

VI Setmana del vi DO ALELLA

**Del 18 de setembre
al 4 d'octubre de 2015**

Xerrades, tasts, maridatges de tota mena,
gastronomia, música, cinema, ioga, literatura,
activitats infantils, debat, esport, arquitectura,
història, teatre, pintura...

www.doalella.cat



DIVENDRES 18 DE SETEMBRE

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



Oriol Artigas

XERRADA INAUGURAL DO ALELLA: SINGULARITAT I QUALITAT

Els vins de la DO Alella estan íntimament lligats al nostre territori des de fa segles per la seva singularitat i qualitat. El sauló, la proximitat al mar, la Serralada Litoral i les varietats autòctones que s'hi conreen donen una empremta als nostres vins que els fan únics.

Xerrada d'Oriol Artigas, enòleg, viticultor i professor al CFGS de Màrqueting i Publicitat del Vi que s'imparteix a l'INS Alella, per conèixer les característiques d'aquest territori i els seus vins, alhora que les perspectives de futur de la DO Alella com a regió vitivinícola. En acabat, petit tast de vins dels diferents cellers de la Denominació d'Origen.

Gratuït.

DISSABTE 19 DE SETEMBRE

De 18 a 24 h. Can Manyé. Riera Fosca, 42 · 93 540 87 23. Alella

NIT DE LA PANSA BLANCA

Partint d'aquest títol suggeridor, perquè la nit sempre ofereix una gran càrrega d'estímuls, i centrant-la amb la varietat de raïm avui més pròpia de la Denominació d'Origen Alella, la Nit de la Pansa Blanca proposa una sèrie d'activitats culturals i vinícoles que es desenvoluparan al llarg del vespre-nit. Perquè la Nit de la Pansa Blanca neix amb la voluntat de prestigiar els nostres vins, singularitzar-los, combinant formació i divulgació amb hedonisme, creació artística i espai lúdic. Perquè el món del vi és un fet cultural.

De 18 a 20 h

Tast de vins de pansa blanca singulars dels cellers de la DO Alella.

Conduït per Oriol Artigas, enòleg i professor del cicle formatiu de grau superior de gestió comercial i màrqueting de l'Institut d'Alella. Per descobrir la versatilitat d'aquesta varietat de raïm.

Preu: 10€. Cal fer inscripció.

De 20 a 21 h

Actuació de la Bandabòlit de Tiana al pati de Can Manyé, tot tastant alguns vins de pansa blanca dels cellers de la DO Alella.

Tocar. Improvisar. Bellugar. Passar-s'ho bé. I, sobre-

tot, fer que la gent s'ho passi bé. Una festa sonora. Això és la bandabòlit, una agrupació d'instruments de vent i percussió que toca pels carrers, places, boscos. A l'espai públic, confonent-se amb la gent. Amb vosaltres.

Gratuït.

De 21.30 a 22.30 h

El banquet de l'Odissea, per Joma (primera sessió).

De 23 a 24 h

El banquet de l'Odissea, per Joma (segona sessió).

Proposta que se situa entre la performance i la poesia visual: els participants en el Banquet de l'Odissea, regat amb vi de pansa blanca entren a Can Manyé i es troben un espai teatralitzat per a dur a terme un singular banquet artístic i literari al voltant del tema homèric i uns plats a demanar: Filat agre dolç de Penèlope, Beuratge reconstituïent de Circe, La dieta d'algues d'Ulisses a la deriva, L'escuma irada de Posidó... Aleshores Joma, l'artista i il·lustrador, pren nota de la tria i tot seguit comença a plasmar sobre les tovalles el plat que cada comensal ha demanat. Art en directe.

Preu: 10€. Cal fer inscripció

DISSABTE 3 D'OCTUBRE

18 h. Can Lleonart

Plaça dels Germans Lleonart, 1
93 540 40 24. Alella

TAULA RODONA: EL PAPER DE LA DO ALELLA EN EL PANORAMA DEL VI CATALÀ

Taula rodona d'especialistes en vi català per analitzar la situació de la DO Alella i conèixer el paper que juga en el panorama del país quan el vi català viu el seu millor moment. Amb Jordi Bort, Director General de l'INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi), Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, autors de la Guia de Vins de Catalunya. Joan Nebot, director de vadevi.cat i creador dels premis Vinari dels vins catalans. Sergi Cortés, director de cupatges.cat. I Lluís Tolosa, autor de la Guia d'Enoturisme de la DO Alella. Taula moderada per Òscar Pallarès, redactor en cap de la revista Papers de vi. Gratuït.

DIUMENGE 4 D'OCTUBRE

11 h. Can Magarola.

Avinguda de Sant Mateu, 2
93 555 91 53. Alella

I CURSA DO ALELLA

Cursa de 10 quilòmetres per gaudir dels fantàstics paisatges de la Vall de Rials, degustar bons vins i passar una bona estona fent esport. Una cursa ideal per fer en grup i al ritme (caminant o corrent) que et permeti viure un dia diferent entre vinyes i vins. Sortida des de Can Magarola, seu del Consell Regulador de la DO Alella i l'arribada a l'INS Alella, on s'imparteix el Grau Superior de Màrqueting del vi.

Preu: 8€.

Cal fer inscripció a doalella@doalella.org



Unes varietats



Un clima



La mà de l'home



Un sòl



i la mar Mediterrània

Un terrer únic, uns vins excel·lents

DIVENDRES 18 DE SETEMBRE

19h

ÀMBIT CULTURAL DEL CORTE
INGLÉS DEL PORTAL DE L'ÀNGEL
Barcelona

Acte inaugural.

Xerrada: DO Alella: singularitat i qualitat

A càrrec d'Oriol Artigas, viticultor i professor al CFGS de Màrqueting i Publicitat del Vi que s'imparteix a l'INS Alella. Vegeu requadre a l'inici d'aquest programa d'activitats. En acabat, petit tast de vins dels diferents cellers de la DO Alella. Gratuït.

21h

ANTIGUES ESCOLES FABRA
Av. Ferran Fabra, 1 · 93 540 72 45
Alella

Wine cocktails DO Alella

Hi ha moltes maneres de gaudir del món del vi. Aquest taller en proposa unes quantes de ben originals perquè els joves de 18 a 30 anys s'hi familiaritzin de manera senzilla i desacomplexada de la mà de la tastadora ITQI Eli Vidal. Preu: 3€. Cal fer inscripció.

Nit

ESPÀI GASTRONÒMIC LA PEROLA
Can Ribalta s/n · 93 737 99 33
info@airanatura.com

Sant Antoni de Vilamajor

Sopar maridatge amb música en viu

Menú degustació maridat amb una copa de Marquès d'Alella Pansa Blanca i amenitzat amb música en viu. Menú: Carpaccio de bisó europeu amb gelat de soja. Peix del dia del mediterrani amb cremós de carbasó al puré d'eddo i reducció de Marquès d'Alella Pansa Blanca. Melós de porc al puré de patata *ratté*, salsa de mûrgoles i una escalunya amb regalèssia. Te *matcha*, xocolata blanca al

rom i gelat de violeta. Menú subjecte a canvis en funció del producte de mercat. El mateix menú també estarà disponible tots els migdies mentre duri la Setmana del Vi DO Alella. Preu: 28€. Cal fer reserva.

22h

VINS I DIVINS
Barcelona, 3 · 93 540 97 50
El Masnou

Maridatge a tres bandes: vi+música+ tapa

Música en directe i servei de tapes maridades amb un vi blanc, un rosat i un negre de la DO Alella. Preu (tapa + vi): 5€

DISSABTE 19 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 18 de setembre i el 4 d'octubre.

10h

CELLER DE LES AUS (Alta Alella)
628 624 182
enoturisme@altaalella.cat
Alella

Ioga, ocells i vins naturals

Taller de ioga 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 observar l'abeurador

del celler i conèixer els ocells que freqüenten les vinyes d'Alta Alella. A continuació, visita al nou Celler de les Aus i degustació de vins sense sulfurós amb vistes al mar, les vinyes i Barcelona. Preu: 25€. 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 del celler Alella Vinícola

Degustació dels vins Marfil Clàssic i Marfil Negre Criança. A càrrec d'Enric Espinosa. Gratuït.

17.30h

EL CULLEROT
Sant Felip, 45 · 93 540 97 50
El Masnou

Taller de tapes per a petits xefs

Activitat infantil de cuina per als més menuts. Tapes i entrants on el most de raïm juga un paper especial. Preu: 18€. Cal fer inscripció.

18h

CAN MANYÉ
Riera Fosca, 42 · 93 540 87 23
Alella

Nit de la Pansa Blanca

Vegeu requadre a l'inici d'aquest programa d'activitats.

21h

CELLER QUIM BATLLE
La Sentiu, s/n · 93 395 48 27
Tiana

Harmonies eròtiques sota els estels

Suggestiva sessió de maridatge gastronòmic amb textos eròtics, lleiguts pel rapsoda Mark Ullod, i les harmonies amb vins del celler Quim Batlle a càrrec de la sommelier Rosa Vila. Preu: 28€. Cal fer inscripció.

DIUMENGE 20 DE SETEMBRE

9.30 h

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

Esmorzar de verema

Tallada de raïm a la vinya seguit d'un esmorzar típic de verema preparat pel restaurant Can Major (Montmeló), acompanyat de vins Bouquet d'Alella. L'activitat inclou la visita al celler.
Preu: 25€. Cal fer inscripció.

10 h

CAN LLEONART
Plaça dels Germans Lleonart, 1
Alella

Xerrada-sortida: Les masies del vi

Fins el moment de la creació de la cooperativa Alella Vinícola, l'any 1906, la major part dels alellencs dedicaven la seva vida al conreu 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. Breu xerrada a Can Lleonart i 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.
Gratuit. No cal fer inscripció.

12 h

MASIA CAN SALA
Mariana Pineda, 1 · 93 568 34 85
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, propo-

sa 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" feina culminarà amb un bon dinar ben regat, per als més grans amb vi AA Pansa Blanca (Alta Alella).
Preu: 29€ (adults) i 19€ (nens).
Cal fer reserva.

12 h

MUSEU DE L'ESTAMPACIÓ
Joan XXIII, 2-8
Premià de Mar

Visita especial: El vi laietà dels romans

Visita a l'exposició d'arqueologia del MEP i el Museu Romà, tot copsant el desenvolupament de la producció del vi i el seu comerç a les nostres contrades en època romana entre



AA
ALTA ALELLA
PRIVAT
CELLER DE LES ALES

VISITA'NS!

TURISME DEL VI
AGRICULTURA ECOLÒGICA
VINS RADICALS

+ 34 628.624.182
enoturisme@altaalella.cat

Segueix-nos a les xarxes:
#cellerdelesaus #altaalellaprivat

f @Alta Alella-Cava Privat
t @ALTAALELLA
i @altaalella

els segles II aC i VI dC. En acabat, se servirà una copa de vi DO Alella. Gratuït.
Cal fer inscripció a museuroma@premiademar.cat o al 93 752 91 97

20 h

RESTAURANT SAULÓ

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

Tapes DO Alella

Degustació de quatre tapes (Tàrtar de salmó amb maduixes i mango, tonyina vermella amb salsa japonesa amb wok de verdures, cruixent de botifarra amb ceba confitada i brie i broqueta de xai regada amb salsa de dàtils) maridades amb 4 vins DO Alella. Harmonies explicades en directe pel sommelier Aleix Garcia.

Preu: 20€. Cal fer reserva.

DILLUNS 21 DE SETEMBRE

21 h

ESPAI DIVI

Antoni Borrell, 1 · 93 555 28 84
Alella

Tast de pa amb vi i sucre

No fa pas tants anys que era ben comú que, a l'hora de berenar, els menuts de la casa mengessin pa amb vi i sucre. Amb la sommelier Rosa Vila, recordarem aquells temps i ens sorprendrem apreciant una colla de matisos tot combinant el pa i el sucre amb diferents vins de la DO Alella.

Preu: 5€. Cal fer inscripció.

DIMARTS 22 DE SETEMBRE

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 23 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 Puffet, sommelier.

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

21 h

VINS I DIVINS

Barcelona, 3 · 93 540 97 50

El Masnou

Taller de tapes DO Alella

Taller de tapes saludables fetes amb productes de proximitat a càrrec de la cuinera Gavina i posterior maridatge amb un vi de la DO Alella

Preu: 22€. Cal fer inscripció.

DIJOUS 24 DE SETEMBRE

19 h

SORLI EMOCIONS

Plaça de Can Nolla, 1 · 937 537 184

Vilassar de Dalt

Tast de vins DO Alella maridats amb formatges catalans

Tast de cinc vins (Galàctica 2012, Viognier 2013 i Perfum de Pansa 2010 - Marquès d'Alella- i Marfil

Clàssic 2014 i Marfil Sec 2014 -Alella Vinícola-) maridats amb formatges catalans. A càrrec del sommelier Jordi Llamós.

Preu: 25€. En finalitzar el taller, es lliurarà un xec-descompte de 25€ per comprar vins DO Alella al celler de Sorli Emocions. Cal fer inscripció a taller@sorliemocions.cat

20 h

CELLER JORDANA

Àngel Guimerà, 60 · 93 180 66 78
Alella

Tast de formatges i vins de Bouquet d'Alella

Tast de quatre formatges catalans maridats amb quatre vins del celler Bouquet d'Alella.

Preu: 10€. Cal fer inscripció.

DIVENDRES 25 DE SETEMBRE

20 h

TEATRE AUDITORI

Ronda Sant Antoni, 19

Llinars del Vallès

Tast de vins DO Alella amb concert - espectacle teatral

La cançó dels deportats, la novel·la de Teresa Pous, es dramatitza i es converteix en espectacle. Un relat comveador d'Alfred Gerhardt, un cirurgià català de pare alemany obligat a lluitar amb l'exèrcit alemany durant la Segona Guerra Mundial i que va ser fet presoner pels russos. A continuació, tast de vins DO Alella a càrrec del sommelier Xavier Bassa.

Preu: 10€. Entrades a la venda a www.teatreauditorillinars.cat a partir de l'1 de setembre.

21 h

GASTROBAR ORFILA

Francesc Macià, 2 · 93 555 01 88
El Masnou

Sopar de tapes i vins Orfila&Artigas

Un jove cuiner i un jove productor de vins DO Alella units per a l'ocasió. Xavier Orfila prepararà i explicarà vuit tapes diferents i Oriol Artigas les maridarà amb quatre dels seus vins. Un sopar per comentar, no només amb els companys de taula, sinó també amb els seus autors. Preu: 25€. 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 música en viu

Menú degustació maridat amb una copa de Marquès d'Alella Pansa Blanca i amenitzat amb música en viu. Menú: Carpaccio de bisó europeu amb gelat de soja. Peix del

dia del mediterrani amb cremós de carbassó al puré d'eddo i reducció de Marquès d'Alella Pansa Blanca. Mel·lós de porc al puré de patata *ratté*, salsa de múrgoles i una escalunya amb regalèssia. Te *matcha*, xocolata blanca al rom i gelat de violeta. Menú subjecte a canvis en funció del producte de mercat.

El mateix menú també estarà disponible tots els migdies mentre duri la Setmana del Vi DO Alella. Preu: 28€. Cal fer reserva.

22h

VINS I DIVINS
Barcelona, 3 · 93 540 97 50

El Masnou

Maridatge a tres bandes: vi+música+tapa

Música en directe i servei de tapes maridades amb un vi blanc, un rosat i un negre de la DO Alella.

Preu (tapa + vi): 5€

DISSABTE 26 DE SETEMBRE

5h

VINYA TESTIMONIAL
Alella

Verema nocturna i esmorzar de verema

Recreació d'una part central de la verema: la recollida del raïm. Trobada a la vinya testimonial de Can Magarola de matinada per recollir, amb la frescor, el nostre raïm. Cal portar cistell i tisores.

A continuació, tast de vins entre vinyes: So de Masia Can Roda Pansa Blanca - Muscat i AA Parvus Syrah (Alta Alella) amb arengades, pa, olives, raïm i botifarra. Activitat adreçada a majors de 18 anys.

Preu: 6€. Cal fer inscripció a l'Oficina de Turisme d'Alella (93 555 46 50)



*Beu amb moderació,
gaudeix sense límits*

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 18 de setembre i el 4 d'octubre.

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.

De 12 a 14.30 h

EL REBOST DELS SENTITS

Roman Fabra, 25 · 93 178 22 97

El Masnou

Degustació de vins del celler Roura

Degustació dels vins Pansa Blanca Xarel·lo i Coupage. A càrrec d'Enric Espinosa. Gratuït.

12.30 h

CAN LLEONART

Plaça dels Germans Leonart, 1

Alella

Mostast (Tast infantil)

Taller adreçat a infants entre 4 i 12 anys per jugar i explorar els gustos (dolç, àcid, salat i amarg) a través del most. Taller didàctic amb jocs i manualitats a càrrec de la pedagoga i tastadora ITQI, Eli Vidal.

Preu: 3€.

Cal inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme d'Alella (93 555 46 50)

19 h

CELLER CAN RODA

93 579 44 48

info@cellercanroda.cat

Santa Maria de Martorelles

Jazz entre vinyes

Concert de jazz amb Iryna Parr Like Chocolate & All That Jazz. Durant l'acte es tastaran vins del celler acompanyats d'un aperitiu. Preu: 25€. Cal fer reserva.

20 h

MERCAT MUNICIPAL

Plaça de l'Ajuntament, s/n

93 555 23 39

Alella

Tast al mercat amb DO Alella i música en directe

Tast dels productes habituals que ofereixen les diferents parades del mercat municipal acompanyats de

vins de la DO Alella. Amb música en directe.

Preus: Entre 1,5 i 3€ la tapa; 2,5€ la copa.

20 h

PARC ARQUEOLÒGIC CELLA

VINARIA (CAT)

Ernest Lluch, 40 · 93 555 99 77

Teià

Taller de maridatge de vins DO Alella i perfums

Original taller, a càrrec de la perfumista Irene Gisbert, que proposa el maridatge de diversos vins DO Alella amb perfums Ainea, de Teià. Preu: 5€.

Cal fer inscripció a irene@ainea.es

DIUMENGE 27 DE SETEMBRE

10 h

CELLER MARQUÈS D'ALELLA

Can Matons s/n · 678 50 61 28

Santa Maria de Martorelles

Esmorzar de forquilla entre vinyes

Visita a la masia del segle XVIII Can Matons, seu del celler Marquès d'Alella, complementada amb un bon esmorzar de forquilla, preparat pel restaurant Pati la Morera (El Masnou) acompanyat de vins del celler elaborats amb la varietat pansa blanca. Preu: 23€. Cal fer reserva.

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

ALELLA

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

CELLER CAN RODA

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 Marfil Clàssic (Alella Vinícola).

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 Marfil Clàssic.

Pa torrat i all i oli i coca del Paller.

Preu 25€. Cal fer reserva.

Migdia

CELLER JORDANA

Àngel Guimerà, 60

93 180 66 78

Alella

Pernil & pansa

Vine a fer l'aperitiu al Celler Jordana i tasta una tapa de pernil ibèric tallat a mà, amb una copa de vi blanc de pansa blanca DO Alella per només 4€.

Preu: 4€

DILLUNS 28 DE SETEMBRE

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.

DIMARTS 29 DE SETEMBRE

20h

ESPAI D'I.VI

Antoni Borrell, 1 · 93 555 28 84

Alella

Tast a cegues de patates xips amb vins DO Alella

En el moment que el vermut està més de moda que mai, aquest tast pretén demostrar que les patates xips també es poden harmonitzar amb vins. Tast comparatiu (a cegues) de patates Torres, Alfonso Torres, Corominas i altres, per apreciar-ne les diferències i, a continuació, acompanyar-les de vins DO Alella. Sessió dirigida per la som-

melier Montse Velasco (La Cuina del Guinardó), premi Nas d'Or 2011. Preu: 5€. Cal fer inscripció.

DIMECRES 30 DE SETEMBRE

19.30 h

CAN MANYÉ

Riera Fosca, 42 · 93 540 87 23

Alella

Literatura amb els cinc sentits (19): Omar Khayyam

El catedràtic de la Universitat de Barcelona Antoni M. Espadaler ens parlarà d'aquest poeta persa del vi. Gratuït. Cal fer reserva a vinyaserra@gmail.com.

DIJOUS 1 D'OCTUBRE

19h

RESTAURANT ELS GARROFERS

Passeig Antoni Borrell, 13

93 540 17 94

Alella

Harmonies km 0 amb vins DO Alella

Sopar a base de cinc plats elaborats amb productes km 0 i maridats amb 5 vins de la DO Alella. Un cop servit cada plat, el xef dels Garrofers, Gonzalo Rivière, i la sommelier Rosa Vila



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

explicaran als assistents tot allò que els cal conèixer sobre cada plat i cada vi per poder gaudir al màxim de l'harmonia proposada. Preu: 35€. Cal fer reserva.

19 i 21 h (2 passis)

CINEMA LA CALÀNDRIA

Dr. Agell, 7 · 93 555 43 01

El Masnou

Cinema. Un buen año

Sinopsi: En Max Skinner (Russell Crowe), un expert en borsa, viatja des de Londres a la Provença per vendre el *chateau* que ha heretat del seu oncle, al qual havia estat molt unit a la seva infantesa. L'experiència viscuda farà que es replantegi la vida. Una bonica història d'amor amb el vi de protagonista. Gratuït

19 h

BIBLIOTECA JAUME PERICH

Riera Sant Pere, 88 · 93 693 15 90

Premià de Dalt

Cinefòrum: Un buen año

Sinopsi: En Max Skinner (Russell Crowe), un expert en borsa, viatja des de Londres a la Provença per vendre el *chateau* que ha heretat del seu oncle, al qual havia estat molt unit a la seva infantesa. L'experiència viscuda farà que es replantegi la vida. Una bonica història d'amor amb el vi de protagonista.

Visionat de la pel·lícula per després comentar-la entre tots els assistents

amb la col·laboració del sommelier Dani Garcia. En acabat, brindis amb una copa de vi DO Alella. Gratuït. Cal fer inscripció.

21.30 h

RESTAURANT DIAGONAL

Av. Montserrat, 19 · 93 767 15 02

Pineda de Mar

Sopar amb exposició de pintures i terrissa sobre la DO Alella

Vichyssoise de pastanaga amb xips de carbassó, amb Signat Brut. Canaló de bacallà, espinacs i bolets amb salsa de gambes amb Raventós d'Alella Pansa Blanca. Calamars de Blanes amb ceba confitada i tomàquet amb Marquès d'Alella Allier. Costelletes de Cabrit arrossades amb puré de carbassa, amb Sepo Negre (Marquès d'Alella). Sorbet de mandarina, amb Parxet Cuvée Dessert. Cafès o tes. Preu: 22,85€. Cal fer reserva.

DIVENDRES 2 D'OCTUBRE

21 h

ESPai DI.VI

Antoni Borrell, 1 · 93 555 28 84

Alella

Sopar maridatge de pel·lícula

Sopar amenitzat amb música de violoncel·ls i projeccions au-

diovisuals. Plats elaborats amb productes de proximitat, acompanyats de vins de la DO Alella i el so en directe dels violoncel·ls tocant músiques de pel·lícules. Preu: 33€. Cal fer reserva.

22 h

VINS I DIVINS

Barcelona, 3 · 93 540 97 50

El Masnou

Maridatge a tres bandes: vi+música+tapa

Música en directe i servei de tapes maridades amb un vi blanc, un rosat i un negre de la DO Alella.

Preu (tapa + vi): 5€

Nit

ESPai GASTRONÒMIC LA PEROLA

Can Ribalta s/n · 937 379 933

info@airanatura.com

Sant Antoni de Vilamajor

Sopar maridatge amb música en viu

Menú degustació maridat amb una copa de Marquès d'Alella Pansa Blanca i amenitzat amb música en viu. Menú: Carpaccio de bisó europeu amb gelat de soja. Peix del dia del mediterrani amb cremós de carbassó al puré d'eddo i reducció de Marquès d'Alella Pansa Blanca. Mel·lós de porc al puré de patata *ratté*, salsa de múrgoles i una escalunya amb regalèssia. Te *matcha*, xocolata blanca al rom i gelat de violeta.

AV¹⁹₀₆

ALELLA VINICOLA



Visites guiades

Botiga de vins
i caves al celler

Venda online
al nostre web



Rambla Àngel Guimerà, 62 · 08328 ALELLA

Tel. 93 540 38 42 · Fax 93 540 16 48 · comercial@alellavinicola.com · www.alellavinicola.com



Menú subjecte a canvis en funció del producte de mercat. El mateix menú també estarà disponible tots els migdies mentre duri la Setmana del Vi DO Alella. Preu: 28€. Cal fer reserva.

DISSABTE 3 D'OCTUBRE

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 18 de setembre i el 4 d'octubre.

10 h

CELLER MARQUÈS D'ALELLA
Can Matons s/n · 678 50 61 28
Santa Maria de Martorelles

Visita al celler Marquès d'Alella

Visita a la masia del segle XVIII Can Matons, seu del celler Marquès d'Alella, per conèixer el procés de producció dels vins i tastar alguns dels productes que s'elaboren en aquestes instal·lacions. Preu: 8€. Cal fer inscripció.

12 h

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

Tast vertical entre vinyes

Tast vertical de les anyades 2011, 2012, 2013 i 2014 del vi Bouquet d'A Blanc de la mà de l'enòleg i copropietari del celler, Toni Cerdà, per conèixer

l'evolució d'aquest vi i descobrir les diferències entre les anyades. Tast acompanyat d'un petit aperitiu. Preu: 15€. 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 del celler Can Roda

Degustació dels vins So de Masia Can Roda Pansa Blanca i Negre Jove Merlot. A càrrec d'Enric Espinosa. Gratuït.

12.30 h

CELLER ALELLA VINÍCOLA
93 540 38 42
Alella

Visita guiada i tast d'escumosos

Visita guiada al celler modernista Alella Vinícola i tast comentat de

Roura

Aprecieu la diferència

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



tres vins escumosos marfil.
Preu: 10€.

18 h

CAN LLEONART
Plaça dels Germans Leonart, 1
93 540 40 24

Alella

Taula rodona: El paper de la DO Alella en el panorama del vi català

Taula rodona d'especialistes en vi català per analitzar la situació de la DO Alella i conèixer el paper que juga en el panorama del país quan el vi català viu el seu millor moment. Amb Jordi Bort, Director General de l'INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi), Jordi Alcover i Silvia Naranjo, autors de la Guia de Vins de Catalunya. Joan Nebot, director de vadevi.cat i creador dels premis Vinari dels vins catalans. Sergi Cortés, director de cupatges.cat. I Lluís Tolosa, autor de la Guia d'Enoturisme de la DO Alella. Taula moderada per Òscar Pallarès, redactor en cap de la revista Papers de vi. Gratuït.

18 h

Masia Can Boquet
Vilassar de Dalt

Impro: Ferran Savall & Judit Neddermann, música i vi

Els dos cantants i compositors catalans presenten una suggerent proposta de concert; un concert a duo on s'intercalen composicions d'ambdós músics amb cançons tradicionals i de la mediterrània. El concert es complementarà amb una degustació de dos vins del celler Bouquet d'Alella. Gratuït. Preu degustació: 4€. Més informació: museu@vilassardedalt.cat

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 Fonda. Menú: Amanida de favetes, pinyons i pernil ibèric amb menta, o sopa de meló amb encenalls cruixents de pernil ibèric. Bacallà gratinat amb musselina d'all, o peu de porc desossat i farcit amb carn picada i trompetes de la mort. Bescuit cremat. Vi AA 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 Raventós d'Alella i Parxet"

Sopar-maridatge de sis plats amb sis vins i caves elaborats amb la varietat pansa blanca. Josep Maria Sánchez 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 4 D'OCTUBRE

10 h

CAN MAGAROLA
Avinguda de Sant Mateu, 2
93 555 91 53
Alella

I Cursa DO Alella

Cursa de 10 quilòmetres per gaudir dels fantàstics paisatges de la Vall de Rials, degustar bons vins i passar una bona estona fent esport. Una cursa ideal per fer en grup i al ritme (caminant o corrent) que et permeti viure un dia diferent entre vinyes i vins. Sortida des de Can Magarola, seu del Consell Regulador de la DO Alella i arribada a l'INS Alella, on s'imparteix el Grau Superior de Màrqueting del vi.

Preu: 8€. Cal fer inscripció a doalella@doalella.org

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 ahora que aprenem com és una vinya. A càrrec de la tastadora ITQI i pedagoga, Eli Vidal, i amb la coordinació de la sommelier Rosa Vila. Preu: 3€. Cal fer inscripció.

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. Gratuït. Cal fer reserva.

11 h

CELLER ALTA ALELLA
628 624 182
enoturisme@altaalella.cat
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 d'elaboració del vi tot resseguint la història que explica el conte *El Raïm Inquiet*, d'Elisenda Guiu. Final de l'activitat amb tast de vins per als pares i tast de mostos per als petits. Preu: 10€. Cal fer inscripció.

IV CONCURS DE FOTOGRAFIA DO ALELLA

1. Per poder concursar els participants hauran de publicar les seves fotografies a la xarxa social Instagram entre el 18 de setembre i el 4 d'octubre de 2015, ambdós inclosos.
2. Totes les fotografies hauran de dur l'etiqueta #setmanadelvidoalella acompanyada d'una altra on hi consti el nom del municipi on ha estat feta. Per exemple: #setmanadelvidoalella #vilanovadelvallès
3. Cada participant podrà publicar tantes fotografies com vulgui.
4. Les fotografies hauran d'estar relacionades amb el vi o vinyes de la DO Alella, o bé d'una activitat de les incloses en aquest programa. Si l'organització no hi troba cap vincle, desestimarà totes les fotografies que cregui oportú.
5. 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'.
6. El dia 7 d'octubre el Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella publicarà el nom de la persona guanyadora a www.facebook.com/doalella
7. Qualsevol aspecte no contemplat en els punts anteriors quedarà en mans del jurat, que té plena potestat per dirimir segons cregui oportú.
8. Per a qualsevol dubte i/o consulta podeu adreçar-vos a info@consorcidoalella.cat
9. Tota la informació la trobareu al web www.doalella.cat

 Instagram



EXPOSICIONS

PINTURA I TERRISSA AL RESTAURANT DIAGONAL

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

Des de Pineda amb amor. Pintures i dibuixos dedicats a la DO Alella i el menjar. Obres de l'artista Enric Pou.
De la terra a taula. Objectes amb ànima. Ceràmica i terrissa dedicada al vi DO Alella. Obres de la ceramista artesana Arantxa Mateo.
Del 18 de setembre al 4 d'octubre.

EXPOSICIÓ DEDICADA A LA VEREMA

Grupdart.cat "les mans a les arts"
Àngel Guimerà, 15 · 617 83 53 35. El Masnou

Sala oberta al públic de dilluns a divendres de 17.30 a 20.30 h i dissabtes d'11 a 13.30 h.
Del 26 de setembre al 16 d'octubre.

18/9 al 4/10

EMOCIONS
SORLI

Amb la Setmana del Vi DO Alella,
10% de descompte en els vins d'aquesta DO.

PLAÇA DE CAN NOLLA, 1 VILASSAR DE DALT T. 937 538 240

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

celler
jordana

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

ca
Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA

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



El Rebost dels Sentits

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

Xarel·lo

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

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

el celler del mar

Selecció de vins

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



*Barra gastronòmica
Tapes i platets
Tradició i modernitat*

C/ Francesc Macià, 2 - El Masnou

Orfila
RESTAURANT

Cuina catalana i de mercat
Menú diari

C/ Roger de Flor, 43 - El Masnou

(A 50 metres del Mercat Municipal) · Tel. 93 555 01 88 · www.restaurantorfila.es



CALENDARI D'ACTIVITATS

DIVENDRES 18 DE SETEMBRE

- Barcelona. 19 h. EL CORTE INGLÉS DEL PORTAL DE L'ÀNGEL
Xerrada: DO Alella: singularitat i qualitat
- Alella. 21 h. ANTIGUES ESCOLES FABRA
Wine cocktails DO Alella
- Sant Antoni de Vilamajor. Nit. ESPAI GASTRONÒMIC LA PEROLA.
Sopar maridatge amb música en viu
- El Masnou. 22 h. VINS I DIVINS
Maridatge a tres bandes: vi+música+tapa

DISSABTE 19 DE SETEMBRE

- Mataró. Tot el dia. CELLERS DE MATARÓ
Degustació de vins DO Alella
- Alella. 10 h. CELLER DE LES AUS
Ioga, ocells i vins naturals
- El Masnou. 12 a 14.30 h. EL REBOST DELS SENTITS
Degustació de vins del celler Alella Vinícola
- El Masnou. 17.30 h. EL CULLEROT
Taller de tapes per a petits xefs
- Alella. 18 h. CAN MANYÉ
Nit de la Pansa Blanca
- Tiana. 21 h. CELLER QUÍM BATLLE
Harmonies eròtiques sota els estels

DIUMENGE 20 DE SETEMBRE

- Alella. 9.30 h. CELLER BOUQUET D'ALELLA
Esmorzar de verema
- Alella. 10 h. CAN LLEONART
Xerrada-sortida: Les masies del vi
- Montornès del Vallès. 12 h. MASIA CAN SALA
Trepitjada de raïm tal com es feia abans
- Premià de Mar. 12 h. MUSEU DE L'ESTAMPACIÓ
Visita especial: El vi laietà dels romans
- Vallromanes. 20 h. RESTAURANT SAULÓ
Tapes DO Alella

DILLUNS 21 DE SETEMBRE

- Alella. 21 h. ESPAI D'VI
Tast de pa amb vi i sucre

DIMARTS 22 DE SETEMBRE

- Vilanova del Vallès. 20 h. MUNDI VINOTECA
Tast de vins DO Alella

DIMECRES 23 DE SETEMBRE

- Teià. 21 h. CAT
Maridatge de vins amb xocolates
- El Masnou. 21 h. VINS I DIVINS
Taller de tapes DO Alella

DIJOUS 24 DE SETEMBRE

- Vilassar de Dalt. 19 h. SORLI EMOCIONS
Tast de vins DO Alella i formatges

- Alella. 20 h. CELLER JORDANA
Tast de formatges i vins de Bouquet d'Alella

DIVENDRES 25 DE SETEMBRE

- Llinars del Vallès. 20 h. TEATRE AUDITORI
Tast de vins-concert-espectacle teatral
- El Masnou. 21 h. GASTROBAR ORFILA
Sopar de tapes i vins Orfila&Artigas
- Sant Antoni de Vilamajor. Nit. ESPAI GASTRONÒMIC LA PEROLA
Sopar maridatge amb música en viu
- El Masnou. 22 h. VINS I DIVINS
Maridatge a tres bandes: vi+música+tapa

DISSABTE 26 DE SETEMBRE

- Alella. 5 h. VINYA TESTIMONIAL
Verema nocturna i esmorzar verema
- Mataró. Tot el dia. CELLERS DE MATARÓ
Degustació de vins DO Alella
- Alella. 11 h. CELLER ROURA
Visita al celler Roura
- El Masnou. 12 a 14.30 h. EL REBOST DELS SENTITS
Degustació de vins del celler Roura
- Alella. 12.30 h. CAN LLEONART
Mostast (Tast infantil)
- Santa Maria de Martorelles. 19 h. CELLER CAN RODA
Jazz entre vinyes
- Alella. 20 h. MERCAT MUNICIPAL
Tast al mercat amb DO Alella i música en directe
- Teià. 20 h. CAT
Taller de maridatge de vins DO Alella i perfums

DIUMENGE 27 DE SETEMBRE

- Santa Maria de Martorelles. 10 h. CELLER MARQUÈS D'ALELLA
Esmorzar de forquilla entre vinyes
- Premià de Mar. Des de les 12 h. RESTAURANT EL PALLER
Aperitiu DO Alella al celler de la masia
- Alella. Migdia. CELLER JORDANA
Pernil & pansa

DILLUNS 28 DE SETEMBRE

- Premià de Mar. 20 h. RESTAURANT EL PALLER
Tast de vins DO Alella i sopar

DIMARTS 29 DE SETEMBRE

- Alella. 20 h. ESPAI D'VI
Tast a cegues de patates xips amb vins DO Alella

DIMECRES 30 DE SETEMBRE

- Alella. 19.30 h. CAN MANYÉ
Literatura amb els cinc sentits (19): Omar Khayyam

DIJOUS 1 D'OCTUBRE

- Alella. 19 h. RESTAURANT ELS GARROFERS
Harmonies km 0 amb vins DO Alella
- El Masnou. 19 i 21 h. CINEMA LA CAL·LÀNDRIA
Cinema. Un buen año
- Premià de Dalt. 19 h. BIBLIOTECA JAUME PERICH
Cinefòrum: Un buen año
- Pineda de Mar. 21.30 h. RESTAURANT DIAGONAL
Sopar amb exposició de pintures i gerros sobre la DO Alella

DIVENDRES 2 D'OCTUBRE

- Alella. 21 h. ESPAI D'VI
Sopar maridatge de pel·licula
- El Masnou. 22 h. VINS I DIVINS
Maridatge a tres bandes: vi+música+tapa
- Sant Antoni de Vilamajor. Nit. ESPAI GASTRONÒMIC LA PEROLA
Sopar maridatge amb música en viu

DISSABTE 3 D'OCTUBRE

- Mataró. Tot el dia. CELLERS DE MATARÓ
Degustació de vins DO Alella
- Santa Maria de Martorelles. 10 h. CELLER MARQUÈS D'ALELLA
Visita al celler Marquès d'Alella
- Alella. 12 h. CELLER BOUQUET D'ALELLA
Tast vertical entre vinyes
- El Masnou. 12 a 14.30 h. EL REBOST DELS SENTITS
Degustació de vins del celler Can Roda
- Alella. 12.30 h. CELLER ALELLA VINÍCOLA
Visita guiada i tast d'escumosos
- Alella. 18 h. CAN LLEONART
Taula rodona: El paper de la DO Alella en el panorama del vi català
- Vilassar de Dalt. 18 h. Masia Can Boquet
Impro: Ferran Savall & Judit Neddermann, música i vi
- Argentona. 21 h. LA FONDA DEL CASAL
Sopar amb jazz en directe
- Vallromanes. 21 h. RESTAURANT SANT MIQUEL
Menú degustació "La pansa blanca de Raventós d'Alella i Parxet"

DIUMENGE 4 D'OCTUBRE

- Alella. 10 h. CAN MAGAROLA
I Cursa DO Alella
- Alella. 10.30 h. CAN MANYÉ
Taller infantil d'aromes
- Martorelles / Santa Maria. 11 h. CELLERS ALTRABANDA I CAN RODA
Visita als cellers Altrabanda i Can Roda
- Alella. 11 h. CELLER ALTA ALELLA
Visita infantil teatralitzada: El Raïm Inquiet

Organitza:



Amb el suport de:



Coordina

Papers de vi
DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Col·laboren:



Més informació a www.doalella.cat

