de Can Magarola és l'escenari de la tallada de raïm que protagonitzen les pubilles i els hereus i tots els nens i nenes d'Alella que vulguin participar-hi. Abans de tallar el raïm, podrem descobrir algunes de les peculiaritats de les nostres vinyes. Acabada la feina, la canalla podrà recuperar forces amb un berenar de pa amb xocolata al pati de la masia de Can Magarola.



Visites a cellers

Dissabte 8 de setembre

9.15h Celler Raventós d'Alella (Santa Maria de Martorelles)

9.45h Celler Alta Alella Mirgin (Alella)

10.15h Celler Alella Vinícola (Alella)

10.45h Celler Roura (Alella)

Diumenge 9 de setembre

9.45h Celler Can Roda (Santa Maria de Martorelles)

10.15h Celler Bouquet d'Alella (Alella)

10.45h Celler Quim Batlle (Tiana)

Inscripcions: Oficina de Turisme i
www.festaverema.alella.cat

Places limitades

Preu: 8€ (menors de 8 anys gratuït, però cal inscripció)

Punt de trobada: Oficina de Turisme

Els cellers de la DO Alella obren les seves portes, coincidint amb la Festa de la Verema, per ensenyar com són i com treballen a totes les persones que estiguin interessades a participar en les visites guiades programades per als dies 8 i 9 de setembre. Les visites són una bona oportunitat per descobrir la terra, el tipus de vinya, els mètodes d'elaboració i el resultat final del treball meticulós i curós que s'amaga dins de cadascun dels cellers. Cada visita té una durada d'uns 90 minuts i inclou el desplaçament. A més de conèixer les instal·lacions, també podreu gaudir d'una degustació de vi explicada pel mateix celler.

Caminades guiades

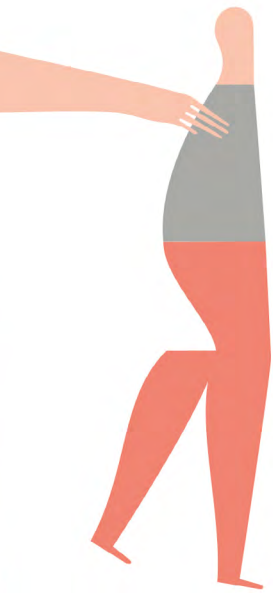
Masies d'Alella, patrimoni cultural, arquitectònic i de paisatge

Dissabte 8 de setembre a les 10h

El paisatge d'Alella està esquitxat de masies i cases senyoriales espectaculars. Algunes conserven el seu aire rural i ens transporten a un mode de vida de segles enrere. D'altres, més transformades, han atrapat la història entre els seus murs i ens permeten descobrir l'empremta dels diferents estils arquitectònics; del gòtic a l'arquitectura contemporània, passant pel barroc, el neoclàssic fins a l'arquitectura modernista, que tant agradava a la burgesia industrial de finals del segle XIX i principis del XX.

L'arquitecte Salvador Ribas ens explicarà les característiques i curiositats de les masies d'Alella i després ens acompanyarà a visitar dues masies emblemàtiques. La visita té una durada aproximada de 3 hores. Us recomanem portar calçat còmode, un barret i aigua.





Vins d'autor a Rials

Diumenge 9 de setembre a les 9.30h

Us proposem una excursió a peu fins a la capçalera de la vall de Rials. Pel camí parlarem de la història d'aquest indret i les seves característiques, i descobrirem alguns elements d'arquitectura popular. La nostra destinació són les Costes d'en Barnadas. Allí petarem la xerrada amb un jove agricultor que ha decidit fer vins d'autor en una finca on es conreen nou varietats de raïm. En tastarem dues anyades. D'aquesta forma recuperarem forces abans de tornar cap a casa per l'antic camí alt de Teià.

Tot plegat, de la mà del periodista Àlex Asensio.

La visita té una durada aproximada de 3 hores. Us recomanem portar roba còmode, calçat esportiu, un barret, esmorzar i aigua.

Inscripcions: Oficina de turisme i www.festaverema.alella.cat

Places limitades

Preu: 8€ (menors de 8 anys gratuït, però cal inscripció)

Punt de trobada: Oficina de Turisme

Tapes + vi

Dissabte 8

i diumenge 9 de setembre

Vols tastar vins del territori
DO Alella acompanyats d'una
tapa preparada per a l'ocasió?
Els nostres bars i restaurants
t'ofereixen una copa de vi
harmonitzada amb una tapa per
un preu de 4 euros. Pots triar les
harmonies que més t'agradin
dels 13 establiments participants.

1. ANTIGA FUSTERIA

Rambla d'Àngel Guimerà, 16

93 541 66 34

D'11 a 13.30h

Pebrot del piquillo farcit de brandada
de bacallà + AA Pansa blanca (Alta
Alella Mirgin)

Calamar cruixent i maionesa de llima
+ AA Garnatxa (Alta Alella Mirgin)

2. AROMAKAORI

Rambla d'Àngel Guimerà, 20

93 540 58 26

De 13 a 16.30h

California roll aroma + Pansa blanca
(Raventós d'Alella)

1 Nigiri (de salmó o tonyina) i 2 makis
(cranc i alvocat) + Pansa blanca
(Raventós d'Alella)

3. CA LA NENA

Plaça de l'Església, 6

635 01 25 35

De 12 a 14h

Arròs caldós de peix + Pansa blanca
(Raventós d'Alella)

Croquetes de pernil casolanes + Sepo
negre (Raventós d'Alella)

4. CAL BARQUER

Plaça de l'Ajuntament, 9

93 750 56 79

De 13 a 15.30h

Ensaladilla soviètica + AA Pansa blanca
(Alta Alella Mirgin)

Briox torrat farcit de bistec tàrtar
de waygu + Bouquet d'Alella Syrah
(Bouquet d'Alella)

5. CELLER JORDANA

Rambla d'Àngel Guimerà, 60

93 180 66 78

De 12 a 19h

Parmentier de patata trufada amb
sardinetes + AA Pansa blanca (Alta
Alella Mirgin)

Pinxo de salmó fumat amb iogurt i mel
+ Alella Marfil rosat (Alella Vinícola)

6. COMPANYIA D'ALELLA, CELLER I TAVERNA

Riera Fosca, 28-30

93 540 03 41

De 12 a 15h

Assortit de marisc amb patates xips
i Salsalella + Sepo Pansa blanca
(Raventós d'Alella)

Assortit de marisc amb patates xips
i Salsalella + AA Pansa blanca (Alta
Alella Mirgin)

7. FLO

Anselm Clavé, 38

93 555 21 44

De 12 a 17h

Esqueixada de bacallà + Xarel·lo
(Roura)

Mandonguilles + Garnatxa (Roura)

8. LA DO TASTETS D'ALELLA

Mercat Municipal d'Alella

629 73 98 03

De 12.30 a 15h

Patates amb crema de foie + AA
Garnatxa negra (Alta Alella Mirgin)
"Bacalhau com natas" (bacallà gratinat
a la portuguesa) + AA Pansa blanca
(Alta Alella Mirgin)

9. LA MAGRANA

Santa Madrona, 6

93 555 69 70

De 12 a 15h

Sèpia amb mandonguilles + AA
Garnatxa negra (Alta Alella Mirgin)
Calamars a la romana + AA Pansa
blanca (Alta Alella Mirgin)

10. LA NAU

Riera Principal, 58-60

93 555 23 18

D'11 a 14h

Cloïsses amb salsa verda + Pansa blanca
(Raventós d'Alella)

Cargols confitats amb ceba i herbes
aromàtiques + AA Parvus Rosé (Alta Alella
Mirgin)

11. LA PLAÇA

Plaça de l'Ajuntament, 8

93 540 97 70

De 10 a 16h

Cloïsses al gingebre + Pansa blanca
(Raventós d'Alella)

Tiramisú de La Plaça + Escumós 100%

Pansa blanca (Serralada de Marina)

12. LA VINÍCOLA

Rambla d'Àngel Guimerà, 62

93 540 46 61

De 12 a 16h

Bunyols de bacallà amb mel i llimona +
Marfil blanc sec (Alella Vinícola)

Coca d'oli amb tomàquet, mozzarella
i anxova + Marfil blanc clàssic (Alella
Vinícola)

13. PEBRE NEGRE

Rambla d'Àngel Guimerà, 23

93 555 97 68

D'11 a 16h

Llit de parmentier de patata amb broqueta
de minimandonguilla + AA Garnatxa negra
(Alta Alella Mirgin)

Torrada de salmó marinat amb cremós
d'anet i pensaments + AA Pansa blanca
(Alta Alella Mirgin)



Presentació de vins

Dissabte 8 de setembre a les 18h

La presentació de vins és un espai de trobada entre els principals elaboradors del territori i totes aquelles persones interessades en tastar i conèixer les qualitats i característiques dels vins que es presenten. Els cellers participants han triat un dels seus vins per aquesta ocasió seguint diferents criteris: una novetat a estrenar, una anyada molt bona que es vol recordar, un clàssic o la insígnia de la casa. Ens explicaran la naturalesa i les peculiaritats del vi en qüestió, el tastarem junts i ens descobriren el seu caràcter per gaudir-lo amb els cinc sentits.

La presentació estarà conduïda per la revista especialitzada en vins DO Alella *Papers de vi* i comptarà amb la col·laboració dels estudiants del Grau Superior de Màrqueting i publicitat en el sector vitivinícola.

Inscripcions: Oficina de Turisme i www.festaverema.alella.cat

Places limitades: cal fer inscripció prèvia

Preu: 11€

Lloc: Can Lleonart

Els vins de la 44a Festa de la Verema són:

Alella Vinícola

Ivori negre 2015

Alta Alella Mirgin

AA Extrem 2015

Bouquet d'Alella

Plaer escumós 2015

Can Roda

Syrah Garnatxa 2017

Quim Batlle

Foranell cupatge 2013

Raventós d'Alella

Tina Sarriera 2017

Roura

Garnatxa Merlot 2017

Tipus de vi:

Negre

Varietats:

70% garnatxa negra, 30% syrah

Grau alcohòlic:

14,5°

Elaboració:

Prové de vinyes pròpies treballades de manera ecològica. Els raïms estan seleccionats de dues finques localitzades a la Vall de Rials. Les produccions són petites i equilibrades. La base varietal és la garnatxa negra complementada pel syrah. Vi criat durant 12 mesos en bótes de 500 litres de roure francès.

**Ivori negre 2015
d'Alella Vinícola****NOTA DE TAST:****Color:**

Cirera madura.

Aromes:

En nas presenta un aroma intensa de fruits vermells madurs i negres, balsàmic i especiat.

En boca:

Estructurat, polit, suau i amb un final llarg afruitat.

Tipus de vi:

Negre

Varietats:

Mataró

Grau alcohòlic:

13°

Elaboració:

Vi negre ecològic de criança, procedent de vinyes cultivades en terrasses amb orientació sud-est sobre el sòl de sauló. Collita manual seleccionant els millors raïms. Després del desrapat i una tria gra a gra, el raïm inicia els processos de maceració i fermentació que duraran aproximadament 20 dies. Posteriorment es premsa lleugerament i es posa en barriques de roure francès on iniciarà la fermentació malolàctica. Després de 12 mesos de criança, el vi és embotellat i fa una criança mínima d'un any en ampolla per afinar-se abans de sortir al mercat. Magnífica evolució en ampolla. L'AA Xtrem només s'elabora en anyades extremes en les quals els nostres raïms expressen el seu punt més rústic.

**AA Xtrem 2015
d'Alta Alella Mirgin****NOTA DE TAST****Color:**

Cirera intens i capa alta.

Aromes:

Vi molt aromàtic on destaquen les notes de fruita madura, balsàmics, tabac i aromes de criança molt ben integrades.

En boca:

Saborós i molt estructurat, presentant una rusticitat que el diferencia sobretot en anyades amb estius extrems.

Tipus de vi:

Escumós brut nature

Varietats:

60% pansa blanca

40% chardonnay

Grau alcohòlic:

12°

Elaboració:

Vi d'agricultura ecològica. Verema manual en caixes de 18 kg. Premsat suau amb aprofitament exclusivament del most flor. Fermentació alcohòlica temperatura controlada de 15° en dipòsits d'inoxidable durant 3 setmanes (cada varietat per separat). Mètode tradicional d'elaboració i un mínim de 15 mesos de criança. Degollat a mà.



Plaer Escumós 2015 de Bouquet d'Alella

NOTA DE TAST**Color:**

Groc pàl·lid amb reflexos característics verdosos. Bombolla fina.

Aromes:

Secs sorrencs i cítrics, pinya madura i pruna groga. Florals de ginesta i mimosa, destaca l'olor de fulla taronger.

En boca:

Entrada suau, evolucionant cap a sensacions afruitades. Pessigolles cítriques recorren tots els racons de la boca deixant un record d'aranja.

Tipus de vi:

Negre

Varietats:

60% syrah

40% garnatxa negra

Grau alcohòlic:

13,6°

Elaboració:

Verema manual en caixes de 15 kg de capacitat. Vinificació per separat de cada varietat de vinyes joves. Raïm derrapat i aixafat previ a l'encubat. Maceració i fermentació alcohòlica durant 12 dies a 20°C de temperatura, posterior cupatge i clarificació previs a l'embotellat.



Syrah Garnatxa 2017 de Can Roda

NOTA DE TAST

Color:

Roig granatós de capa mitja alta, ribet blavós, brillant i llàgrima tenyida mitja.

Aromes:

Intenses de fruits vermells i negres (cirera, mora cassis), toc vegetal sec (fenc, palla seca) i fulla de tomàquet.

En boca:

Entrada potent i estructurada, taní mitjanament marcat, fruitat i acidesa cítrica refrescant, alcohol present que potencia la sensació dolça, balsàmic, postgust de record lleugerament làctic (iogurt de maduixa) i sensació mineral (guix).

Tipus de vi:

Blanc

Varietats:

Pansa blanca, garnatxa blanca i picapoll

Grau alcohòlic:

13°

Elaboració:

Vi de gran expressió del terror sauló, rebent el foranell (la contínua brisa marina) amb una excel·lent exposició solar i canvi de temperatura nocturna-diürna molt acusada.



Foranell cupatge 2013 de Quim Batlle

NOTA DE TAST**Color:**

d'Alta intensitat, amb tonalitats grogues i reflexos daurats.

Aromes:

En nas s'obre mostrant notes de fruita ensucrada que ens recorden les melmelades i la dolçor del sàndal. En poca estona a la copa desplega notes fresques d'herba aromàtica i fruita blanca que es mesclen amb matisos d'espècies com el safrà i el pebre blanc, donant un conjunt madur i fresc alhora.

En boca:

L'entrada en boca és càlida i cremosa, omplint la boca gràcies a una acidesa present i fonedissa alhora. Les notes fruitoses es mesclen amb les especiades en un conjunt de gran complexitat que es va obrint i evolucionant amb el temps. El final de boca és persistent, sobri i elegant alhora, amb records de bosc mediterrani i pell de cítrics.

Tipus de vi:

Blanc

Varietats:

100% pansa blanca

Grau alcohòlic:

13,5°

Elaboració:

Raïm procedent de les vinyes de pansa blanca de Valldoríolf (La Roca del Vallès).

Verema al setembre. Fermentació en inoxidable i de forma molt lenta a temperatura controlada de 15°C de mitjana.

**Tina Sarriera 2017
de Raventós d'Alella****NOTA DE TAST**

Color:

Groc amb reflexes verdosos.

Aromes:

Intens, franc i afruitat, reflex propi de la varietat, a on destaquen les aromes de fruita blanca, així com també de flors blanques.

En boca:

Vi molt equilibrat i amb un llarg postgust.

Garnatxa Merlot 2017 de Roura

Tipus de vi:

Rosat

Varietats:

75% merlot

25% garnatxa negra

Grau alcohòlic:

12,5°

Elaboració:

Aquest vi ha tingut una maceració de 8 hores i una posterior fermentació de 10 dies, a una temperatura de 15°-16°.



NOTA DE TAST

Color:

Rosa intens de superfície brillant.

Aromes:

Intensitat mitja amb records de fruits vermells.

En boca:

Bona entrada, viu, amb bona aroma en boca i retrogut franc de persistència mitjana.

Tast Jove de vins

**Dissabte 8 de setembre
a les 22.30h**

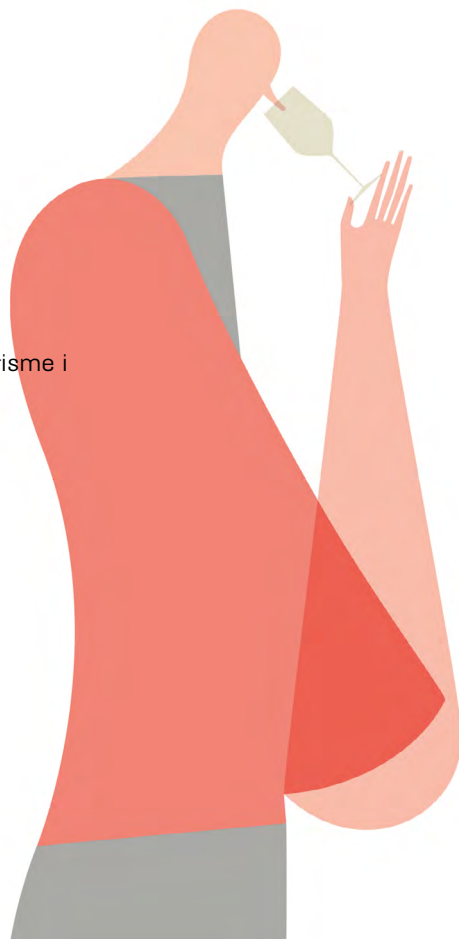
Inscripcions: Oficina de Turisme i
www.festaverema.alella.cat

Preu: 6€

Lloc: Can Lleonart

Posarem a prova els vostres coneixements sobre la DO Alella amb un divertit joc de preguntes. Les persones que contestin més ràpid rebran un premi relacionat amb els vins que tastarem.

No us perdeu el Tast Jove, a més de divertir-vos, podreu gaudir dels nostres vins i demostrar tot el què heu après, de la mà de la sommelier alellenca Eli Vidal.





Isma Prados

Dimecres 12 de setembre a les 20h

Inscripcions: Oficina de Turisme i
www.festaverema.alella.cat

Places limitades

Preu: 12€ (Pack de les 3 sessions: 30€)

Lloc: Can Lleonart

Oriol Artigas i Isma Prados. Tast a 4 mans

L'Oriol Artigas ens presenta la seva visió personal de la pansa blanca a través dels seus vins. La observació de la identitat del terror, del raïm i de la casuística concreta del clima és ben present al resultat de la seva tasca al capdavant del celler Mas Pellicer, del que tindrem oportunitat de tastar vins com La Rumbera, La Bèstia, La Bella o el particular escumós La Rauxa. Conjuntament l'Isma Prados, en aquesta ocasió participant en representació del Campus de l'Alimentació de Torribera de la Universitat de Barcelona, traspasarà al terreny del menjar tots els matisos particulars d'aquesta selecció solidificant el maridatge i degustació d'aquesta sessió a quatre mans, ergo dos sensibilitats harmonitzades.



Laura Masramon

Dijous 13 de setembre a les 20h

Inscripcions: Oficina de Turisme i
www.festaverema.alella.cat

Places limitades

Preu: 12€ (Pack de les 3 sessions: 30€)

Lloc: Can Lleonart

Vins i formatges catalans, la bogeria de l'amor vs la parella de conveniència.

Tant els vins com els formatges catalans estan vivint un moment pletòric, molt creatiu i innovador, que paga molt la pena de conèixer en profunditat. En aquest tast descobrirem una significativa mostra dels nous vins i dels nous formatges que s'elaboren a Catalunya. Sovint són microproduccions i, per aquest motiu, a vegades difícils de trobar en el mercat. Experimentarem també alguns maridatges d'afinitat i de contrast, així com de conveniència. I és que el concepte de maridatge és molt ampli, i com la vida, hi ha algunes parelles perfectes i d'altres que senzillament funcionen, acompanyen i es respecten mútuament.

Laura Masramon i Grau és sommelier especialitzada en els vins de l'Empordà. Com a Empordà Personal Sommelier es dedica a la divulgació de la cultura del vi a través de tallers de tast sensorials, de maridatges gastronòmics i d'experiències de vins per l'Empordà. Codirigeix els seminaris d'Enomarketing.



Alicia Estrada

Divendres 14 de setembre a les 20h

Inscripcions: Oficina de Turisme i
www.festaverema.alella.cat

Places limitades

Preu: 12€ (Pack de les 3 sessions: 30€)

Lloc: Can Lleonart

Tasteràpia

El vi és un estat d'ànim. Diem vi però podríem dir passió, amistat, inspiració, complicitat, autoajuda, meditació ... Cada vi es presenta com perfecte company d'un moment concret de la nostra vida. Això és la *tasteràpia* una forma senzilla i quotidiana de viure el *carpe diem* a través d'una copa de vi. Com tenir paraigües de colors per als dies grisos!

En aquest petit viatge a través de diferents vins i el seu acompanyament gastronòmic maridarem el vi amb les emocions. El vi té màgia i, qui té màgia, no necessita trucs ni paraules difícils ni frases complicades ...

Alicia Estrada és periodista de vins i autora de la guia anual *Els 100 millors vins per menys de 10€*.

Verema nocturna

Diumenge 16 de setembre 5h

Inscripcions: Oficina de Turisme i
www.festaverema.alella.cat

Preu: 14€

Lloc: Celler de Can Magarola

Vine a viure una experiència única! Anirem a veremar una de les vinyes d'Alella abans que surti el sol.

Ens trobarem al celler de Can Magarola a les 5 de la matinada i abans de començar a veremar, mentre la lluna s'amaga i el sol surt, farem un mos i tastarem un vi per agafar energies i escalfar motors. Seguidament, anirem cap a una de les vinyes d'Alella per veremar amb la sortida del sol. En acabat, portarem el raïm al celler perquè comenci el seu procés per a transformar-lo en vi i tornem al celler de Can Magarola per esmorzar.

Cada participant haurà de portar cistell, tisores o estris per tallar el raïm, frontal, gorra o barret i calçat còmode.



**Mostra de Vi DO Alella
i Gastronomia**

Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

7, 8 i 9 de setembre
de 20 a 23h

A la Mostra, ubicada a l'hort de la Rectoria i a la Plaça de l'Ajuntament, podreu tastar vins de cellers i vinyaters del territori DO Alella i degustar una gran varietat de propostes gastronòmiques d'una vintena de restaurants.



GELLERS

7, 8 i 9 de setembre

ALELLA VINÍCOLA

Alella Vinícola és un celler del 1906 dirigit pels germans Samuel i Xavier Garcia des de l'any 1998. Elabora unes 90.000 ampolles amb DO Alella sota marques tan emblemàtiques com Marfil, Ivori, Vallmora o Violeta. Viticultura pròpia seguint els criteris ecològics. Actualment el 60% es comercialitza a exportació a països tan diversos com USA, Canadà, Xina, Vietnam o diferents països europeus. Ha recuperat l'elaboració de vins dolços, generosos en forma de soleres i criaderes i ha iniciat una nova via d'elaboració de nous productes com vermuts o mostos parcialment fermentats entre d'altres.

Alella

93 540 38 42

www.alellavinicola.com

ALTA ALELLA MIRGIN – CELLER DE LES AUS

Al bell mig del Parc Natural de la Serralada de Marina, es troba ALTA ALELLA MIRGIN, el projecte familiar d'en Josep Maria Pujol-Busquets, la seva dona Cristina Guillén i les seves dues filles, Mireia i Georgina. El 1991 van adquirir la finca noucentista Can Genís, recuperant vinyes de més de 60 anys, on van plantar les varietats tradicionals pansa blanca i mataró en costers i terrasses. Actualment disposen de 33 hectàrees de vinya ecològica ubicades entre les localitats d'Alella i Tiana. Des dels seus inicis, el celler s'ha basat en l'agricultura ecològica certificada, creant un ecosistema equilibrat que respecta la flora i la fauna autòctones d'aquesta zona agrícola privilegiada. El reconeixement d'una de les seves parcel·les amb la categoria més Premium del sector del cava: "Paratge Qualificat" confirma la seva qualitat i singularitat. Paral·lelament, com a primer elaborador de cava sense sulfurós de la DO Cava (des de la verema 2006), la família segueix treballant en la seva línia de caves i vins naturals al CELLER DE LES AUS. Alta Alella s'ha consolidat també com un celler obert al públic on es pot gaudir d'una àmplia oferta d'activitats enoturístiques.

Alella

93 469 37 20

www.altaalella.wine

BOUQUET D'ALELLA

El lema “Viu la tradició, experimenta la innovació” motiva el naixement de l'empresa dels germans Cerdà el 2010, que des del primer moment va tenir un doble vessant de negoci: la venda de vi i l'organització d'activitats enoturístiques. La finca disposa d'unes catorze hectàrees de vinya de més de trenta anys plantades als termes d'Alella, Cabrils Teià i Vilassar de Dalt, i treballen seguint les pautes de l'agricultura ecològica. En blancs tiren per la pansa blanca i la garnatxa; i en negres, per la syrah, garnatxa negra, cabernet sauvignon, i mataró/monastrell.

Alella

93 555 69 97

www.bouquetdalella.com

CAN RODA

Can Roda és la casa pairal que la família Bonaplata, de Barcelona, es va fer a Santa Maria de Martorelles cap al 1864. Són quaranta hectàrees, de les quals set es dediquen al cultiu de la vinya. Hi treballen pansa blanca, moscatell, merlot i cabernet i hi elaboren, a més del dolç, vins blancs, negres, un rosat, un

escumós i el vi d'aperitiu que anomenen Clarea. Des de l'any 2010 el celler és sota el paraigües de la DO Alella. Can Roda és “la suma d'incomptables detalls d'amistat i de companyia i de la posada en comú d'allò que es va aprenent amb el pas del temps”.

Santa Maria de Martorelles

93 579 44 48

www.cellercanroda.cat

ROURA

El Celler Roura neix al principi dels anys 1980 a la vall de Rials, a Alella, de la mà de Joan Antoni Pérez Roura. El responsable del celler, Nicolás García, va plantar-ne les vinyes i encara se'n fa càrrec. La primera verema té lloc l'any 1987. El celler produeix vins blancs, rosats i negres, com també escumosos, una gran part dels quals es destinen a l'exportació. Els ceps que treballen són principalment de varietats nobles europees, tot i que també hi tenen varietats locals com són la pansa blanca i la garnatxa negra.

Alella

93 352 74 56 – 93 540 31 48

www.roura.es

RAVENTÓS D'ALELLA

Celler situat entre les vinyes velles i boscos de l'interior de la Serralada Litoral que divideix la DO Alella. Des de la primera anyada, elaborada al celler modern al 1981, la filosofia ha estat l'extracció de les màximes possibilitats a la varietat genuïna de la zona: la pansa blanca. El caràcter innovador, avantguardista i internacional del celler ha donat uns vins amb constant evolució, mantenint al màxim el respecte al producte natural i a la identitat de la zona. Des del naixement del vi Marqués de Alella (actualment Raventós d'Alella), les seves vinyes han hagut de conviure amb la urbanització d'aquestes terres properes a Barcelona. En temps recents, l'ampliació del Parc Natural de la Serralada de Marina ens ha garantit el futur i ens fa ser especialment optimistes en la futura conservació del patrimoni vitícola d'Alella.

Santa Maria de Martorelles

93 395 08 11

www.glevaestates.com

QUIM BATLLE

Quim Batlle expressa la seva visió del vi a través dels productes que fa. Són vins amb personalitat, amb molt de caràcter i fidel expressió del sauló que els veu néixer, responsable de la mineralitat i l'amargor final que busquen. L'origen del celler? Al 1999, Batlle va empeltar unes vinyes a 320 metres sobre el nivell del mar, en costers d'entre 20% i 40% d'inclinació, i mantenint les mateixes varietats –autòctones– que ja treballava el pare: pansa blanca, garnatxa i picapoll. Elabora tres monovarietals, un per a cada varietat, i un cupatge que canvia cada any, depenent de la collita. Segueix al 100% els preceptes de l'agricultura ecològica.

Tiana

648 180 035 - 93 395 45 27

www.vinosdealella.com

VINYATERS

divendres 7 de setembre

ORIOI ARTIGAS

Un vinyater silenciós i revolucionari que busca les seves arrels i explora la seva veritable passió. En aquests moments, el seu projecte és apassionant, ple d'experimentació i risc.

630905083

www.oriolartigas.com

TESTUAN

És el projecte d'un grup d'amics de Cabriels que comparteixen l'estima per la vinya i el vi i que van decidir unir-se fa més de vuit anys per a conrear una de les últimes parcel·les de vinya que quedava al municipi i elaborar un vi blanc de qualitat.

696 575 216

www.testuan.com

GASTRONOMIA

divendres 7 de setembre

EL NOU ANTIGÓ

Un lloc agradable, amb una gastronomia innovadora.

Teià

93 540 04 23

www.elnouantigo.com

EL POCHI

Sandvitxeria argentina.

El Masnou

93 180 53 28

www.facebook.com/elpochisandwicheria/

LA BONA ESTRELLA

Taverna amb sabor mediterrani.

Teià

93 540 25 50

[facebook La Bona Estrella](https://facebook.com/LaBonaEstrella)

LA MAGRANA

La cuina de tota la vida.

Alella

93 555 69 70

LES TERRASSES DE SANT ROMÀ

Menjar tradicional de la nostra terra cuinat de forma casolana.

Tiana

93 3951402

lesterrasses.cat

MASIA CAN CABÚS

Cuina que combina el xup xup de la cuina tradicional amb els sabors sorprenents de la fusió.

Alella

93 540 77 73 / 644 69 01 06

www.cancabus.es

TOMOE

Cuina japonesa.

El Masnou

93 555 85 99

facebook Tomoe Masnou

DAVID PASTISSER

Uneix la passió en l'elaboració, la qualitat i la tradició.

El Masnou

93 555 34 75

www.davidpastisser.com

Cafès Rovira

VINYATERS

dissabte 8 de setembre

ALBERT FEDERICO

Aquest jove vinyater es defineix com un enamorat del vi. Fa un parell d'anys va decidir fer un pas endavant i convertir la seva passió en professió i va trobar el racó ideal per fer realitat el seu somni: unes vinyes situades en un entorn privilegiat, al cor de la vall de Rials d'Alella. El seu primer vi va ser el Pensa, elaborat amb la varietat autòctona del territori, la pansa blanca.

672 046 972

ORIOI ARTIGAS

Un vinyater silenciós i revolucionari que busca les seves arrels i explora la seva veritable passió. En aquests moments, el seu projecte és apassionant, ple d'experimentació i risc.

630905083

www.oriolartigas.com

TESTUAN

És el projecte d'un grup d'amics de Cabriels que comparteixen l'estima per la vinya i el vi i que van decidir unir-se fa més de vuit anys per a conrear una de les últimes parcel·les de vinya que quedava al municipi i elaborar un vi blanc de qualitat.

696 575 216

www.testuan.com

GASTRONOMIA

dissabte 8 de setembre

EL POCHI

Sandvitxeria argentina.

El Masnou

93 180 53 28

www.facebook.com/elPOCHISandwicheria/

LA BONA ESTRELLA

Taverna amb sabor mediterrani.

Teià

93 540 25 50

facebook La Bona Estrella

LA MAGRANA

La cuina de tota la vida.

Alella

93 555 69 70

LA MASIA DE LA XESCA

Cuina tradicional.

Badalona

93 383 65 56 / 93 387 33 24

www.lamasiadelaxesca.com

LA SANTA

Cuina mediterrània i de mercat.

El Masnou

93 555 77 03

www.lasantarestaurant.com

L'AVI MINGO

Cuina tradicional catalana i de temporada.

Tiana

93 395 22 06

www.avimingo.com

LES TERRASSES DE SANT ROMÀ

Menjar tradicional de la nostra terra cuinat de forma casolana.

Tiana

93 395 14 02

lesterrasses.cat

DAVID PASTISSER

Uneix la passió en l'elaboració, la qualitat i la tradició.

El Masnou

93 555 34 75

www.davidpastisser.com

Cafès Rovira

VINYATERS

diumenge 9 de setembre

TESTUAN

És el projecte d'un grup d'amics de Cabrils que comparteixen l'estima per la vinya i el vi i que van decidir unir-se fa més de vuit anys per a conrear una de les últimes parcel·les de vinya que quedava al municipi i elaborar un vi blanc de qualitat.

696 575 216

www.testuan.com

GASTRONOMIA

dumenge 9 de setembre

ANTIGA FUSTERIA

Cuina tradicional de qualitat.

Alella

93 541 66 34

www.antigafusteria.com

CAN ROCA

Cuina tradicional amb productes del territori.

Tiana

93 395 07 47

www.restaurantcanroca.com

LA BONA ESTRELLA

Taverna amb sabor mediterrani.

Teià

93 540 25 50

[facebook La Bona Estrella](https://www.facebook.com/LaBonaEstrella)

LA PIZZETA

Pizzes per a tots els gustos.

Teià

93 540 92 82

LA VINÍCOLA

Cuina mediterrània.

Alella

93 540 46 61

www.alellavinicola.com

L'ERA

Fusió entre la cuina de les àvies i la contemporània.

Arenys de Munt

93 795 01 14

www.lerarestaurant.com

ORFILA -GASTROBAR

Cuina de temporada que fusiona diversos estils.

El Masnou

93 555 01 88

www.restauranteorfila.es

ISSIM BY SANDRAP

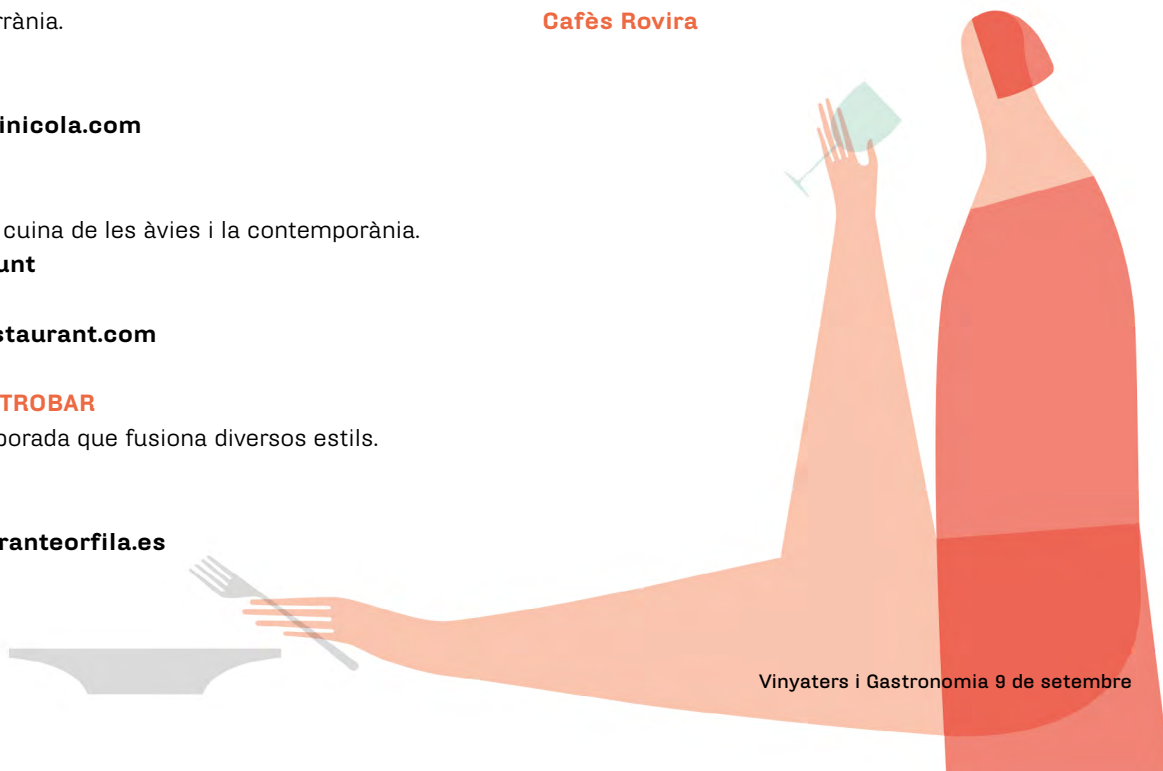
Postres selectes.

Alella

696 516 847

www.issimbysandrap.com

Gafès Rovira



i Oficina de Turisme

93 555 46 50

alella.ofiturisme@alella.cat

www.festaverema.alella.cat

www.alella.cat

+ **Ambulància**
Rambla d'Àngel Guimerà

🚔 **Polícia local**
Passeig de Marià Estrada, 8

P **Aparcament**
Riera principal, Can Calderó, Les Heures, Avinguda Sant Josep de Calassanç, Riera Fosca i Avinguda del Bosquet.

🚻 **WC**
Plaça d'Antoni Pujadas, Porxada i Plaça de l'Ajuntament.

Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

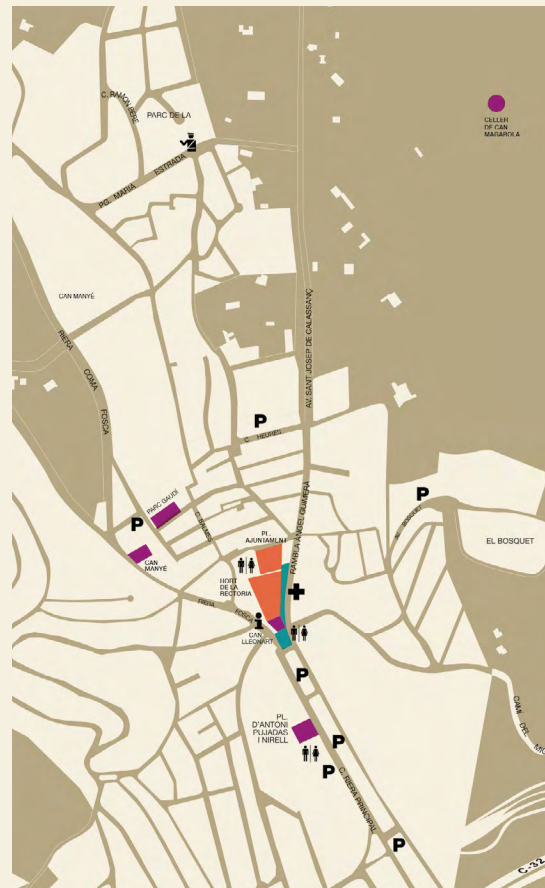
Hort de la Rectoria, Porxada i Plaça de l'Ajuntament.

Fira de la Festa de la Verema

Rambla d'Àngel Guimerà i Plaça dels Germans Lleonart.

Activitats

- **Centre Cultural Can Lleonart**
Plaça Germans Lleonart, 1
- **Can Manyé Espai d'art i creació**
Riera Fosca, 42
- **Celler de Can Magarola**
Avinguda de Sant Mateu, 2
- **Plaça d'Antoni Pujadas**
- **Parc Gaudí**



Inscripcions a les activitats

Del 29 d'agost al 15 de setembre

A l'Oficina de Turisme d'Alella

Horari de dimecres a diumenge, 10 a 14h
i de 16 a 18.30h. Dilluns i dimarts tancat

Per Internet a

www.festaverema.alella.cat

Preus

- Visita cellers: 8€
(menors de 8 anys gratuït, amb inscripció prèvia)
- Caminades guiades: 8€
(menors de 8 anys gratuït, amb inscripció prèvia)
- Presentació de vins: 11€
- Tast Jove de vins: 6€
- Tast amb personalitat: 12€ cada sessió
(30€ el pack de les 3 sessions)
- Verema nocturna: 14€

Venda de tiquets de la Mostra del Vi DO Alella i Gastronomia

Del 29 d'agost al 9 de setembre

A l'Oficina de Turisme d'Alella

Horari de dimecres a diumenge, de 10 a 14h i de 16 a 18.30h
Dilluns i dimarts tancat

Dies 7, 8 i 9 de setembre, de 18.30 a 23h

A l'estand de la Plaça de l'Ajuntament

Preus

- Tiquet de menjar: 4€ (1 plat)
- Tiquet de postres: 2,5€
- Tiquet de vi: 2€ (degustació de vi sense copa)
Vi prèmium: 2 tiquets de vi
- Tiquet d'ampolla: 12€ (ampolla de vi o cava)
- Copa de vidre: 1,5€
- Cafè gratuït

Mesures de seguretat que cal prendre en llocs on es fan actuacions de grups de foc o correfocs

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 ni agafeu ni en destorbeu els 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.

Mesures de protecció en els actes dels trabucaires

L'organització adverteix a les persones amb problemes d'oïda o amb sensibilitat auditiva, en especial la gent gran i els infants, que adoptin mesures de precaució en els actes en els quals participin els trabucaires.

Es recomana als assistents de portar protecció auditiva.

No s'ha d'encendre res ni fumar prop de les bosses que contenen pólvora.

No s'ha d'envair l'espai on el grup de foc fa l'actuació, ni agafar ni destorbar cap dels membres.

En finestres i balcons, no s'ha de col·locar el cos sobre la vertical de les armes d'avantcàrrega



Enoturisme
DO Alella



Alella
talent i vinyes



ALELLA



Diputació
Barcelona



Generalitat de Catalunya
Institut Català
de les Empreses Culturals



AJUNTAMENT D'ALELLA

festaverema.alella.cat

