

V Setmana del vi **DO ALELLA**

Del 19 de setembre al 5 d'octubre de 2014

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

www.doalella.cat



DIVENDRES 19 DE SETEMBRE

19h. Àmbit cultural del Corte Inglés del portal de l'Àngel. Barcelona



Quim Batlle

ACTE INAUGURAL. XERRADA: LA DO ALELLA I ELS SEUS REPTES DE FUTUR

El terror de la DO Alella es caracteritza pel sòl de sauló, la proximitat al mar i les varietats autòctones de raïm que s'hi conreen. Una de les més petites de la península, afronta el seu futur imminent amb el repte de convertir-se en la primera DO ecològica de tot l'estat. Quim Batlle, president del Consell Regulador de la DO Alella i propietari del celler ecològic del mateix nom, explicarà les característiques d'aquest territori i els seus vins, alhora que aquest i els altres reptes de futur.

En acabat posarem la cirereta al pastís tot tastant els vins dels diferents cellers de la Denominació d'Origen.

Gratuit.

CONCURSOS

III CONCURS DE FOTOGRAFIA DO ALELLA

T'agrada la fotografia i sempre dus la càmera al damunt? No et pots estar de fotografiar-ho tot amb el teu telèfon intel·ligent? Et proposem que prenguis part al III Concurs de Fotografia DO Alella. Tant és que hi participis amb una càmera professional com amb el teu telèfon mòbil. Captura una imatge de vi o vinyes de la DO Alella, o bé d'una activitat de les incloses en aquest programa. Fes "m'agrada" a la pàgina del Consorci DO Alella (www.facebook.com/doalella), i penja la teva foto al nostre mur fins el dia 6 d'octubre. El jurat triarà la millor foto i el seu autor guanyarà un àpat per a dues persones amb vi DO Alella al restaurant Sauló de l'Hotel Can Galvany de Vallromanes. La foto guanyadora sortirà publicada a la revista *Papers de vi*.

CONCURS DE RECEPTES AMB VI DO ALELLA

Al Mercat Municipal del Masnou

Es podrà participar tot omplint una butlleta i dipositant-la a l'urna del concurs que estarà al mercat des del 19 de setembre al 5 d'octubre.

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

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

DIVENDRES 19 DE SETEMBRE

18 h

CAN MANYÉ
Riera Coma Fosca, 42
93 540 87 23

Alella

Presentació de la guia de recursos del Maresme

Presentació de la guia *La Cuina del Maresme*, editada per les biblioteques del Maresme i que recull receptes de cuina elaborades per restaurants de la comarca. Acte presentat per Ada Parellada (Restaurant Semproniana) i taula rodona amb Àngel Rodríguez i Xavier Orfila, xefs dels restaurants Cuinalella (Alella) i Orfila (El Masnou). Tast dels plats que ambdós xefs han presentat a la guia maridats amb vi DO Alella. Gratuït.

18.30 h

BIBLIOTECA MUNICIPAL
Avinguda Pau Casals, 26
93 841 34 48

Llinars del Vallès

Espectacle de màgia al voltant del món del vi

Espectacle Adan Xou DO Alella, a càrrec del Mag Adan. Gratuït.

20.30 h

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

Tast de vins DO Alella i degustació de pernil ibèric i formatges

Preu: 5€. Cal fer inscripció.

21.30 h

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

Festival Bouquet d'Alella. Concert entre vinyes amb Namina

Cançons transatlàntiques maridades amb la frescor del Bouquet d'Alella Blanc 2013. Namina canta a l'amor i a la vida mentre la seva guitarra s'enfila a tota mena de registres, acostant el jazz a la cançó d'autor i el soul a la bossa nova, citant en un mateix repertori a Nina Simone, Maria Mercè Marçal, Joan Vinyoli i Chris Isaak.

A partir de les 20 h servei gastronòmic

Preu entrada amb tast de vi: Anticipada, 10€ · Taquilla, 12€.

DISSABTE 20 DE SETEMBRE

Tot el dia

CELLERS DE MATARÓ
Mataró

Degustació de vins DO Alella

Les vinateries Cellers Monserrat, Celler Castellví, Can Monserrat i Vins Santi oferiran, al llarg de tot el dia, degustacions de vins de la DO. A més, tots quatre comerços, oferiran un 10% de descompte en la compra de qualsevol producte DO Alella entre el 19 de setembre i el 5 d'octubre.

11 h

CELLER ALELLA VINÍCOLA
93 540 38 42
Alella

El món del vi en família

Activitat per a grans i menuts dins l'edifici modernista d'Alella Vinícola. Taller infantil per als més menuts (a partir de 4 anys) a base de jocs i manualitats al voltant de les rajoles de feines de la vinya i el vi que es conserven al celler. Simultàniament, visita guiada al celler i

tast comentat de vins Marfil per als adults. Preu: adults 8€, infants 6€. Cal fer inscripció.

12 h

MASIA CAN SALA
Mariana Pineda, 1
609 589 536
Montornès del Vallès

Trepitjada de raïm tal com es feia abans

La masia Can Sala conjuga tradició, festa, gastronomia i difusió de la cultura del vi. Per a l'ocasió, proposa una trepitjada de raïm tal com ho feien abans els hereus i les pubilles. Durant tot el dia es podrà gaudir de l'entorn de Can Sala envoltats de vinyes i dels animals de la seva granja. A més, els nens podran fer la volta amb poni i amb carro. La "dura" feinada culminarà amb un bon dinar ben regat, per als més grans amb vi Pansa Blanca (Alta Alella).

Preu: 29€ (adults) i 19€ (nens). Cal fer reserva.

De 12 a 14.30 h

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

Degustació de vins del celler Bouquet d'Alella

Degustació dels vins negres Bouquet d'Alella Garnatxa Negra i Bouquet d'Alella Syrah. A càrrec d'Enric Espinosa. Gratuït.

18 h

ESPAI JOVE
Ronda s/n
93 579 69 80
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 Dani Garcia, sommelier.
Preu: 5€. Cal fer inscripció.

21.30 h

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

Festival Bouquet d'Alella. Concert entre vinyes amb Névoa + Vicenç Solsona

Emocions a flor de pell. Núria Piferrer "Névoa" s'ha definit com una de les grans veus del fado. I és cert, però també ho és que el seu registre va molt més enllà. Acompanyada del guitarrista Vicenç Solsona, es fa seves peces de Caetano Veloso, Tom Jobim o Joan Manuel Serrat. Sofisticació, tendresa i emocions a flor de pell. La vetllada es complementarà amb un tast del Bouquet d'A Blanc 2013. A partir de les 20 h servei gastronòmic.
Preu entrada amb tast de vi: Anticipada, 12€ · Taquilla, 14€.

DIUMENGE 21 DE SETEMBRE

11 h

CELLERS ALTRABANDA
I CAN RODA
93 579 44 48
Martorelles / Santa Maria de Martorelles

Visita als cellers Altrabanda i Can Roda

Visita a les instal·lacions del celler Altrabanda per, a continuació, desplaçar-se fins a Santa Maria per visitar el celler Can Roda. Inclou tast de vins d'ambdós cellers.
Gratuit. Cal fer reserva.

11h

CELLER BOUQUET D'ALELLA

626 683 154
www.bouquetdalella.com
Alella

Festival Bouquet d'Alella. Verema, ruta musical i aperitiu entre vinyes

Activitat familiar per viure un moment cabdal del procés d'elaboració del vi i participar d'una experiència tan especial com és la verema. Un cop acabada, es podrà gaudir d'un petit aperitiu entre vinyes, acompanyat del vi Bouquet d'A Blanc 2013 i d'una selecció musical a càrrec de periodista especialitzat Jordi Urpi (Dr. Batonga). Una ruta sonora per les terres del vi, de la Mediterrània als cinc continents.
Preu verema amb tast i aperitiu: Anticipada, 10€ · Taquilla, 12€. A partir de les 12.30 h entrada lliure

12h

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

Visita teatralitzada

Visita guiada teatralitzada al Parc Arqueològic Cella Vinaria per conèixer com era el celler romà, què bevien i què menjaven els antics habitants d'aquest territori. En acabat, tast d'un vi DO Alella.
Preu: 6 euros. Cal fer inscripció.

19h

VINET, VINS&TASTETS
Carrer de Vintró, 5
93 311 93 74
Barcelona

Conta'm un vi, brinda amb un conte

Vinet literari amb tast de vins DO Alella. Sovint acompanyem una bona copa de vi d'un plat deliciós, d'un formatge exquisit o d'una

conversa interessant... I si m'adonem tres vins amb tres contes en tres llengües diferents? Amb els peus a Barcelona i el cap a França, el contacontes Carles Targarona ensenya la llengua de Molière al mateix temps que explica històries d'aquí i d'allà.
Preu: Copa de vi i tastet, 3€.

DILLUNS 22 DE SETEMBRE

20h

CAN LLEONART
Plaça dels Germans Lleonart, 1
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.
Gratuit.

DIMARTS 23 DE SETEMBRE

Nit

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

Tapes & DO Alella amb sorteig

Sopar tast de sis tapes creatives a triar d'entre una quinzena, mariadades amb diversos vins DO Alella. Entre tots aquells que consumeixin

aquest menú, es sortejarà un lot de productes DO Alella i un sopar de tapes un dijous al mateix restaurant. Les tapes i vins disponibles es poden consultar a la pestanya menús del web www.restaurantorfila.es.
Preu: 27€.

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.

DIMECRES 24 DE SETEMBRE

21 h

PARC ARQUEOLÒGIC CELLA

VINARIA (CAT)

Ernest Lluch, 40

93 555 99 77

Teià

Maridatge de vins amb xocolates

Sessió de maridatge de cinc vins de diversos cellers de la DO Alella amb cinc xocolates de qualitat. A càrrec de Carlos Puñet, sommelier.

Preu: 10€. Cal fer inscripció a info@cella-vinaria.cat

DIJOUS 25 DE SETEMBRE

18 h

HOTEL LLAR DE CAPITANS

Prat de la Riba, 48

93 540 73 09

El Masnou

Art i Vins DO Alella

Presentació de vins DO Alella i exposició de quadres relacionats amb el món del vi, els seus cellers i els paisatges típics del territori DO Alella.

L'exposició restarà oberta fins el 2 d'octubre.

Gratuït. Copa de vi DO Alella: 1€

19.30 h

CAN MANYÉ

Riera Fosca, 42

93 540 87 23

Alella

Literatura amb els cinc sentits (10): Enric Casasses

El poeta sacsejarà els assistents amb la paraula viva que neix de la pedra viva, tot tastant un vi de la DO Alella. En el seu darrer projecte, les gàrgoles de l'església de l'Escala, del segle XVII-XVIII, són

l'origen d'una seixantena de poemes nous.

Gratuït. Cal fer reserva.

20 h

HOTEL CAN GALVANY

Av. De Can Galvany, s/n

93 572 95 91

Vallromanes

Taller de tapes gastronòmiques per fer a casa

Taller per aprendre a elaborar plats d'alta cuina en forma de tapa. Un cop enllestit el taller, els participants podran sopar les tapes que hauran preparat maridades amb vins de la DO Alella.

Preu: 25€. Cal fer inscripció.

DIVENDRES 26 DE SETEMBRE

18 h

BIBLIOTECA MUNICIPAL

Av. Pau Casals, 26

93 841 34 48

Llinars del Vallès

Contes de vi i verema

Sessió de narració de contes sobre el vi i la verema a càrrec de Mercè Rubí. Lliurament a tots els assistents del conte inèdit sobre el vi DO Alella, de l'autora local Gemma Armengol. Gratuït.

Festival bouquet d'alella

Divendres 19 a les 21:30h

CONCERTS
ENTRE VINYES

NAMINA

Dissabte 20 a les 21:30h

NÉVOA & VICENC
SOLSONÀ

Dimenge 21 a les 10:00h del matí

~ Verema i Ruta Musical ~

bouquet d'alella
CELLER

19, 20 i 21 de SETEMBRE

www.bouquetdalella.com

20.30 h

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

Delicateca. Tast de vins DO Alella i degustació de perrnil ibèric i formatges

Preu: 5€. Cal fer inscripció.

21.30 h

ESPAI DLVI
Antoni Borrell, 1
93 555 28 84
Alella

Sopar amb maridatge musical i de vins

Sopar amb música en directe a càrrec del grup A contravoz. El sommelier Quim Piera dirigirà el tast i el sopar i proposarà dues opcions de maridatge diferents per a cada plat; la banda interpretarà una cançó cercant l'harmonia perfecta entre plat, vi i música. Menú: Caneló de peix i marisc amb salsa de gambes i amanida de flors, amb una copa de So de Masia Can Roda Pansa Blanca i una de cava Privat Brut Nature (Alta Alella). Confit d'ànec amb peres i reducció d'armagnac i fruits vermells, amb una copa de Can Pallarolas Negre i una de Marfil Criança (Alella Vinícola). Coulant de Xocolata amb una copa de Dolç Mataró (Alta Alella). Preu: 35€. Cal fer reserva.

DISSABTE 27 DE SETEMBRE

Tot el dia

CELLERS DE MATARÓ
Mataró

Degustació de vins DO Alella

Les vinateries Cellers Monserrat, Cellar Castellví, Can Monserrat i Vins Santi oferiran, al llarg de tot el dia, degustacions de vins de la DO. A

més, tots quatre comerços, oferiran un 10% de descompte en la compra de qualsevol producte DO Alella entre el 19 de setembre i el 5 d'octubre.

10 h

CELLER ALTA ALELLA
628 624 182
Alella

Ioga, ocells i vins naturals

Taller de ioga entre vinyes que proposa la recerca de les sinèrgies entre l'energia que es desprèn de les vinyes, les melodies dels ocells, el moviment de les papallones del Parc i la necessitat de trobar de nou les nostres arrels. En acabat, caminada per les vinyes en companyia de Jordi Ribas, fotògraf i ornitòleg, per reconèixer els ocells que freqüenten les vinyes d'Alta Alella i donar a conèixer el nou projecte de vins naturals. Brindis amb l'escumós AA Bruel amb vistes al mar, les vinyes i Barcelona. Preu: 25€. Cal fer inscripció.

10 h

CELLER QUIM BATLLE
93 395 48 27
Tiana

Visita al celler Quim Batlle

Visita guiada a un dels cellers més petits de la DO Alella que, situat a les muntanyes de Tiana i amb boniques vistes al mar i a Barcelona, produeix vins blancs elaborats amb varietats autòctones de la DO. Preu per a dues persones: 15€. Cal fer inscripció.

11 h

CELLER ALELLA VINÍCOLA
93 540 38 42
Alella

El món del vi en família

Activitat per a grans i menuts dins l'edifici modernista d'Alella Vinícola. Taller infantil per als més menuts (a partir de 4 anys) a base de jocs i

manualitats al voltant de les rajoles de feines de la vinya i el vi que es conserven al celler. Simultàniament, visita guiada al celler i tast començat de vins Marfil per als adults. Preu: adults 8€, infants 6€. Cal fer inscripció.

De 12 a 14.30 h

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

Degustació de vins i caves del celler Alta Alella

A càrrec d'Enric Espinosa. Gratuït.

18 h

CELLER QUIM BATLLE
93 395 48 27
Tiana

Immersió sensorial al celler Quim Batlle

Proposta que convida a descobrir el celler passejant entre els ceps de les seves vinyes i degustant els seus peculiars vins per, a continuació, aprofitar les sensacions generades en aquest entorn per aprendre a elaborar un perfum ambient. Taller a càrrec de la perfumista Esperança Casas, del Jardí Secret, amb essències de l'àmbit gastronòmic com poden ser les fruites, les espècies... però també amb aquelles que són reconegudes en els vins: les notes florals, de fusta, de mel, de cafè, de xocolata... Preu: 35€. Cal fer inscripció.

18.30 h

CELLER ALTA ALELLA
673 279 235
info@viemocions.cat
Alella

eSENTS: Gaudir d'Alta Alella amb tots els sentits

Una visita "de verema" exclusiva, singular i divertida creada a partir de la idea d'un enoturista, amb la

col·laboració d'Alta Alella i Viemoci-
ons. Una invitació a redescobrir els
sentits: observar, olorar, tocar, escol-
tar, tastar i... assaborir el menú de-
gustació enogastronòmic d'un Chef
Privé, inspirat dels vins del celler.
Preu: 85€. Cal fer inscripció.

18.30 h

LA TORRASSA

Llinars del Vallès

Visita a la Torrassa i tast de vins DO Alella

Visita a la Torrassa, des d'on s'apre-
cien unes visites privilegiades del
Vallès i del Maresme, i els massis-
sos del Montseny i del Montnegre.
A continuació, tasts de diversos
vins DO Alella a càrrec de Xavier
Bassa, sommelier.

Preu: 3€. Cal fer inscripció a Mas
Bagà (Avinguda Mas Bagà, 24) o
bé al 93 841 38 42.

18.30 h

PARC ARQUEOLÒGIC CEL·LA
VINÀRIA (CAT)
Ernest Lluch, 40
93 555 99 77

Teià

Passejada romana per Alella, El Masnou i Teià

Passeig guiat per diferents racons
de les tres poblacions maresmen-
ques que són l'àrea d'influència
més propera de la *Cella Vinària*, per
descobrir-ne els vestigis romans i
conèixer com era la zona, com ex-
plotaven les terres i com eren els
paisatges de que gaudien.

Preu: 4€. Cal fer inscripció a [info@
cella-vinaria.cat](mailto:info@cella-vinaria.cat).

19 h

CELLER CAN RODA
93 579 44 48

info@cellercanroda.cat

Santa Maria de Martorelles

Música de cinema entre vinyes

Concert amb una banda de 40 mú-
sics per reviuire la música de les mi-
llors pel·lícules del cinema. Durant
l'acte es tastaran dos vins del celler
juntament amb un aperitiu.
Preu: 20€. Cal fer reserva.

21.30 h

PARC ARQUEOLÒGIC CEL·LA
VINÀRIA (CAT)
Ernest Lluch, 40
93 555 99 77

Teià

Vinalia Rustica. Sopar de recreació històrica

Sopar de recreació històrica amb
vins d'Alella Vinícola amb motiu
de la celebració de la festa de la
verema romana al Parc Arqueolò-
gic *Cella Vinària*.

Preu: 30€. Cal fer inscripció a [info@
cella-vinaria.cat](mailto:info@cella-vinaria.cat).



*Beu amb moderació,
gaudeix sense límits*

21.30 h

RESTAURANT DIAGONAL

Av. Montserrat, 19

93 767 15 02

Pineda de Mar

Sopar concert amb maridatge de guitarres i vi DO Alella

Per picar: timbal de gambes, tomàquet i alvocat, bunyols de bacallà, anxoves i pebrot. Segon a escollir: sèpia estil Serrallo o secret ibèric. Postres i vi In Vita (Castillo de Sajarra). Tot plegat, amenitzat amb les guitarres de Pep Romaguera i Pedro Salazar (rock, rumba, pop...) i poemes de Jèssica Ayala.
Preu: 19,85€. Cal fer reserva.

Nit

RESTAURANT CAN ROCA

Can Roca s/n

93 395 07 47

Tiana

Sopar a la fresca amb música en directe

Sopar-maridatge amb els caves Titiana acompanyats de música en directe.
Preu: 28€. Cal fer reserva.

Nit

ESPAI GASTRONÒMIC LA PEROLA

Can Ribalta s/n

937 379 933

info@airanatura.com

Sant Antoni de Vilamajor

Sopar maridatge amb jazz en viu

Menú degustació maridat amb Marquès d'Alella Pansa Blanca i amenitzat amb música jazz en viu a càrrec del Xavier Guitó Jazz Trio. Menú: Foie mi-cuit amb oli de vainilla i melmelada de llimona. Salmó fumat amb pa de romesco i llenties de marisc. Empedrat de mongetes del ganxet amb tomàquet de Montserrat i bacallà marinat. Filets

de llenguado al vi DO Alella amb tàrtar de gamba de Blanes i tòfona d'estiu. Esponja de cítrics amb sorra de cacau i xarrup de gintònic amb sopa de xocolata blanca.

El mateix menú també estarà disponible tots els migdies mentre duri la Setmana del Vi DO Alella.
Preu: 24€. Cal fer reserva

DIUMENGE 28 DE SETEMBRE

10 h

CAN LLEONART

Plaça dels Germans Lleonart, 1

Alella

Xerrada-sortida: El vi d'Alella abans d'Alella Vinícola

Fins el moment de la creació de la cooperativa Alella Vinícola, l'any 1906, la major part dels quals dedicaven la seva vida al creu de la vinya. Cada família es feia al vi a casa seva. Avui, encara en són testimonis els cellers que es conserven a les masies del municipi. Recorregut, de la mà de l'arquitecte Salvador Ribas per diverses masies, per conèixer la història del vi que s'hi feia fa més de cent anys.
Gratuït. No cal fer inscripció

11 h

RESTAURANT CAN BALADIA

Pg. Baró de Viver, 56

93 797 40 08

Argentona

Ballada de lindy hop amb vins DO Alella

Ballada de lindy hop amb la selecció musical del DJ Diego Talavera. Mentre duri la ballada, hi haurà una barra amb vins del celler Alella Vinícola. Acabat l'acte, qui ho desitgi, podrà tastar les especialitats de Can Baladia amb un dinar maridat

amb vins DO Alella (es recomana reservar).

Aparcament gratuït. En cas de pluja, la ballada es durà a terme a cobert.

Gratuït. Preu copes: 2€.

12 h

PARC ARQUEOLÒGIC CELLA

VINARIA (CAT)

Ernest Lluch, 40

93 555 99 77

Teià

Vinalia Rustica

Celebració del ritual romà d'inici de la verema. Visita al jaciment amb teatralització de la *Vinalia Rustica* i trepitjada de raïm davant de l'altar.

Preu: 4€.

13 h

GARDEN ARENAS

Riera Fosca, 11

93 555 12 43

Alella

Flors silvestres i vins: de l'aroma al gust!

Maridatge de flors silvestres amb vins de la DO Alella. A càrrec del botànic i director de Naturalwalks, Evarist March, i del sommelier del celler de Can Roca, Carles Aymérich.

Preu: 10€. Cal fer inscripció.

DILLUNS 29 DE SETEMBRE

20 h

ESPAI DI.VI

Antoni Borrell, 1

93 555 28 84

Alella

Maridatges sorprenents

La descripció durant el tast ajuda a la interpretació d'un vi que, amb els aromes i les sensacions, ens

evoca records, ens transporta a diferents paisatges i moments. Divertida i original sessió dirigida pels sommeliers Joan Lluís Gómez (Restaurant Sant Pau de Carme Ruscalleda) i Montse Velasco (Nas d'Or 2011, restaurant La Cuina del Guinardó) que, assessorats per Mireia Arenas, del Garden Arenas, ajudaran els participants a cercar el reflex dels vins que es tastaran en flors i plantes.

Preu: 5€. Cal fer inscripció.

DIMARTS 30 DE SETEMBRE

Nit

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

El Masnou

Tapes & DO Alella amb sorteig

Sopar tast de sis tapes creatives a triar d'entre una quinzena, mairidades amb diversos vins DO Alella. Entre tots aquells que consumeixin aquest menú, es sortejarà un lot de productes DO Alella i un sopar de tapes un dijous al mateix restaurant. Les tapes i vins disponibles es poden con-

sultar a la pestanya menú del web www.restauranteorfila.es.
Preu: 27€.

20h

RESTAURANT EL PALLER
Torrent Malet, 10
93 752 41 68

Premià de Mar

Tast de vins DO Alella i sopar

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

I després del tast, sopar. Menú: Coca de vidre amb anxoves i escalivada. Mitjanes de xai amb patata al caliu. Coca El Paller amb moscatell de la bóta. Vi Marfil i aigua.
Preu tast: 5€. Cal fer inscripció.
Preu sopar: 15€. Cal fer reserva.

DIMECRES 1 D'OCTUBRE

21h

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

Alella

Tast de pa amb vi i sucre amb performance

No fa pa sobrant que era ben

comú que, a l'hora de berenar, els més menuts de la casa mengessin pa amb vi i sucre. Tast de diversos pans amb diferents vins DO Alella per viure (o reviure) aquells temps passats de la mà de la sommelier Rosa Vila. Amb la col·laboració del músic Mark Ullod, que presentarà la seva performance "L'elogi del vi", que combina de manera espectacular veu, bateria i llum.
Preu: 4€. Cal fer inscripció.

DIJOURS 2 D'OCTUBRE

19 i 21 h (2 passis)

CINEMA LA CALÀNDRIA
Dr. Agell, 7
93 555 43 01

El Masnou

Cinema. Un paseo por las nubes

Projecció en versió original subtítulada al castellà. Sinopsi: En tornar del front, un soldat dels EUA (Keanu Reeves), coneix la bonica filla (Aitana Sánchez-Gijón) de l'amo (Anthony Quinn) d'una vinya i accepta ser presentat com el seu espòs per ajudar-la a enfrontar-se al seu dominant pare. Viuran una emocionant aventura romàntica al ritme que marca el cicle de la vinya.
Gratuït.

CELLER
CAN
RODA
SAVEDA
MARIA
DE
MARTORELLES
08107
T 93 579 44 48

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

CELLER
CAN
RODA

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

20 h

CELLER JORDANA
Àngel Guimerà, 60
93 180 66 78
Alella

Tast d'embotits artesanals amb vi DO Alella

Tast d'embotits artesanals de Cal Fusteret maridats amb vins Oriol Artigas. A càrrec dels mateixos productors, Genís Noguera i Oriol Artigas. Preu: 6€. Cal fer inscripció.

21.30 h

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

Marfil Musical

Música en directe i sopars amb vi Marfil a partir de 5,50€. Copa de cava Marfil de benvinguda per a tots els assistents.

DIVENDRES 3 D'OCTUBRE

18.30 h

BIBLIOTECA DE LLINARS
Avinguda Pau Casals, 26
93 841 34 48
Llinars del Vallès

Taller de cuina

Taller per aprendre a elaborar un menú maridatge amb vins DO Alella. A càrrec de FrutArt. Gratuït

20 h

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

Vins escènics. Teatre i vi

Sessió teatral per gaudir d'esquetxos on el vi hi té molt a veure. Text

i direcció d'Elisenda Guiu. Intèrprets: Eva de Luís, Cristina Peralta i Miquel Sitjar. En acabat, copa de vi DO Alella per a tots els assistents. Gratuït.

20 h

MUSEU ARXIU VILASSAR
DE DALT
Marquès de Barberà, 9
Vilassar de dalt

Conferència: Vilassar al segle XVIII

Xerrada a càrrec d'Alexis Serrano, historiador, per conèixer els principals factors que van configurar el Vilassar del s. XVIII, destacant la importància cabdal de la producció vitivinícola pel desenvolupament econòmic i social de la comunitat local. En acabat, tast dels vins Bouquet d'A Blanc i Bouquet d'A Blanc+ del celler Bouquet d'Alella. Gratuït.

21.30 h

RESTAURANT CUINALELLA
Àngel Guimerà, 16
93 540 94 22
Alella

Tapes amb pansa blanca i música en directe

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

DISSABTE 4 D'OCTUBRE

MASIA CAN SALA
Mariana Pineda, 1
666 12 65 13

Montornès del Vallès

Ruta a cavall fins al celler Alta Alella

Ruta a cavall des de Can Sala recorrent els camins del Parc de la Serralada Litoral (pel Castellruf i Turó del Galzeran) fins al celler Alta Alella per dinar-hi un picapica d'altura (tapes dissenyades per maridar amb caves, vins i dolços del celler). Durada: 6 hores, parant al migdia. Requereix un nivell d'equitació mitjà. Pernocta a Can Sala opcional. Preu: 110€. Cal fer reserva.

Tot el dia

CELLERS DE MATARÓ
Mataró

Degustació de vins DO Alella

Les vinateries Cellers Monserat, Celler Castellví, Can Monserat i Vins Santi oferiran, al llarg de tot el dia, degustacions de vins de la DO. A més, tots quatre comerços, oferiran un 10% de descompte en la compra de qualsevol producte DO Alella entre el 19 de setembre i el 5 d'octubre.

Tot el dia

COMPANYIA D'ALELLA
Riera Fosca, 28
93 540 03 41
Alella

Degustació de vins Marquès d'Alella

Degustació i venda de vins d'aquest celler de 9,15 a 14 h i de 17 a 21 h. Gratuït.

10 h

PLAÇA DE L'ESGLÉSIA
El Masnou

Itinerari El Masnou i el vi

Itinerari cultural guiat a peu per conèixer la relació històrica del Masnou amb el món del vi. Punt de trobada: Plaça de l'Església. Es

recomana portar una aplicació de GPS al mòbil. Cal fer inscripció al 93 557 18 30.
Gratuït.

10h

CELLER QUIM BATLLE

93 395 48 27

Tiana

Visita al celler Quim Batlle

Visita guiada a un dels cellers més petits de la DO Alella que, situat a les muntanyes de Tiana i amb boniques vistes al mar i a Barcelona, produeix vins blancs elaborats amb varietats autòctones de la DO. Preu per a dues persones: 15€. Cal fer inscripció.

10.30 h

CAN MANYÉ

Riera Coma Fosca, 42

93 540 87 23

Alella

Taller infantil d'aromes

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

De 12 a 14.30 h

EL REBOST DELS SENTITS

Roman Fabra, 25

93 178 22 97

El Masnou

Degustació del vi In Vita (Castillo de Sajazarra)

A càrrec d'Enric Espinosa.

Gratuït.

13h

OFICINA DE TURISME

Riera Fosca, 2

Alella

Tast de l'àpat típic de verema

Enotast de vins DO Alella a l'entorn de l'Oficina de Turisme. Tast dirigit per la sommelier Rosa Vila: arengades, pa i raïm amb els vins Lanius (Alta Alella) i Mayla (Alella Vinícola).

Preu: 5€.

Inclou les dues copes i la degustació gastronòmica.

17h

PLAÇA DE L'ESGLÉSIA

El Masnou

Itinerari El Masnou i el vi

Itinerari cultural guiat a peu per conèixer la relació històrica del Masnou amb el món del vi. Punt de trobada: Plaça de l'Església. Es recomana portar una aplicació de GPS al mòbil.

Cal fer inscripció al 93 557 18 30

Gratuït.

ALTA ALELLA
PRIVAT

Visita'ns i deixa't seduir...

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

IN NATURALIBUS VIVE VALEQUE



19 h

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

Teià

Maridatge de vins i formatges

Tast de vins del celler Altrabanda
maridats amb formatges de Can
Pujol (Vilassar de Dalt).
Preu: 6€. Cal fer inscripció

21 h

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

Argentona

Sopar amb jazz en directe

Sopar i concert de jazz amb Blai
Masó duet a la terrassa de La Fon-
da. Menú: Amanida de favetes,
pinyons i pernil ibèric amb menta.
Bacallà gratinat amb musselina
d'all o peu de porc desossat i far-
cit amb carn picada i trompetes de
la mort. Gelat artesà de mojito. Vi
Pansa Blanca (Alta Alella).
Preu: 25€. Cal fer reserva.

21 h

RESTAURANT SANT MIQUEL
Plaça de l'Església
93 572 90 29

Vallromanes

Menú degustació "La Pansa Blanca de Marqués de Alella i Parxet"

Sopar-maridatge de sis plats amb
sis vins i caves elaborats amb la
varietat Pansa Blanca. Josep
Maria Rabassa, responsable del
restaurant, explicarà els plats als
comensals i Ramon Raventós,
propietari del celler, explicarà les
característiques de cadascun dels
vins.

Preu: 49,50€.

Cal fer reserva.

DIUMENGE 5 D'OCTUBRE

12 h

CELLER QUIM BATLLE
93 395 48 27

Tiana

Visita al celler Quim Batlle

Visita guiada a un dels cellers més
petits de la DO Alella que, situat a
les muntanyes de Tiana i amb bo-
niques vistes al mar i a Barcelona,
produeix vins blancs elaborats amb
varietats autòctones de la DO.
Preu per a dues persones: 15€.
Cal fer inscripció.

11 h

CELLER ALTA ALELLA
628 624 182

Alella

Visita infantil teatralitzada: *El raïm inquiet*

Visita teatralitzada a les vinyes i el
celler perquè els més menuts de la
casa coneguin el procés de produc-
ció del vi tot resseguint la història
que explica el conte *El raïm inquiet*,
d'Elisenda Guiu.
Preu: 10€

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

EXPOSICIONS

PLAERS

Al restaurant Diagonal · Av. Montserrat, 19 · 93 767 15 02
Pineda de Mar

Pintures acríliques i aquarel·les dedicades al món del vi. Obres de la jove artista multidisciplinar Jèssica Ayala
Obres de la jove artista multidisciplinar Jèssica Ayala. Del 19 al 5 d'octubre.

ART I VINS DO ALELLA

A l'hotel Llar de Capitans · Prat de la Riba, 48 · 93 540 73 09
El Masnou

Quadres relacionats amb el món del vi, els seus cellers i els paisatges típics del territori DO Alella. Del 25 de
setembre al 2 d'octubre

Xarel·lo

Vins, licors
i una mica de tot.
Vins DO Alella

Rbla. Àngel Guimerà, 30
Alella
Tel. 93 555 21 41

**MENÚ BURGER
& GINTÒNIC O
CERVESA ARTESANA**
Dilluns i dimarts nit / Clàssic 16 €



Orfila

RESTAURANT

C/ Roger de Flor, 43 - El Masnou

Reserves: 93 555 01 88

www.restaurantorfila.es

MENÚ DEGUSTACIÓ
Totes les nits (excepte dijous)
i dissabte al migdia

MENÚ TAPES
Dijous nit
Menú curt 12 € / Menú llarg 18 €



ca

Companyia d'Alella

CELLER I TAVERNA

Riera Fosca, 28-30 · Alella · Tel. 93 540 03 41 · www.varietalis.com

RESTAURANT
SAULÓ
CAN GALVANY

Aprofiteu els darrers dies
de bon temps a l'Hotel
Can Galvany Golf & Spa 4*



HOTEL
CAN GALVANY
GOLF & SPA

Avda. Can Galvany, 11
Telèfon: 93 572 95 91
reservas@cangalvany.com

Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana

Especialitat en carns a la brasa i productes de temporada

Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella · 93 540 77 73 · www.cancabus.es
Dimarts tancat


el celler del mar

Selecció de vins

C/ Àngel Guimerà, 12, baixos · El Masnou
Tel. 93 540 29 53 · www.cellerdelmar.com

Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



Un espai únic,
una atmosfera encisadora

Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella
93 555 28 84 · www.espaidivi.es

El Garden de les Quatre Estacions



CENTRE DE JARDINERIA
ARENAS
Ribes, 1 93 555 12 43 ALELLA

Elaboració pròpia de les nostres composicions, tan naturals
com artificials, sempre amb un estil actual i de qualitat.



El Rebot del Sentit

Ps. Roman Fabra, 25
El Masnou
Tel. 93 178 22 97
www.elrebotdelsentits.es


**celler
jordana**

Rbla. Àngel Guimerà, 60 - Alella
Tel. 93 180 66 78



La Mundi Vinoteca

C/ La Palma, 12
Vilanova del Vallès
Tel. 93 845 99 85

CALENDARI D'ACTIVITATS

DIVENDRES 19 DE SETEMBRE

Alella	18h	CAN MANYÉ	Presentació de la guia de recursos del Maresme
Llinars del Vallès	18.30h	BIBLIOTECA	Espectacle de màgia al voltant del món del vi
Barcelona	19h	EL CORTE INGLÉS	Xerrada: La DO Alella i els seus reptes de futur
El Masnou	20.30h	DELICATECA SABORS	Tast de vins DO Alella i degustació
Alella	21.30h	BOUQUET D'ALELLA	Concert entre vinyes amb Namina

DISSABTE 20 DE SETEMBRE

Mataró	Tot el dia	CELLERS DE MATARÓ	Degustació de vins DO Alella
Alella	11h	ALELLA VINÍCOLA	El món del vi en família
Montornès del Vallès	12h	MASIA CAN SALA	Trepitjada de raim tal com es feia abans
El Masnou	12 a 14.30h	EL REBOST DELS SENTITS	Degustació de vins Bouquet d'Alella
Sant Fost de Campsentelles	18h	ESPAI JOVE	Tast de vins DO Alella
Alella	21.30h	BOUQUET D'ALELLA	Concert entre vinyes amb Névoa + Vicenç Solsona

DIUMENGE 21 DE SETEMBRE

Martorelles / Santa Maria	11h	ALTRABANDA/CAN RODA	Visita als dos cellers i tast de vi
Alella	11h	BOUQUET D'ALELLA	Verema, ruta musical i aperitiu entre vinyes
Teià	12h	CAT	Visita teatralitzada a la Cella Vinària
Barcelona	19h	VINET	Maridatge de vins amb contes

DILLUNS 22 DE SETEMBRE

Alella	20h	CAN LLEONART	Xerrada: Vi, nutrició i dieta mediterrània
--------	-----	--------------	--

DIMARTS 23 DE SETEMBRE

El Masnou	Nit	RESTAURANT ORFILA	Tapes & DO Alella amb sorteig
Vilanova del Vallès	20h	MUNDI VINOTECA	Tast de vins DO Alella

DIMECRES 24 DE SETEMBRE

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

DIJOUS 25 DE SETEMBRE

El Masnou	18h	HOTEL LLAR DE CAPITANS	Art i Vins DO Alella
Alella	19.30h	CAN MANYÉ	Literatura amb els cinc sentits (10); Enric Casasses
Vallromanes	20h	HOTEL CAN GALVANY	Taller de tapes gastronòmiques per fer a casa

DIVENDRES 26 DE SETEMBRE

Llinars del Vallès	18h	BIBLIOTECA	Contes de vi i verema
El Masnou	20.30h	DELICATECA SABORS	Tast de vins DO Alella i degustació
Alella	21.30h	ESPAI DI.VI	Sopar amb maridatge musical i de vins

DISSABTE 27 DE SETEMBRE

Mataró	Tot el dia	CELLERS DE MATARÓ	Degustació de vins DO Alella
Alella	10h	ALTA ALELLA	loga, ocells i vins naturals
Tiana	10h	CELLER QUIM BATLLE	Visita i tast de vins
Alella	11h	ALELLA VINÍCOLA	El món del vi en família
El Masnou	12 a 14.30h	EL REBOST DELS SENTITS	Degustació de vins del celler Alta Alella
Tiana	18h	CELLER QUIM BATLLE	Visita i taller de fer un perfum
Alella	18.30h	ALTA ALELLA	eSENTS: Gaudir d'Alta Alella amb tots els sentits
Llinars del Vallès	18.30h	LA TORRASSA	Visita a la Torrassa i tast de vins DO Alella
Teià	18.30h	CAT	Passejada romana per Alella, El Masnou i Teià

Santa Maria de Martorelles	19h	CAN RODA	Música de cinema entre vinyes
Teià	21.30h	CAT	Vinalia Rustica. Sopar de recreació històrica
Pineda de Mar	21.30h	RESTAURANT DIAGONAL	Sopar concert amb maridatge de guitarres i vi
Tiana	Nit	RESTAURANT CAN ROCA	Sopar a la fresca amb música en directe
Sant Antoni de Vilamajor	Nit	LA PEROLA	Sopar maridatge amb jazz en viu

DIUMENGE 28 DE SETEMBRE

Alella	10h	CAN LLEONART	Sortida: El vi d'Alella abans d'Alella Vinícola
Argentona	11h	CAN BALADIA	Ballada de lindy hop amb vins DO Alella
Teià	12h	CAT	Vinalia Rustica
Alella	13h	GARDEN ARENAS	Maridatge de flors silvestres amb vins

DILLUNS 29 DE SETEMBRE

Alella	20h	ESPAI DI.VI	Maridatges sorprenents
--------	-----	-------------	------------------------

DIMARTS 30 DE SETEMBRE

El Masnou	Nit	RESTAURANT ORFILA	Tapes & DO Alella amb sorteig
Premià de Mar	20h	RESTAURANT EL PALLER	Tast de vins DO Alella i sopar

DIMECRES 1 D'OCTUBRE

Alella	21h	ESPAI DI.VI	Tast de pa amb vi i sucre amb performance
--------	-----	-------------	---

DIJOUS 2 D'OCTUBRE

El Masnou	19h i 21h	CINEMA LA CALÀNDRIA	Cinema. Un paseo por las nubes
Alella	20h	CELLER JORDANA	Tast d'embotits artesanals amb vi DO Alella
Alella	21.30h	CELLER MARFIL	Marfil Musical

DIVENDRES 3 D'OCTUBRE

Llinars del Vallès	18.30h	BIBLIOTECA	Taller de cuina
Teià	20h	CAT	Vins escènics. Teatre i vi
Vilassar de Dalt	20h	MUSEU ARXIU	Conferència: Vilassar al segle XVIII
Alella	21.30h	RESTAURANT CUINALELLA	Tapes amb pansa blanca i música en directe

DISSABTE 4 D'OCTUBRE

Montornès del Vallès		MASIA CAN SALA	Ruta a cavall fins al celler Alta Alella
Mataró	Tot el dia	CELLERS DE MATARÓ	Degustació de vins DO Alella
Alella	Tot el dia	COMPANYIA D'ALELLA	Degustació de vins Marqués d'Alella
El Masnou	10h	PLAÇA DE L'ESGLÉSIA	Itinerari El Masnou i el vi
Tiana	10h	CELLER QUIM BATLLE	Visita amb tast de vins
Alella	10.30h	CAN MANYÉ	Taller infantil d'aromes
El Masnou	12 a 14.30h	EL REBOST DELS SENTITS	Degustació del vi In Vita
Alella	13h	OFICINA DE TURISME	Tast de l'àpat típic de verema
El Masnou	17h	PLAÇA DE L'ESGLÉSIA	Itinerari El Masnou i el vi
Teià	19h	CAT	Maridatge de vins i formatges
Argentona	21h	LA FONDA DEL CASAL	Sopar amb jazz en directe
Vallromanes	21h	REST. SANT MIQUEL	La Pansa Blanca de Marqués de Alella i Parxet

DIUMENGE 5 D'OCTUBRE

Tiana	12h	CELLER QUIM BATLLE	Visita amb tast de vins
Alella	11h	ALTA ALELLA	Visita infantil teatralitzada: El raïm inquiet

Organitza:



Amb el suport de:



Coordina



Col·laboren:



Més informació a www.doalella.cat

