

# Papers de vi

Núm. 40  
Especial Vinografia 2016

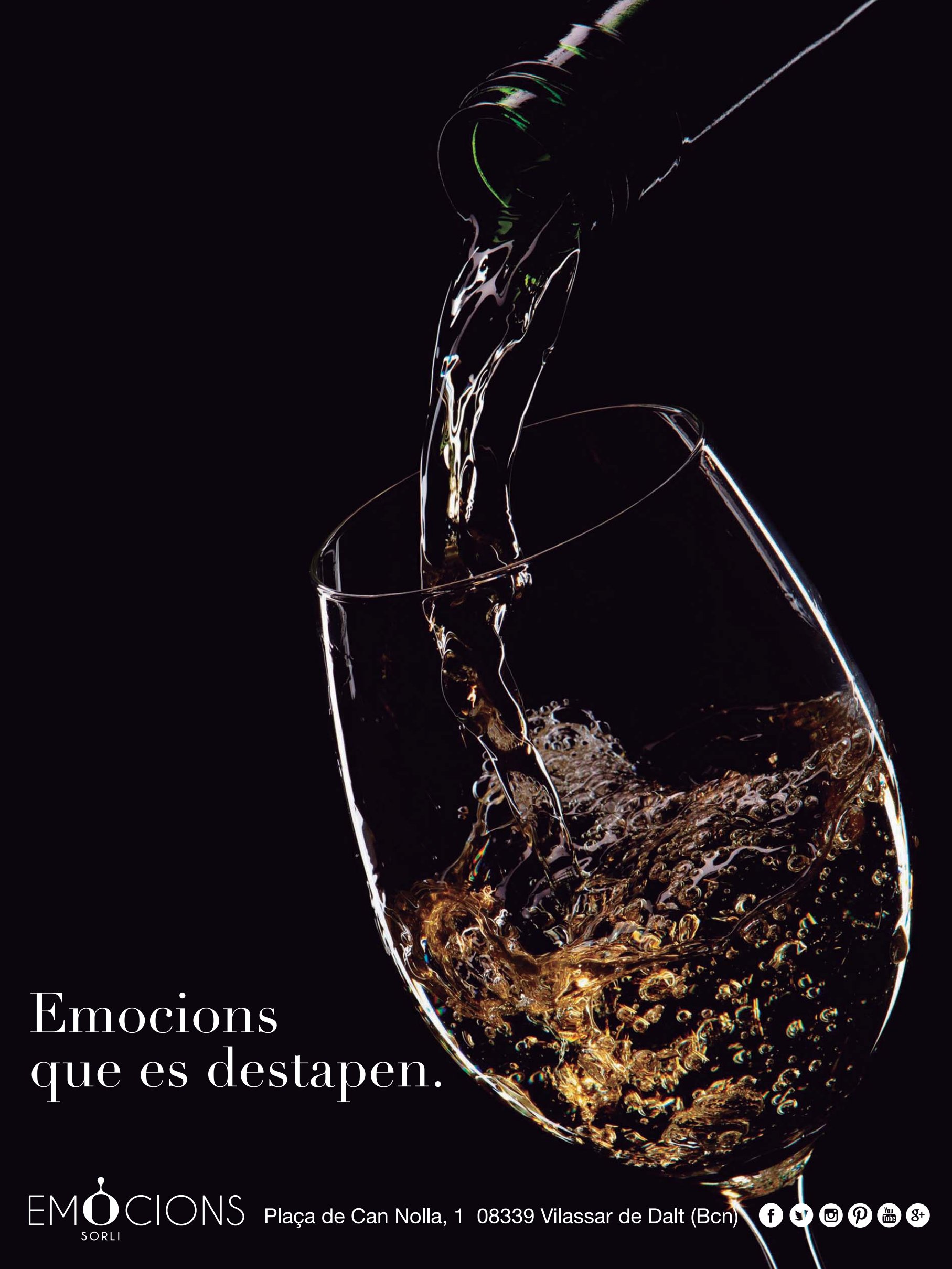
DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

## Vinografia dels Alella

Tots els vins  
de la DO Alella

Entrevista amb Laura Nadeu,  
gerent del Consorci DO Alella

Tot a punt per a una  
nova edició del Tast Tiana



Emocions  
que es destapen.

EMOCIONS  
SORLI

Plaça de Can Nolla, 1 08339 Vilassar de Dalt (Bcn)





---

*Beu amb  
moderació,  
gaudeix  
sense límits*

---

# CELLER CAN RODA



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



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

ALELLA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



Composició feta amb càpsules de vi dels cellers de la DO Alella.  
Foto: Òscar Pallarès

05 GLOPS

12 ENTREVISTA

**Laura Nadeu, nova gerent del Consorci de Promoció Enoturística del territori DO Alella**

16 ACTUALITAT

**Tot a punt per al Tast Tiana**

20 ACTUALITAT

**Protagonistes del tast Tiana**

**Pàgines centrals**

VINOGRAFIA

**Quadernet central que recull el catàleg de tots els vins que es produeixen al territori DO Alella**

**SÍNDIC D'ERRADES**

Al darrer número de la revista, a la pàgina 17, en el reportatge sobre Oriol Artigas, dèiem que "fins ara elaborava a Alella Vinícola, que li llogava una part de les instal·lacions". L'afirmació no és precisa. Segons que ens han confirmat tant Oriol Artigas com els responsables d'Alella Vinícola, la relació que mantenien consistia que els vins eren elaborats per Alella Vinícola sota la direcció tècnica i enològica d'Artigas.

Edita  
**ASSOCIACIÓ CULTURAL  
REVISTA ALELLA**  
Carrer Eduard Serra i Güell, 2  
Aptat. 401. 08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat  
www.papersdevi.cat  
www.facebook.com/papersdevi  
Fax 93 540 07 28

Papers de vi és un projecte de l'Associació Cultural Revista Alella ideat per **Montse Serra**

Director: **Ramon Ruiz**  
Redactor en cap i fotografia: **Òscar Pallarès**  
Disseny gràfic i maquetació: **Josep Puig**  
Correcció: **Martí Crespo**  
Producció: **RRB**  
Impressió: **Comgrafic**

Han col·laborat en aquest núm: **Sigrid Guillem, Montse Serra i Elisabet Solsona**

Publicitat: **Òscar Pallarès** (654 40 40 43)  
oscar@papersdevi.cat

**2 euros** Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:



● ● **GLOPS**

## Montornès acull l'Escola d'Hoteleria del Vallès Oriental

L'Escola d'Hoteleria del Vallès Oriental ha començat la trajectòria amb els nous cicles de grau mitjà de l'Institut Marta Mata, dedicats a la cuina i gastronomia i als serveis en restauració. Un dels elements més destacats de la formació és l'Aula Restaurant situada a la Masia el Molí, un equipament on el consistori ha fet una inversió de 175.000 euros per dotar-lo de tot el material necessari per dur a terme les pràctiques de cuina i sala en un entorn avalat pel Departament d'Ensenyament de la Generalitat. En aquest espai, doncs, els vint estudiants de cuina creen i preparen un menú que ofereixen a la clientela atesa a la sala pels quinze alumnes de serveis en restauració. Tot plegat, supervisat pels docents que imparteixen els cursos. Amb la posada en marxa de la nova Escola d'Hoteleria, l'Ajuntament de Montornès i l'Institut Marta Mata han optat per posar en marxa una oferta formativa que es converteixi en una referència a la comarca.



## Nova imatge per als vins joves d'Alella Vinícola

Alella Vinícola celebra cent deu anys d'història i ho fa renovant la imatge dels Marfil amb l'estrena d'una etiqueta que recorda la del començament del celler, al principi del segle XX. També s'ha recuperat per a l'efemèride l'ampolla Rhin alta que s'utilitzava originàriament –no la més alta de totes, que no és pràctica–. Es tracta d'una ampolla comprada a Alsàcia, que conserva els colors originals verd i marró. També inclou l'escut original d'Alella Vinícola, "el vol mig abaixat", una ala que era el senyal tradicional que es feia servir per als escuts d'armes del segle XVI.

## Neix la Forquilla Sibarita

La Forquilla Sibarita és una nova guia gastronòmica que permet gaudir de descomptes en restaurants del Maresme. Hi col·laboren vint-i-sis establiments, un de cada municipi participant. Cadascun hi aporta una proposta sibarita en forma de descompte. Quan el comensal degusta el plat, l'establiment segella la pàgina corresponent al seu restaurant. S'han editat mil cinc-cents unitats de la Forquilla Sibarita, que es poden adquirir per 39,90 euros cadascuna als mateixos restaurants col·laboradors, a la web i en botigues gourmet i especialitzades. Un dels creadors de la Forquilla Sibarita, Jaume Luesma, explica: "Neix com una nova iniciativa que pretén posar en valor la gastronomia de la comarca i donar-ne a conèixer els restaurants." De moment ja s'han venut dues-cents guies, amb les quals l'usuari podrà arribar a estalviar-se més de quatre-cents euros l'any.



## Els pèsols del Maresme, protagonistes del Sopar de l'Any



Ò.P.

El 7 d'abril va tenir lloc al Teatre Nacional de Catalunya de Barcelona la gala del Català de l'Any, durant la qual es va atorgar aquest guardó a l'activista badaloní Òscar Camps per la seva tasca amb els refugiats que arriben a l'illa grega de Lesbos fugint de la guerra. Després de la gala, que organitza el diari *El Periódico*, té lloc cada any un espectacular sopar a càrrec dels millors xefs del país. Una de les cuineres estrella que no falta mai a la cita és la santpolenca Carme Ruscalleda, que aquest any hi va presentar un plat de pèsols "a la japonesa": uns pèsols del Maresme cruixents *al dente* amb bolets japonesos servits dins d'un bonic pot de vidre que molts comensals es van endur de record a casa. Els assistents al sopar van poder gaudir també de les creacions de xefs tan reputats com Paco Pérez, Fina Puigdevall, els germans Torres, Nandu Jubany, Albert Adrià, Carles Gaig i Jordi Roca.

japonesa": uns pèsols del Maresme cruixents *al dente* amb bolets japonesos servits dins d'un bonic pot de vidre que molts comensals es van endur de record a casa. Els assistents al sopar van poder gaudir també de les creacions de xefs tan reputats com Paco Pérez, Fina Puigdevall, els germans Torres, Nandu Jubany, Albert Adrià, Carles Gaig i Jordi Roca.

## Alta Alella estrena ampolla amb el Blanc de Neu 2015

Coincidint amb la posada a la venda de l'AA Blanc de Neu 2015, Alta Alella presenta una nova ampolla de 37,5 cl dissenyada en exclusivitat per al celler amb el logo AA en relleu. En el futur els altres vins dolços del celler també es presentaran en aquest recipient. De moment, el vi escollit per llançar-la al mercat és l'AA Blanc de Neu 2015, un vi blanc dolç elaborat com a vi de gel.

Aquesta nova ampolla respon a la voluntat d'Alta Alella de diferenciar les línies de caves i vins. Ara cada gamma té una línia clara i cada ampolla presenta una personalitat individual que reflecteix els valors de cada vi.



## Els cellers de la DO Alella passen per Alimentària

La fira Alimentària, tot un referent del sector de l'alimentació, i el saló Interven, dins la fira mateix, van tenir lloc fa algunes setmanes al recinte Gran Via 2 de Fira de Barcelona, a l'Hospitalet de Llobregat. Tres cellers de la DO Alella van tenir-hi representació: Alella Vinícola, amb estand propi; Alta Alella, a través del seu distribuïdor; i Parxet, que va organitzar una sala d'exposicions i diversos tasts de totes les seves marques.

## El premi a la millor iniciativa enoturística, desert

Cap de les dues propostes que es van presentar al premi a la millor iniciativa enoturística que lliura l'Ajuntament d'Alella no va satisfer el jurat, que va deixar el guardó desert. Era la tercera edició del guardó que es lliura durant la inauguració de les jornades d'emprenedoria Enlaira't i que pretén afavorir l'activitat econòmica i promoure el municipi com a destinació turística, a més de donar suport a iniciatives privades que desenvolupin productes d'enoturisme a Alella. En les edicions anteriors, el premi se l'havien endut la Burriqueta de Bouquet d'Alella i el projecte Tast Mediterrani d'Alella Vinícola.

## Creenunes noves Jornades Gastronòmiques del Maresme

Una quinzena de restaurants han participat en les primeres Jornades Gastronòmiques del Maresme, durant el mes d'abril. Aquesta iniciativa, impulsada per Vicalis, distribuïdora del grup Parxet, ha volgut oferir un recorregut per la tradició culinària i vitivinícola del territori. Els restaurants que hi han participat han estat: Can Roca, l'Avi Mingo, Ca l'Arqué, Fonda Marina, Rebot de Montigalà, 1789, Penja Ases by Cal Tito, Sant Miquel, Mont-Bell, el Nou Antigó, el Peix Grillat, Can Formiga, les Banderes, Can Sors i Sangiovese. S'hi han ofert àpats maridats amb vins de Raventós d'Alella, Titiana, Parxet, Mont-Ferrant, Portal del Montsant, Tionio i Basagoiti. Els organitzadors expliquen que hi ha més restaurants que han manifestat la voluntat de participar-hi i per això l'any que ve tenen previst de fer una segona edició de les jornades.



**CAN PALLAROLAS**  
vi arrelat a la nostra terra.

**EL VI D'ARGENTONA**




## Alta Alella, celler Premium

El celler Alta Alella ha estat seleccionat, juntament amb Caves Llopart, per formar part de la iniciativa Barcelona Premium, encapçalada per Turisme de Barcelona. Aquest projecte vol posicionar la capital catalana com a destinació de viatges exclusius i experiències úniques, a més d'atraure-hi turistes d'alt poder adquisitiu i cultural. A la selecció d'empreses Premium hi ha hotels i restaurants exclusius, botigues i marques de luxe, a més de destinacions i equipaments com el Teatre del Liceu i el Circuit de Catalunya.

D'Alta Alella, se'n destaquen els vins ecològics i també la situació privilegiada, a vint minuts de Barcelona i amb vistes al mar. Segons el jurat, AA ha creat "un ambient únic i personalitzat on es pot gaudir d'una passejada, d'uns magnífics vins maridats amb un bon àpat i de classes de ioga entre vinyes". També es posa l'accent en la possibilitat de sobrevolar la finca amb helicòpter. Tot plegat, per garantir una experiència basada en el benestar, l'enoturisme i la relaxació.

## Narcís Perich presenta la cançó "Un got de vi d'Alella"

El cantautor alellenc Narcís Perich va presentar per Sant Jordi la seva darrera cançó, "Un got de vi d'Alella". De fet, és un dels temes que van quedar descartats del seu darrer disc, *Un pas ferm*. Perich explica que va escriure la cançó la nit de Nadal del 2011 i la va enregistrar l'estiu del 2012 amb la Jonah Smith Band i amb David Soler a la producció. "Tot i que l'havia interpretada en un parell de concerts, havia restat inèdita fins ara", apunta Perich, que va triar una data tan emblemàtica com Sant Jordi per posar-la a l'abast dels seguidors.



Captura d'un fotograma del videoclip, que incorpora subtítols amb la lletra.



Ana Sanahuja i Roqui Albero a una edició passada del Banquet de les paraules.

CEDIDA

## El Festival Bouquet d'Alella torna amb més força que mai

En el si del Festival d'Estiu d'Alella, el Festival Bouquet d'Alella tindrà lloc el dia 9 de juliol a la masia Can Boquet, seu del celler. Segons els seus responsables, és "un entorn de somni on el maridatge de la música i el vi esdevé la més dolça de les emocions". El festival presenta dues propostes, una d'infantil a la tarda i una de nocturna per als adults. Osset Meu & The Soundbox, de Bruc Brothers Company, és l'espectacle triat per a infants d'entre 0 i 5 anys i que proposa "una experiència sensitiva i auditiva elaborada a partir de tarimes vibratòries, aparells electrònics i instruments musicals". Al vespre tindrà lloc un doble concert. Lu Rois posarà la veu i el piano al començament de la vetllada amb cançons de pop atemporal i després donarà pas a l'actuació de Maria Rodés, una de les grans veus del pop d'autor de casa nostra. I, tot plegat, acompanyat de l'oferta gastronòmica del restaurant el Nou Anticó de Teià, que posarà el berenar a l'abast dels més menuts i que oferirà sopars entre vinyes i sota les estrelles per gaudir-ne abans o després del concert.

## Saborasons: activitats familiars, gastronomia i vi

El cap de setmana del 22, 23 i 24 de juliol tindrà lloc a la terrassa del restaurant els Garrofers (Alella) la tercera edició del Saborasons. Gonzalo Rivière, xef de l'establiment, ha explicat a Papers de vi: "El 2013 la nostra proposta va ser la primera iniciativa privada a incorporar-se al Festival d'Estiu d'Alella. En aquella ocasió teníem en ment un projecte força més ambiciós, però va ser necessari començar de manera més modesta. A poc a poc, la cosa ha anat agafant cos i també hem anat adaptant l'oferta al que ens ha demanat el públic i han anat prenent forma activitats més familiars." Aquest Saborasons inclourà tres activitats, dues d'infantils i una per a adults: un espectacle de titelles sobre la història d'en Paff, el drac màgic; un concert de Jaimaikids, el projecte de l'alellenc Joan Pedrosa que pretén acostar el rap i el reggae a la canalla; i, com cada any, el Banquet de les Paraules, que fusiona la poesia i la música amb la gastronomia i el vi.



HOTEL  
**CAN GALVANY**  
GOLF & SPA  
\*\*\*  
RESTAURANT  
**SAULÓ**  
CAN GALVANY

www.cangalvany.com  
(+34) 93 572 95 91

## Arriba el nou Testuan, amb imatge renovada

La nova anyada del Tres de Testuan ja és al mercat. Com el 2014, aquest 2015 és elaborat amb un 70% de pansa blanca i amb un 30% de garnatxa blanca. Tot plegat, fermentat i criat entre acer inoxidable i barriques velles procedents de la Borgonya i amb uns quants mesos de cria sobre les mares. La nova etiqueta incorpora la imatge d'unes tisores de podar. Quim Colomer, un dels responsables del projecte, explica: "Volíem transmetre la imatge que el nostre vi és un producte artesanal, un vi que recull la història d'aquest territori."



## Penjat d'un Fil, el nou dolç de Can Roda

La darrera novetat del celler Can Roda acaba d'arribar al mercat. Es tracta d'un dolç natural de pansa blanca de l'anyada 2015 que porta per nom Penjat d'un Fil, en referència al fet que els raïms que es cullen per elaborar-lo es penjen durant tres setmanes "a sol i serena" per aconseguir la pansificació i l'atac de podridura noble sobre la pell. En aquestes condicions s'aconsegueix una concentració de sucre extraordinària que proporciona un most de 21 graus provables d'alcohol. Després d'una fermentació alcohòlica parcial i l'aturada amb fred, en resulta un vi de 12 graus d'alcohol i amb 145 grams de sucre residual.



## Una revista francesa premia el Foranell Picapoll



El grup multimèdia francès especialitzat en vi Gilbert & Gaillard ha triat Catalunya com la regió vitivinícola per al concurs internacional de vins que organitza cada any. Amb la col·laboració de l'INCAVI, l'Associació Vinícola Catalana i l'Institut del Cava, els tastadors de Gilbert & Gaillard han tastat 331 vins i caves corresponents a 114 cellers de les dotze denominacions d'origen. El resultat del concurs es va donar a conèixer amb la publicació del número 24 (primavera del 2016) de la revista que porta el nom del grup i que es va presentar a la fira Alimentària, i que ja s'ha distribuït en vint-i-dos països. Una de les medalles d'or de més de 90 punts es va atorgar al celler Quim Batlle pel seu Foranell Picapoll.

La portada de la revista mostra una colla de productors catalans, amb Quim Batlle

en primer terme. A les pàgines interiors hi ha un extens article sobre el vi català i s'hi inclou una petita nota sobre la DO Alella. Llàstima que es tracti tan sols de la còpia (traduïda a l'anglès) d'un text que fa anys que circula per la xarxa i que descriu la DO Alella dient que els vins blancs s'hi fan amb pansa blanca i un toc de chardonnay o que els negres s'hi elaboren amb ull de llebre, dues afirmacions que no són certes.

## Neix el Roura Garnatxa Criança

Ara fa un any que va sortir a la venda el nou Roura Garnatxa, una garnatxa negra jove del 2014 que se sumava als vins del mateix estil que han arribat al mercat els darrers anys de la mà dels cellers de la DO Alella. Doncs ara ja és a punt d'arribar a les botigues la versió criada en fusta d'aquell vi: el Roura Garnatxa Criança. També de l'anyada 2014, el vi ha passat un any en barriques de roure francès i, segons els responsables del celler, "és un vi més complex i amb més estructura que no pas el jove".



## Nova imatge i canvi de nom per al Marquès d'Alella

Les marques Marquès d'Alella i Raventós d'Alella han conviscut durant un cert temps, però l'estratègia del celler de Santa Maria de Martorelles passa ara mateix per la desaparició del mot *Marquès* i la consolidació de la paraula *Raventós* a les etiquetes dels seus productes. Tot plegat coincideix amb una redefinició de la imatge de les ampolles del Pansa Blanca, que adopten una nova etiqueta.



GARDEN ARENAS

www.gardenarenas.com

info@gardenarenas.com

RIERA FOSCA, 11-29 - 08328 ALELLA (BARCELONA)

TEL.93 555 12 43 - FAX.93 540 17 07



PRIMAVERA AL GARDEN

HOTEL  
PORTA D'ALELLA



RESTAURANT  
LES TERRASSES

Diferents  
menús per a  
totes les vostres  
celebracions

Terrassa  
climatitzada

Animacions  
infantils  
Exclusivitat  
i entorn únic

Hotel amb  
encant amb  
vistes a les  
vinyes

*Celebracions  
úniques  
i exclusives*



Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57 · [www.hotelportadalella.es](http://www.hotelportadalella.es)



*Prima  
Batlle*

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



Finca La Sentiu

08391 Tiana · Tel. 699 086 355 · [celler@joaquimbattle.com](mailto:celler@joaquimbattle.com)



*Marfil,*  
*els vins de Barcelona*

QUALITAT I ORIGEN  
ELABORATS AMB PASSIÓ

MARFIL  
MAYLA

IVORI  
*Vallmora*



# Ruta del vi DO Alella

## Barcelona's vineyard



Òscar Pallarès



Enoturisme  
DO Alella

[www.enoturismedoalella.cat](http://www.enoturismedoalella.cat)

#rutavidoalella

#barcelonasvineyard

 [enoturismedoalella](https://www.facebook.com/enoturismedoalella)

 [ConsortiDOA](https://twitter.com/ConsortiDOA)

 [enoturismedoalella](https://www.instagram.com/enoturismedoalella)

# “La Ruta del Vi estructura tota l’oferta que ja tenim al territori i hi posa un llacet”

Laura Nadeu és la nova gerent del Consorci de Promoció Enoturística del territori DO Alella

TEXT: ELISABET SOLSONA



**É**s una cara coneguda perquè des de l’any 2000 treballa a l’Ajuntament d’Alella, on va entrar primer per fer-hi substitucions i després com a responsable de l’àrea de festes. Després de quinze anys al consistori, el novembre del 2015 va assumir la gerència del Consorci de Promoció Enoturística i ara ens rep al seu despatx per explicar-nos en què consisteix la Ruta del Vi DO Alella. Diplomada en turisme i enginyera tècnica en informàtica de sistemes, Laura Nadeu es defineix com una persona inquieta, curiosa i tastaolletes. Explica que li agraden els desafiaments i que converteix en oportunitats les dificultats que s’ha anat trobant pel camí. Responent a aquesta manera de ser, no ha deixat mai de formar-se. Màster en dinamització de la societat de la informació i del

coneixement, també ha estudiat un postgrau de lideratge per poder comandar equips.

## **Què es pretén amb la Ruta del Vi DO Alella?**

Amb aquesta nova ruta es pretén estructurar un producte de territori i fer-ho al costat dels operadors privats. L’oferta ja existeix, però fins ara tothom anava una mica a la seva. Si realment volem crear una destinació enoturística, hem de treballar plegats. Per això hem articulat aquesta ruta del vi. S’inspira en les Rutas de Vino que es fan a l’Estat espanyol i en més DO catalanes com la del Penedès, l’Empordà i Lleida, on també tenen la seva. Hem vist que el producte funciona i que hi ha una demanda real, i per això l’hem volguda tirar endavant. La voluntat és, en síntesi, agrupar l’oferta que ja existeix i crear-ne de nova.

## **La Ruta del Vi DO Alella s’articula a partir de la creació d’un Club de Producte. Qui en pot formar part?**

El Club de Producte és una mena de club de fidelització. Els operadors privats que en vulguin formar part –restaurants, bars de vins, agències de viatges, tractaments de vinoteràpia, cellers...– han de complir uns requisits i pagar una quota simbòlica. Els requisits són la garantia de producte de qualitat. S’han extret del manual *Las rutas del vino de España* i, a banda, la Generalitat ha creat el segell d’enoturisme. A partir d’un manual mare, doncs, s’ha anat adaptant a les necessitats de cada territori.

En el cas d’un restaurant, per exemple, com a mínim el 35% dels vins de la carta han de ser DO Alella –o tenir-ne un nombre determinat de referències–, hi ha d’haver un sommelier sempre que sigui possible...

*“Els restaurants de la Ruta del Vi han de tenir un mínim d’un 35% de vins DO Alella a la seva carta”*

*“Pretenem que els privats proposin iniciatives; les administracions els hem d’acompanyar”*

Els cellers han d’oferir visites i tenir obert un mínim d’hores. Si ets un allotjament, has de tenir coneixement de la DO Alella i oferir paquets o informació d’enoturisme de la zona. En el fons, tot va lligat. No pots recomanar un celler o un restaurant i, quan el visitant hi arribi, trobar-se’l tancat o sense vins d’Alella a la carta.



OSCAR PALLARÉS

### **Com vau localitzar tots aquests establiments?**

Vam demanar als tècnics dels ajuntaments que formen part de la DO que ens prepararessin una llista dels establiments del seu municipi que creien que podien complir aquests requisits. A partir d'aquestes llistes vam començar a fer visites per explicar el projecte. La veritat és que tens una sensació molt gratificant perquè t'adones que tothom s'hi va engrescant. Tenim tota la romanització i un fil conductor històric magnífic, que és el que ens diferencia dels altres territoris. També tenim iniciatives com la Roca Village i el Golf de Vallromanes, que busquen un producte complementari per als seus clients, volen treure profit de la DO on es troben. I el que havíem de fer era això, posar en valor el que ja tenim al territori: estructurar-ho bé i posar-hi un llacet.

### **Presentes com a bàsica la suma d'esforços públics i privats per donar a conèixer i promoure el territori, però quin paper ha d'exercir cadascú?**

Sens dubte, la clau de l'èxit és la suma d'esforços públics i privats i creure en el projecte perquè funcioni. Quin paper hi exerceix cadascú? Pretenem que els actors privats tinguin iniciatives i les proposin, i des de les administracions els hem d'acompanyar perquè puguin millorar.

Aquest any els hem presentat el pla d'acció del 2016, però de cara als anys vinents volem elaborar-lo conjuntament, que tothom hi digui la seva i que entre tots definim i treballem quines són les accions que volem tirar endavant. El treball conjunt és bàsic en aquest projecte.

També som presents en fires, congressos i mitjans de comunicació, els oferim formació per millorar...

### **La Ruta del Vi no és una ruta entesa en el sentit tradicional de la paraula...**

No, no ho és. Hi hem posat aquest nom, Ruta del Vi, perquè és el que s'hi ha posat en unes altres zones i hem vist que funciona. Actualment és una llista de tipologies i d'establiments que opten per iniciatives relacionades amb l'enoturisme al territori DO Alella. Però, sobretot, pretenem crear experiències, oferir experiències al visitant perquè el que ens motiva a tots és això. De moment ara en tenim les bases i oferim les experiències que ja es feien des de la iniciativa privada, però agrupades totes en una mateixa guia. Ja sabem amb qui treballem i qui hi aposta, i tenim previst un taller abans de l'estiu per fer una pluja d'idees sobre quines iniciatives tirarem endavant. També treballem amb el Parc Serralada Litoral per crear itineraris, passejades...

### **A quina mena de públic va dirigida la ruta?**

No busquem un públic concret, però el perfil dels interessats en el vi és el d'una persona amb un nivell cultural mitjà-alt i que ja sap què vol. Aquest visitant ja coneix unes altres destinacions i busca aquesta oferta enoturística. Hem de cuidar molt bé aquest turisme i ajudar-nos els uns als altres per fidelitzar-lo.

### **Quins reptes us marquem el 2016?**

Lliurarem un distintiu que certifiqui que aquell establiment forma part de la Ruta del Vi. Volem potenciar la marca paraigua DO Alella i assistir al màxim nombre de fires i congressos que puguem per donar-nos a conèixer. Turisme de Barcelona ja fa temps que ens diu que necessita esponjar l'oferta, tal com reflecteix l'eslògan "Barcelona és més". Ens transmeten que hi ha molta demanda d'enoturisme i és una oferta que ha de ser complementària: una passejada pels forns romans de Vilassar de Dalt, complementada amb un àpat en un restaurant amb vins de la DO Alella.

Però amb això no n'hi ha prou. Un altre dels desafiaments principals és més de portes endins, perquè hem detectat que molts municipis no saben que són DO Alella. Per això vam oferir un catàleg d'activitats als ajuntaments, perquè les anessin incorporant i poder difondre, així, la cultura vitivinícola entre el públic local.

En definitiva, tenim unes quantes línies de treball per arribar a tothom: públic local, públic de proximitat i públic estranger. Ara n'hem posat les bases i hem d'anar creixent, fer augmentar el nombre d'operadors privats que s'hi sumin -ara n'hi ha cinquanta-set- i, sobretot, creure'ns el projecte.

### **Un projecte que busca distingir el territori i que té una amfitriona estrella, Carme Ruscalleda.**

La vam anar a veure i va dir que sí, que sempre hi apostaria si el producte que s'oferia era de qualitat. I el repte és aquest: oferir experiències de qualitat, dinamitzar i crear riquesa al territori. I això fa que, a la llarga, tot plegat acabi revertint en el paisatge, perquè també anima a rehabilitar el patrimoni. ●

# Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana



## Especialitat en carns a la brasa i productes de temporada

Divendres i dissabtes, sopars a la fresca.  
Grans jardins i aparcament privat.  
Ideal per a celebracions, empreses i grups.  
Menús personalitzats.

**Menú laborables.**  
**Dijous, arròs caldós de marisc.**

Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella · 93 540 77 73 · [www.cancabus.es](http://www.cancabus.es) · Dimarts tancat

# Espai Di.Vi

## Enoteca - Celler



### Un espai únic, una atmosfera encisadora

- Celebracions privades. Esdeveniments exclusius
- Cocktails i presentacions
- Esdeveniments i trobades familiars i d'empresa
- Organització d'esdeveniments relacionats amb el món del vi: tastos, degustacions, maridatges, team-building...
- Sopars amb jazz en directe, sopars maridatge... i tot allò que imaginis!

Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella · 93 555 28 84 · [www.espaidivi.es](http://www.espaidivi.es)

# Papers de vi

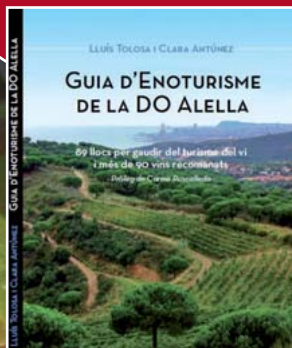
DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

**Regala una subscripció a *Papers de vi*!**



## **SUBSCRIU-TE!**

Per un any, per només 9€,  
amb una ampolla de vi DO Alella  
de regal. O per dos anys, per només  
18€, amb la Guia d'Enoturisme  
de la DO Alella de regal.



Formalitzo la teva subscripció a [www.papersdevi.cat/subscripcio](http://www.papersdevi.cat/subscripcio)  
i especifica que et vols acollir a aquesta oferta.

# Tot a punt per al Tast Tiana

Tiana acull del 10 al 12 de juny la vuitena mostra gastronòmica i del vi de la DO Alella

TEXT: SIGRID GUILLEM



L'èxit d'assistència de públic, una vegada més, estarà garantit.

QUICO LLUCH

**T**iana obre una nova edició de la seva festa anual de la gastronomia i el vi amb la voluntat de créixer tant en nombre de visitants com en retorn d'imatge. Així, es destaca l'enfocament participatiu en la programació de les activitats. La mostra, organitzada per l'ajuntament, segueix la fórmula tradicional del tast popular de plats de restauradors locals i de vins dels cellers de la DO Alella. L'any passat es van vendre gairebé quatre mil tiquets: 2.308 de tast gastronòmic i 1.409 de vi, amb uns ingressos de 37.170 euros.

El programa inclou activitats relacionades amb el vi i la gastronomia, a més de la Fira Comercial i d'Artesania, que es desenvoluparan els dies en què transcorre la mostra.

Enguany, com a novetat, cal destacar l'habilitació de Can Riera, un nou espai multifuncional on s'organitzaran dues noves activitats: la presentació de vins per part de cada celler i el concurs de cuina TastetXef. Diferents productors de la DO Alella donaran a tastar els seus vins a la mostra. A l'espai de la Botiga, els visitants hi podran adquirir els vins i caves presentats a la fira.

Aquest any, a més, es podrà tastar la cervesa artesana Kusfolin, creació de dos emprenedors tianencs. Acompanyaran els platets presentats per tretze establiments de la localitat i per tres més de convidats: Mario's de Badalona, Orfila del Masnou i Entre Pams i Tapes de Montgat.

Fermí Fernández (Londres, 1963) és el pregoner d'aquesta edició i qui inau-

gurarà oficialment el Tast Tiana el divendres 10 de juny, acompanyat per l'alcalde

## La presentació de vins per part dels cellers i el concurs públic de cuina TastetXef, entre les novetats d'aquesta edició

i el regidor de Promoció Econòmica. L'actor, humorista, presentador i locutor de ràdio es troba actualment de gira per Catalunya amb *El sommelier*, una obra dirigida per Toni Albà que uneix dues de les seves grans passions: el vi i la interpretació.

## Activitats al voltant del vi i la gastronomia

A més de les activitats consolidades, com ara les visites als cellers de la DO Alella, les actuacions musicals, les degustacions, el cinefòrum i el pregó de benvinguda, cal sumar-hi enguany el concurs de cuina i la presentació dels vins dels cellers participants, a càrrec dels mateixos elaboradors. Totes dues activitats es faran a la masia Can Riera, propietat de l'ajuntament. Quant al concurs de cuina, és obert a tothom (amb inscripció prèvia) i es farà en dos dies, el divendres i el dissabte al matí. Els participants hauran de preparar in situ els plats –rebran el material necessari– que un jurat format per restauradors de la mostra demanarà. El diumenge s'anunciarà el guanyador o la guanyadora, que rebrà un premi gastronòmic.



Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

# VINOGRÀFIA DELS ALELLA

Tots els vins de la DO Alella

Juny 2016



La DO Alella és un territori vinícola que revifa, que té projectes d'avantguarda, vins d'una gran singularitat i també de radicals, amb un paisatge únic a tocar de Barcelona, amb el sauló com a terrer i la pansa blanca com a varietat estrella, que dona vins de gran expressivitat. En aquest quadernet hem aplegat tots els vins que avui s'elaboren a la DO Alella. És un material de referència per transitar per aquest paisatge vinícola.

**A l'hora de definir els criteris per a la tria dels vins que hem considerat que havíem d'incloure en aquesta Vinografia, hem decidit que hi tenen cabuda els que:**

- S'elaboren amb raïm de vinyes situades en qualsevol dels trenta municipis de la DO Alella (els divuit de clàssics, les deu darreres incorporacions i els dos pobles que es troben en tràmits d'incorporació a la DO, Arenys de Munt i Llinars del Vallès).
- S'elaboren en cellers situats en algun d'aquests trenta municipis. N'hi ha una única excepció: el vi Parcel·les, que s'elabora al celler Blancher, a Vilafranca del Penedès, amb pansa blanca de Teià.

**Trobareu els vins organitzats per grups, en funció de la seva tipologia. Dins de cada grup, les referències estan endreçades per ordre alfabètic, amb les anyades més noves primer i les més velles després.**

**Hi trobareu vins dels següents cellers, viticultors i comerciants de vins:**

Alella Vinícola	Orígens
Alta Alella · Cava Privat / Celler de les Aus	Oriol Artigas
Alquímia	Papers de vi
Altrabanda	Pensa
Artiga	Quim Batlle
Bouquet d'Alella	Raventós d'Alella / Titiana
Can Mora d'Agell	Roura
Can Pallarolas	Talcomraja
Can Roda	Testuan
Castillo de Sajazarra	The wine of the city
Dotzevins	Vermut Barbarosso
Mas Salagròs	Wine is social

**Un total de 132 referències, distribuïdes de la següent manera:**

33 blancs sense pas per barrica  
14 blancs de pas per barrica  
11 rosats  
7 negres sense pas per barrica  
21 negres de pas per barrica  
13 dolços i generosos  
1 escumós dolç  
5 escumosos brut  
16 escumosos brut nature  
6 escumosos rosats  
5 vermuts i vins aromatitzats

## BLANCS SENSE PAS PER BARRICA



**AA Cau d'en Genís**  
Alta Alella · Cava Privat  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Agricultura ecològica. Raïm procedent de la vinya més vella de la finca (seixanta anys). Criança sobre mares fines.

**PVP:** 12,50 €



**AA Tallarol**  
Celler de les Aus  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Agricultura ecològica. Sense sulfits.

**PVP:** 12,95 €



**Alquímia Pansa Blanca**  
Carles Sánchez  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Elaborat per Alella Vinícola. Vinyes velles de 62 anys. Producció limitada a mil ampolles.

**PVP:** 10 €



**Alta Alella PB**  
Alta Alella · Cava Privat  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Agricultura ecològica. Disponible també en format màgnum (PVP: 13 €).

**PVP:** 6,50 €



**Artiga**  
Ramon González  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Elaborat per Alella Vinícola. Criança sobre les mares durant tres mesos.

**PVP:** -



**Bouquet d'A Blanc**  
Bouquet d'Alella  
DO Alella

**Varietats:** 65% pansa blanca i 35% garnatxa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Agricultura ecològica. Criança sobre les mares durant sis mesos fent bâtonnage.

**PVP:** 10 €



**Can Mora d'Agell Blanc**  
Can Mora d'Agell  
DO Alella

**Varietats:** Chardonnay

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Elaborat per Alella Vinícola. Criança sobre les mares durant tres mesos.

**PVP:** 5 €



**Dotzevins Alella**  
Dotzevins  
DO Alella

**Varietats:** 50% garnatxa blanca, 45% pansa blanca i 5% chardonnay

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Elaborat per Bouquet d'Alella. Agricultura ecològica. Maceració pel·licular. Criança sobre les mares fent bâtonnage.

**PVP:** 9,75 €



**In Vita Blanc**  
Castillo de Sajazarra  
DO Alella

**Varietats:** 60% pansa blanca i 40% sauvignon blanc

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Elaborat per Alella Vinícola. Vi kosher.

**PVP:** 6 €



**La Rumbera**  
Oriol Artigas  
Sense DO

**Varietats:** 80% pansa blanca i 20% garnatxa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** El celler Oriol Artigas es troba a Llinars del Vallès, municipi en tràmits per formar part de la DO Alella. Raïm orgànic, llevat indígena, sense filtrar.

**PVP:** 15 €



**Marfil Clàssic**  
Alella Vinícola  
DO Alella

**Varietats:** 60% pansa blanca i 40% garnatxa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Raïm cultivat sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics. Criança sobre les mares durant sis mesos.

**PVP:** 7,90 €



**Marfil Sec**  
**Alella Vinícola**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Raïm cultivat sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics. Criança sobre les mares durant sis mesos.

**PVP:** 7,90 €



**Mas Pellisser Verd**  
**Oriol Artigas**  
Sense DO

**Varietats:** 85% godello i 15% pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** El celler Oriol Artigas es troba a Llinars del Vallès, municipi en tràmits per formar part de la DO Alella. Raïm orgànic, llevat indígena, sense filtrar.

**PVP:** 12 €



**Orígens Blanc**  
**Masia Coll de Canyet**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Elaborat per Alella Vinícola.

**PVP:** 6 €



**Parcel·les**  
**Blancher**  
DO Catalunya

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Elaborat a les caves Blancher, de Sant Sadurn d'Anoia, amb pansa blanca de Teià.

**PVP:** 6,50 €



**Peça d'en Blanch Verd**  
**Oriol Artigas**  
Sense DO

**Varietats:** 90% pansa blanca, 5% pansa rosada i 5% malvasia

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** El celler Oriol Artigas es troba a Llinars del Vallès, municipi en tràmits per formar part de la DO Alella. Raïm orgànic, llevat indígena, sense filtrar. Vinya vella, vi de parcel·la.

**PVP:** 42 €



**Pensa**  
**Albert Federico**  
DO Alella

**Varietats:** 70% pansa blanca i 30% garnatxa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Elaborat per Alella Vinícola. Criança sobre les mares durant sis mesos.

**PVP:** 9,95 €



**Raventós d'Alella Pansa Blanca**  
**Raventós d'Alella**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Disponible també en format màgnum.

**PVP:** 8,15 €



**Raventós d'Alella Pansa Blanca sense sulfits**  
**Raventós d'Alella**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Sense sulfits afegits.

**PVP:** 9,50 €



**Raventós d'Alella Pansa Blanca Tina 20**  
**Raventós d'Alella**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Porta el nom de la tina on ha fermentat.

**PVP:** 12,95 €



**Roura Sauvignon Blanc**  
**Roura**  
DO Alella

**Varietats:** Sauvignon blanc

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** -

**PVP:** 8,40 €



**Roura Xarel·lo Pansa Blanca**  
**Roura**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** -

**PVP:** 6 €



**Serralada de Marina**  
**Pansa Blanca**  
**Altrabanda**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** -

**PVP:** 9 €



**So de Masia Can Roda  
Pansa Blanca  
Can Roda**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** -

**PVP:** 6,50 €



**So de Masia Can Roda  
Pansa Blanca Muscat  
Can Roda**  
DO Alella

**Varietats:** 79% pansa blanca i  
21% muscat

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** -

**PVP:** 6,50 €



**Banyetes  
Talcomraja**  
Sense DO

**Varietats:** 60% pansa blanca i  
40% macabeu

**Anyada a la venda:** 2014

**Més dades:** El celler Talcomraja es  
troba a Arenys de Munt, municipi  
en tràmits per formar part de la  
DO Alella.

**PVP:** 8 €



**Raventós d'Alella Pansa  
Blanca Tina 9  
Raventós d'Alella**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2014

**Més dades:** Porta el nom de la tina  
on ha fermentat.

**PVP:** 10 €



**The wine of the city  
TWTC**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2014

**Més dades:** Elaborat per Alella  
Vinícola. Criança sobre les mares  
durant tres mesos.

**PVP:** 9 €



**Vora la Mar  
Wine is Social**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2014

**Més dades:** Elaborat per Alta  
Alella. A la venda només a través  
de la plataforma Wine is Social.

**PVP:** 12,50 €



**Foranell Picapoll  
Quim Batlle**  
DO Alella

**Varietats:** Picapoll

**Anyada a la venda:** 2013

**Més dades:** Agricultura ecològica.  
Criança en dipòsit d'acer inoxidable  
sobre les mares.

**PVP:** 12,50 €



**L'alè d'Èol  
Papers de vi**  
DO Alella

**Varietats:** 80% picapoll i 20%  
pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2013

**Més dades:** Vi número 3 de *Papers  
de vi*, elaborat per Quim Batlle.  
Agricultura ecològica. Dotze  
mesos de criança en dipòsit d'acer  
inoxidable sobre les mares. Edició  
limitada de tres-centes ampelles  
numerades.

**PVP:** 10 €



**Foranell Pansa Blanca  
Quim Batlle**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2011

**Més dades:** Agricultura ecològica.  
Criança en dipòsit d'acer inoxidable  
sobre les mares.

**PVP:** 12,50 €



**Foranell Garnatxa Blanca  
Quim Batlle**  
DO Alella

**Varietats:** Garnatxa blanca

**Anyada a la venda:** 2011

**Més dades:** Agricultura ecològica.  
Criança en dipòsit d'acer inoxidable  
sobre les mares.

**PVP:** 12,50 €

## BLANCS DE PAS PER BARRICA



**3 de Testuan  
Testuan**  
DO Alella

**Varietats:** 70% pansa blanca i  
30% garnatxa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Elaborat per Alella  
Vinícola. Ecològic sense certificat.  
Fermentació en barrica de roure  
francès. Tres mesos de criança en  
fusta sobre les mares.

**PVP:** 9 €



**AA Parvus Chardonnay**  
Alta Alella · Cava Privat  
DO Alella

**Varietats:** Chardonnay  
**Anyada a la venda:** 2015  
**Més dades:** Agricultura ecològica. Maceració pel·licular. Fermentació en barrica de roure francès nova. Tres mesos de criança en fusta.  
**PVP:** 9 €



**Bouquet d'A Blanc+**  
**Bouquet d'Alella**  
DO Alella

**Varietats:** 70% pansa blanca i 30% garnatxa blanca  
**Anyada a la venda:** 2015  
**Més dades:** Agricultura ecològica. Fermentació en barrica de roure centreeuropeu. Quatre mesos de criança en fusta sobre les mares.  
**PVP:** 13 €



**Vinya d'en Mundu**  
Oriol Artigas  
Sense DO

**Varietats:** Pansa blanca  
**Anyada a la venda:** 2015  
**Més dades:** El celler Oriol Artigas es troba a Llinars del Vallès, municipi en tràmits per formar part de la DO Alella. Raïm orgànic, llevat indígena, sense filtrar. Vinya vella, vi de parcel·la.  
**PVP:** 28 €



**Serralada de Marina**  
**el Pas de les Bruixes**  
Altrabanda  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca  
**Anyada a la venda:** 2015  
**Més dades:** Maceració pel·licular. Deu dies de criança en barrica de roure fent bâtonnage.  
**PVP:** 10 €



**Serralada de Marina**  
**Santa Maria**  
Altrabanda  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca  
**Anyada a la venda:** 2015  
**Més dades:** Fermentació en barrica de roure. Cinc mesos de criança en fusta sobre les mares i fent bâtonnage.  
**PVP:** 12 €



**AA Lanus**  
Alta Alella · Cava Privat  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca i més  
**Anyada a la venda:** 2014  
**Més dades:** Agricultura ecològica. Criança (sis mesos) en fusta o acer inoxidable, depenent de la varietat.  
**PVP:** 18,15 €



**Autòcton**  
Papers de vi  
DO Alella

**Varietats:** Garnatxa negra  
**Anyada a la venda:** 2013  
**Més dades:** Vi número 4 de *Papers de vi*, elaborat per Can Roda amb raïm d'Alella Vinícola. Blanc de negre. Criança de sis mesos en barrica de roure francès. Edició limitada de tres-centes ampolles numerades.  
**PVP:** 10 €



**Ivori Blanc**  
Alella Vinícola  
DO Alella

**Varietats:** 60% garnatxa blanca i 40% pansa blanca  
**Anyada a la venda:** 2013  
**Més dades:** Raïm cultivat sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics. Fermentació en barrica. Dotze mesos de criança en fusta i dotze mesos de criança sobre les mares en dipòsit d'acer inoxidable.  
**PVP:** 14,50 €



**Rial Blanc**  
Talconraja  
Sense DO

**Varietats:** 60% pansa blanca i 40% macabeu  
**Anyada a la venda:** 2013  
**Més dades:** El celler Talcomraja es troba a Arenys de Munt, municipi en tràmits per formar part de la DO Alella. Dotze mesos de criança en barrica.  
**PVP:** 10 €



**So de Masia Can Roda**  
Sauló  
Can Roda  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca  
**Anyada a la venda:** 2012  
**Més dades:** Dotze mesos de criança en barrica de roure francès i americà fent bâtonnage. Fermentació malolàctica. Cinc mesos de criança en acer inoxidable.  
**PVP:** 9,50 €



**Raventós d'Alella**  
Raventós d'Alella  
DO Alella

**Varietats:** Chardonnay  
**Anyada a la venda:** 2012  
**Més dades:** Fermentació en barrica de roure francès d'Alier. Sis mesos de criança en fusta sobre les mares.  
**PVP:** 17,40 €



**Raventós d'Alella Galàctica**  
Raventós d'Alella  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca  
**Anyada a la venda:** 2012  
**Més dades:** El 60% del most és fermentat en barrica de roure francès i el 40% restant en ou de ciment armat.  
**PVP:** 16 €



**Vall Cirera**  
**Papers de vi**  
DO Alella

**Varietats:** Garnatxa blanca

**Anyada a la venda:** 2011

**Més dades:** Vi número 1 de *Papers de vi*, elaborat per Alta Alella. Agricultura ecològica. Fermentat en barrica de roure francès. Sis mesos de criança en fusta sobre les mares. Edició limitada de dues-centes ampolles numerades.

**PVP:** 14 €

## ROSATS



**AA Parvus Rosé**  
**Alta Alella - Cava Privat**  
DO Alella

**Varietats:** Syrah i cabernet sauvignon

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Agricultura ecològica.

**PVP:** 9 €



**In Vita Rosé**  
**Castillo de Sajazarra**  
DO Alella

**Varietats:** 50% garnatxa negra i 50% syrah

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Elaborat per Alella Vinícola. Vi *kosher*.

**PVP:** 8 €



**La Prats**  
**Oriol Artigas**  
Sense DO

**Varietats:** 50% pansa blanca, 15% syrah, 10% beier, 10% garnatxa blanca i 15% d'unes altres

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** El celler Oriol Artigas es troba a Llinars del Vallès, municipi en tràmits per formar part de la DO Alella. Raïm orgànic, llevat indígena, sense filtrar. Vinya vella, vi de parcel·la.

**PVP:** 28 €



**Mayla**  
**Alella Vinícola**  
DO Alella

**Varietats:** 60% pansa blanca i 40% syrah

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Raïm cultivat sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics. Segona fermentació en ampolla. Agulla natural.

**PVP:** 7,90 €



**Marfil Rosat**  
**Alella Vinícola**  
DO Alella

**Varietats:** Garnatxa negra

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Raïm cultivat sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics. Criança sobre les mares durant sis mesos.

**PVP:** 7,90 €



**Orígens Rosat**  
**Masia Coll de Canyet**  
DO Alella

**Varietats:** 64% pansa blanca i 36% merlot

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Elaborat per Alella Vinícola.

**PVP:** 6 €



**Peça d'en Blanch Vermell**  
**Oriol Artigas**  
Sense DO

**Varietats:** 90% pansa rosada i 10% pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** El celler Oriol Artigas es troba a Llinars del Vallès, municipi en tràmits per formar part de la DO Alella. Elaborat en àmfora. Raïm orgànic, llevat indígena, sense filtrar. Vinya vella, vi de parcel·la.

**PVP:** 28 €



**Roura Merlot Rosat**  
**Roura**  
DO Alella

**Varietats:** Merlot

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** -

**PVP:** 6,75 €



**So de Masia Can Roda**  
**Rosat Merlot**  
**Can Roda**  
DO Alella

**Varietats:** Merlot

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** -

**PVP:** 6,50 €



**Can Mora d'Agell Rosat**  
**Can Mora d'Agell**  
DO Alella

**Varietats:** Merlot

**Anyada a la venda:** 2014

**Més dades:** Elaborat per Alella Vinícola. Criança sobre les mares durant tres mesos.

**PVP:** 5 €



**Rosat de Pansa**  
**Papers de vi**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa rosada  
**Anyada a la venda:** 2013  
**Més dades:** Vi número 2 de *Papers de vi*, elaborat per Alella Vinícola amb raïm de Bouquet d'Alella. Edició limitada de tres-centes ampolles numerades.  
**PVP:** 10 €

**NEGRES**  
**SENSE PAS**  
**PER BARRICA**



**Alta Alella GX**  
**Alta Alella - Cava Privat**  
DO Alella

**Varietats:** Garnatxa negra  
**Anyada a la venda:** 2015  
**Més dades:** Agricultura ecològica.  
**PVP:** 6,50 €



**Bouquet d'A Garnatxa Negra**  
**Bouquet d'Alella**  
DO Alella

**Varietats:** Garnatxa negra  
**Anyada a la venda:** 2015  
**Més dades:** Agricultura ecològica. Vinyes velles. Maceració llarga. Fermentació malolàctica.  
**PVP:** 11 €



**Mas Pellisser Vermell**  
**Oriol Artigas**  
Sense DO

**Varietats:** 47% garnatxa negra, 47% syrah i 6% sumoll  
**Anyada a la venda:** 2015  
**Més dades:** El celler Oriol Artigas es troba a Llinars del Vallès, municipi en tràmits per formar part de la DO Alella. Raïm orgànic, llevat indígena, sense filtrar.  
**PVP:** 12 €



**So de Masia Can Roda**  
**Merlot Jove**  
**Can Roda**  
DO Alella

**Varietats:** Merlot  
**Anyada a la venda:** 2015  
**Més dades:** -  
**PVP:** 6,50 €



**Can Pallarolas**  
**Can Pallarolas**  
DO Alella

**Varietats:** 50% garnatxa negra i 50% syrah  
**Anyada a la venda:** 2014  
**Més dades:** Elaborat per Alella Vinícola.  
**PVP:** 5 €



**MigAmic**  
**Talcomraja**  
Sense DO

**Varietats:** 45% garnatxa negra, 45% merlot i 10% syrah  
**Anyada a la venda:** 2014  
**Més dades:** El celler Talcomraja es troba a Arenys de Munt, municipi en tràmits per formar part de la DO Alella. Vi natural (< 30 mg/l de sulfits).  
**PVP:** 8 €



**Roura Garnatxa**  
**Roura**  
DO Alella

**Varietats:** Garnatxa negra  
**Anyada a la venda:** 2014  
**Més dades:** -  
**PVP:** 7 €

**NEGRES**  
**DE PAS**  
**PER BARRICA**



**AA Merla**  
**Celler de les Aus**  
DO Alella

**Varietats:** Mataró  
**Anyada a la venda:** 2015  
**Més dades:** Agricultura ecològica. Sense sulfits. Sis mesos de cria en barrica de roure.  
**PVP:** 17,50 €



**Mas Pellisser Grana**  
**Oriol Artigas**  
Sense DO

**Varietats:** Garnatxa negra  
**Anyada a la venda:** 2015  
**Més dades:** El celler Oriol Artigas es troba a Llinars del Vallès, municipi en tràmits per formar part de la DO Alella. Deu mesos de cria en barrica. Raïm orgànic, llevat indígena, sense filtrar.  
**PVP:** 15 €



**Peça d'en Blanch Lila**  
**Oriol Artigas**

Sense DO

**Varietats:** 95% garnatxa d'Alella i 5% pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** El celler Oriol Artigas es troba a Llinars del Vallès, municipi en tràmits per formar part de la DO Alella. Divuit mesos de criança en barrica. Raïm orgànic, llevat indígena, sense filtrar. Vinya vella, vi de parcel·la.

**PVP:** 28 €



**AA Parvus Syrah**  
**Alta Alella · Cava Privat**  
DO Alella

**Varietats:** Syrah

**Anyada a la venda:** 2014

**Més dades:** Agricultura ecològica. Dotze mesos de criança en barrica de roure.

**PVP:** 12,95 €



**Can Mora d'Agell Negre**  
**Can Mora d'Agell**  
DO Alella

**Varietats:** Merlot

**Anyada a la venda:** 2014

**Més dades:** Elaborat per Alella Vinícola. Deu mesos de criança en barrica.

**PVP:** 5 €



**Mas Pellisser Lila**  
**Oriol Artigas**

Sense DO

**Varietats:** 33% garnatxa negra, 33% syrah i 33% merlot

**Anyada a la venda:** 2014

**Més dades:** El celler Oriol Artigas es troba a Llinars del Vallès, municipi en tràmits per formar part de la DO Alella. Sis mesos de criança en barrica. Raïm orgànic, llevat indígena, sense filtrar.

**PVP:** 12 €



**Mas Salagròs**  
**Vinya Can Vilar - Vi Negre**  
DO Alella

**Varietats:** 52% cabernet sauvignon, 48% syrah

**Anyada a la venda:** 2014

**Més dades:** Elaborat per Bouquet d'Alella per a l'hotel Mas Salagròs. Agricultura Ecològica. Dotze mesos de criança en barrica. Es ven únicament a la botiga i el restaurant de l'establiment.

**PVP:** 9 €



**Rial Negre**  
**Talcomraja**

Sense DO

**Varietats:** 45% garnatxa negra, 45% merlot i 10% syrah

**Anyada a la venda:** 2014

**Més dades:** El celler Talcomraja es troba a Arenys de Munt, municipi en tràmits per formar part de la DO Alella. Dotze mesos de criança en fusta.

**PVP:** 12 €



**Bouquet d'A Syrah**  
**Bouquet d'Alella**

DO Alella

**Varietats:** Syrah

**Anyada a la venda:** 2014

**Més dades:** Agricultura ecològica. Maceració llarga. Fermentació malolàctica. Dotze mesos de criança en fusta i sis en ampolla.

**PVP:** 14 €



**Roura Garnatxa Criança**  
**Roura**

DO Alella

**Varietats:** Garnatxa negra

**Anyada a la venda:** 2014

**Més dades:** Dotze mesos de criança en barrica.

**PVP:** 8,40 €



**Roura Merlot**  
**Roura**

DO Alella

**Varietats:** Merlot

**Anyada a la venda:** 2014

**Més dades:** Dotze mesos de criança en barrica.

**PVP:** 9 €



**So de Masia Can Roda**  
**Cabernet Merlot**  
**Can Roda**

DO Alella

**Varietats:** 60% merlot i 40% cabernet sauvignon

**Anyada a la venda:** 2014

**Més dades:** Fermentació en barrica. Dotze mesos de criança en fusta.

**PVP:** 9,50 €



**AA Orbus**  
**Alta Alella · Cava Privat**  
DO Alella

**Varietats:** Syrah

**Anyada a la venda:** 2013

**Més dades:** Agricultura ecològica. Catorze mesos de criança en barrica de roure. Mínim un any de criança en ampolla. Disponible en format màgnum (**PVP:** 58 €).

**PVP:** 29 €



**AA Xtrem**  
**Alta Alella · Cava Privat**  
DO Alella

**Varietats:** Mataró

**Anyada a la venda:** 2013

**Més dades:** Agricultura ecològica. Dotze mesos de criança en barrica de roure. Mínim un any de criança en ampolla.

**PVP:** 29 €



**Marfil Negre Criança**

**Alella Vinícola**

DO Alella

**Varietats:** 40% garnatxa negra, 40% cabernet sauvignon i 20% syrah

**Anyada a la venda:** 2013

**Més dades:** Raïm cultivat sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics. Dotze mesos de criança en barrica de roure.

**PVP:** 9,60 €



**Roura Coupage**

**Roura**

DO Alella

**Varietats:** Cabernet sauvignon, garnatxa negra i merlot

**Anyada a la venda:** 2013

**Més dades:** Nou mesos de criança en barrica.

**PVP:** 6,75 €



**Serralada de Marina**

**93 Ceps**

**Altrabanda**

DO Alella

**Varietats:** Sumoll

**Anyada a la venda:** 2013

**Més dades:** Catorze mesos de criança en barrica de roure francès. Fermentació malolàctica.

**PVP:** 20 €



**Roura 3 Ceps**

**Roura**

DO Alella

**Varietats:** Cabernet sauvignon, merlot i syrah

**Anyada a la venda:** 2012

**Més dades:** Quinze mesos de criança en barrica.

**PVP:** 8,40 €



**Vallmora**

**Alella Vinícola**

DO Alella

**Varietats:** Garnatxa negra

**Anyada a la venda:** 2012

**Més dades:** Raïm cultivat sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics. Dotze mesos de criança en barrica. Fermentació malolàctica en barrica.

**PVP:** 16 €



**Costa del Maresme**

**Alella Vinícola**

DO Alella

**Varietats:** Garnatxa negra

**Anyada a la venda:** 2011

**Més dades:** Divuit mesos de criança en barrica i vint-i-quatre mesos en dipòsit d'acer inoxidable. Llarga maduració en ampolla.

**PVP:** 24 €



**Ivori Negre**

**Alella Vinícola**

DO Alella

**Varietats:** 40% garnatxa negra, 40% syrah i 20% cabernet sauvignon

**Anyada a la venda:** 2010

**Més dades:** Raïm cultivat sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics. Dotze mesos de criança en barrica. Fermentació malolàctica en barrica.

**PVP:** 14,50 €

**DOLÇOS I GENEROSOS**



**AA Blanc de Neu**

**Alta Alella - Cava Privat**

DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca i més

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Agricultura ecològica. Elaborat com un vi de gel. Fermentat en barrica de roure. Conté 110 grams de sucre per litre. Ampolla de 375 ml.

**PVP:** 15,95 €



**AA Puput**

**Celler de les Aus**

DO Alella

**Varietats:** Mataró

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Agricultura ecològica. Sense sulfits. Set mesos de maceració. Conté 150 grams de sucre per litre. Ampolla de 375 ml.

**PVP:** 19,35 €



**Serralada de Marina**

**Iaia Rosa**

**Altrabanda**

Sense DO

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Sis mesos de criança en barrica de roure francès. Conté 200 grams de sucre per litre. Ampolla de 500 ml.

**PVP:** 9 €



**Penjat d'un Fil**

**Can Roda**

Sense DO

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Vinya vella. Raïm penjat a "sol i serena" durant tres mesos. Fermentació aturada amb fred abans restant-hi una part dels sucres per fermentar (146 grams per litre). Ampolla de 500 ml.

**PVP:** 16 €



**Bouquet d'A Pur Dolç**  
**Bouquet d'Alella**  
DO Alella

**Varietats:** Garnatxa blanca

**Anyada a la venda:** 2012

**Més dades:** Agricultura ecològica. Raïm sobremadurat al cep. Maceració carbònica. Conté 80 grams de sucre per litre. Ampolla de 500 ml.

**PVP:** 17 €



**AA Dolç Mataró**  
**Alta Alella - Cava Privat**  
Sense DO

**Varietats:** Mataró

**Anyada a la venda:** 2012

**Més dades:** Agricultura ecològica. Sis mesos de maceració. Dos mesos de criança en barrica de roure. Conté 175 grams de sucre per litre. Ampolla de 500 ml.

**PVP:** 19,35 €



**Mas Salagrós**  
**Vinya Can Vilar - Vi Dolç**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca, garnatxa blanca

**Anyada a la venda:** Sense anyada

**Més dades:** Elaborat per Alella Vinícola per a l'hotel Mas Salagrós. Agricultura Ecològica. Se serveix únicament al restaurant de l'establiment. Conté 50 grams de sucre per litre. Ampolla de 500 ml.

**PVP:** -



**AA Mítia Dulcis**  
**Alta Alella - Cava Privat**  
DO Alella

**Varietats:** Syrah

**Anyada a la venda:** 2007

**Més dades:** Vi dolç ranci. Agricultura ecològica. Nou anys de criança oxidativa en barrica de roure. Conté 75 grams de sucre per litre. Ampolla de 375 ml. A la venda únicament al centre d'enoturisme d'Alta Alella. Producció limitada a 300 ampolles.

**PVP:** 19,35€



**Marfil Molt Dolç**  
**Alella Vinícola**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** solatge del 2003

**Més dades:** Elaboració per solatges i criadores. Conté 250 grams de sucre per litre. Ampolla de 500 ml.

**PVP:** 30,50 €



**AA 1981**  
**Alta Alella - Cava Privat**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** 1981

**Més dades:** Vi ranci. Agricultura ecològica. 35 anys de criança oxidativa en barrica de roure. Ampolla de 375 ml. A la venda únicament al centre d'enoturisme d'Alta Alella. A la venda únicament al centre d'enoturisme d'Alta Alella. Producció limitada a 300 ampolles.

**PVP:** 19,35€



**Marfil Generós Sec**  
**Alella Vinícola**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** solatge del 1976

**Més dades:** Elaboració per solatges i criadores. Ampolla de 500 ml.

**PVP:** 30,50 €



**Marfil Generós Semi**  
**Alella Vinícola**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Anyada a la venda:** solatge del 1976

**Més dades:** Elaboració per solatges i criadores. Ampolla de 500 ml.

**PVP:** 27 €



**Marfil Violeta**  
**Alella Vinícola**  
DO Alella

**Varietats:** Garnatxa negra

**Anyada a la venda:** solatge del 1976

**Més dades:** Elaboració per solatges i criadores. Ampolla de 500 ml.

**PVP:** 27 €

## ESCUMOSOS DOLÇOS



**Marfil Escumós Moscatell**  
**Dolç**  
**Alella Vinícola**  
DO Alella

**Varietats:** Moscatell

**Criança:** Quaranta-vuit mesos

**Anyada a la venda:** 2011

**Més dades:** Raïm cultivat sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics, mètode ancestral. Conté 50 grams de sucre per litre.

**PVP:** 12,50 €

## ESCUMOSOS BRUT



**Marfil Escumós Blanc de Negre Brut**  
**Alella Vinícola**  
DO Alella

**Varietats:** Garnatxa negra

**Criança:** Mínim catorze mesos

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** Raïm cultivat sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics, mètode ancestral.

**PVP:** 12,50 €



**Roura Brut**  
**Roura**  
DO Cava

**Varietats:** Pansa blanca i chardonnay

**Criança:** Mínim vint-i-quatre mesos

**Anyada a la venda:** 2014

**Més dades:** Medalla d'or Effervescents du Monde 2015.

**PVP:** 7,50 €



**AA Privat Brut**  
**Alta Alella - Cava Privat**  
DO Cava

**Varietats:** Pansa blanca, macabeu i parellada

**Criança:** Vint-i-un mesos de mitjana

**Anyada a la venda:** 2013

**Més dades:** Agricultura ecològica.

**PVP:** 10,85 €



**Titiana Pansa Blanca**  
**Parxet**  
DO Cava

**Varietats:** Pansa blanca

**Criança:** Mínim quinze mesos

**Anyada a la venda:** 2013

**Més dades:** -

**PVP:** 13,40 €



**Titiana Montalegre**  
**Parxet**  
DO Cava

**Varietats:** 70% chardonnay i 30% pinot noir

**Criança:** Set anys de criança

**Anyada a la venda:** 2007

**Més dades:** Una tercera part del vi base va fermentar en tines de roure francès de gra fi.

**PVP:** 27 €

**ESCUMOSOS  
BRUT NATURE**



**Mas Pellisser Groc**  
**Oriol Artigas**  
Sense DO

**Varietats:** Pansa blanca

**Criança:** Deu mesos

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** El celler Oriol Artigas es troba a Llinars del Vallès, municipi en tràmits per formar part de la DO Alella. Raïm orgànic, llevat indígena, sense filtrar.

**PVP:** 15 €



**AA Bruant**  
**Alta Alella - Cava Privat**  
DO Cava

**Varietats:** Pansa blanca

**Criança:** Mínim quinze mesos

**Anyada a la venda:** 2014

**Més dades:** Agricultura ecològica. Sense sulfits. Disponible en format màgnum (PVP: 38 €).

**PVP:** 16,95 €



**Roura Brut Nature**  
**Roura**  
DO Cava

**Varietats:** Pansa blanca i chardonnay

**Criança:** Mínim vint-i-quatre mesos

**Anyada a la venda:** 2014

**Més dades:** -

**PVP:** 9,50 €



**Serralada de Marina**  
**100% Pansa Blanca**  
**Altrabanda**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Criança:** Nou mesos

**Anyada a la venda:** 2014

**Més dades:** -

**PVP:** 9 €



**AA Privat**  
**Alta Alella - Cava Privat**  
DO Cava

**Varietats:** Pansa blanca, macabeu i parellada

**Criança:** Vint-i-un mesos de mitjana

**Anyada a la venda:** 2013

**Més dades:** Agricultura ecològica. Disponible en ampolla de 375 ml (PVP: 5,45 €) i màgnum (21,75 €).

**PVP:** 10,85 €



**AA Privat Chardonnay**  
**Alta Alella - Cava Privat**  
DO Cava

**Varietats:** Chardonnay

**Criança:** Vint-i-un mesos de mitjana

**Anyada a la venda:** 2013

**Més dades:** Agricultura ecològica.

**PVP:** 13,50 €



**Bouquet d'A Plaer Escumós**  
**Bouquet d'Alella**  
DO Alella

**Varietats:** 85% pansa blanca i 15% chardonnay

**Criança:** Mínim quinze mesos

**Anyada a la venda:** 2013

**Més dades:** Agricultura ecològica. Mètode tradicional. Degollament a mà.

**PVP:** 13 €



**Gran Minguet de Masia**  
**Can Roda**  
**Can Roda**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Criança:** Mínim divuit mesos

**Anyada a la venda:** 2013

**Més dades:** -

**PVP:** 20 €



**Roura Brut Nature**  
**5 Estrelles**  
**Roura**  
DO Cava

**Varietats:** Pansa blanca i chardonnay

**Criança:** Mínim vint-i-sis mesos

**Anyada a la venda:** 2013

**Més dades:** -

**PVP:** 12 €



**So de Masia Can Roda**  
**Brut Nature**  
**Can Roda**  
DO Alella

**Varietats:** 83% pansa blanca i 17% muscat

**Criança:** Mínim dotze mesos

**Anyada a la venda:** 2013

**Més dades:** -

**PVP:** 8 €



**Titiana Nature**  
**Parxet**  
DO Cava

**Varietats:** Pansa blanca

**Criança:** Mínim quinze mesos

**Anyada a la venda:** 2013

**Més dades:** -

**PVP:** 13,85 €



**AA Privat Laietà**  
**Alta Alella - Cava Privat**  
DO Cava

**Varietats:** Pansa blanca, chardonnay i pinot noir

**Criança:** Trenta-sis mesos de mitjana

**Anyada a la venda:** 2012

**Més dades:** Agricultura ecològica. Disponible en ampolla de 375 ml (PVP: 13 €) i màgnum (PVP: 43,50 €).

**PVP:** 18,85 €



**AA Mirgin**  
**Alta Alella - Cava Privat**  
**DO Cava**

**Varietats:** Pansa blanca, chardonnay i pinot noir

**Criança:** Cinquanta mesos de mitjana

**Anyada a la venda:** 2011

**Més dades:** Agricultura ecològica.

**PVP:** 31,95 €



**AA Privat Opus Evolutium**  
**Alta Alella - Cava Privat**  
DO Cava

**Varietats:** Pansa blanca, chardonnay i pinot noir

**Criança:** Quaranta-dos mesos de mitjana

**Anyada a la venda:** 2011

**Més dades:** Agricultura ecològica.

**PVP:** 24,65 €



**Titiana Vintage**  
**Parxet**  
DO Cava

**Varietats:** Chardonnay

**Criança:** Mínim quinze mesos

**Anyada a la venda:** 2011

**Més dades:** -

**PVP:** 17,40 €



**Marfil Escumós Blanc**  
**Brut Nature**  
**Alella Vinicola**  
DO Alella

**Varietats:** Pansa blanca

**Criança:** Quaranta-vuit mesos

**Anyada a la venda:** 2010

**Més dades:** Raïm cultivat sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics, mètode ancestral.

**PVP:** 12,50 €

## ESCUMOSOS ROSATS



**Escumós Ancestral**  
**Talcomraja**  
Sense DO

**Varietats:** Cabernet sauvignon

**Criança:** Nou mesos

**Anyada a la venda:** 2015

**Més dades:** El celler Talcomraja es troba a Arenys de Munt, municipi en tràmits per formar part de la DO Alella. Mètode ancestral. Raïm madur, llevats autòctons. Sense sucres, sulfits ni llevats afegits.

**PVP:** 10€



**AA Capsigrany**  
**Celler de les Aus**  
DO Cava

**Varietats:** Pansa rosada  
**Criança:** Mínim quinze mesos  
**Anyada a la venda:** 2014  
**Més dades:** Brut Nature. Agricultura ecològica. Sense sulfits.  
**PVP:** 22 €



**Roura Brut Nature Rosat**  
**Roura**  
DO Cava

**Varietats:** Trepat  
**Criança:** Mínim vint-i-quatre mesos  
**Anyada a la venda:** 2014  
**Més dades:** Brut nature.  
**PVP:** 12,30 €



**AA Privat Rosé**  
**Alta Alella - Cava Privat**  
DO Cava

**Varietats:** Mataró  
**Criança:** Vint-i-un mesos de mitjana  
**Anyada a la venda:** 2013  
**Més dades:** Brut Nature. Agricultura ecològica.  
**PVP:** 10,85 €



**AA Privat Laietà Rosé**  
**Alta Alella - Cava Privat**  
DO Cava

**Varietats:** Mataró  
**Criança:** Trenta-sis mesos de mitjana  
**Anyada a la venda:** 2012  
**Més dades:** Brut Nature. Agricultura ecològica. Brut nature.  
**PVP:** 18,85 €



**Marfil Escumós Rosat**  
**Alella Vinícola**  
DO Alella

**Varietats:** Garnatxa negra  
**Criança:** Mínim catorze mesos  
**Anyada a la venda:** 2010  
**Més dades:** Brut. Raïm cultivat sense herbicides, insecticides ni adobs inorgànics, mètode ancestral.  
**PVP:** 12,50 €

## Vermuts i vins aromatitzats



**Barbabianco**  
**Albert Cabanes**  
Sense DO

**Vermut**  
**Varietats:** Pansa blanca  
**Més dades:** Elaborat per Alella Vinícola. Aperitiu a base de vi macerat amb herbes aromàtiques, fruita i espècies.  
**PVP:** 12 €



**Barbarosso**  
**Albert Cabanes**  
Sense DO

**Vermut**  
**Varietats:** Garnatxa negra  
**Més dades:** Elaborat per Alella Vinícola. Aperitiu a base de vi macerat amb herbes aromàtiques, fruita i espècies.  
**PVP:** 12 €



**Castell Ruf Vermut**  
**Altrabanda**  
Sense DO

**Vermut**  
**Varietats:** Pansa blanca Vermut  
**Més dades:** Aperitiu a base de vi macerat amb herbes aromàtiques sense sucre afegit.  
**PVP:** 9 €



**Castell Ruf Vi de Taronja**  
**Altrabanda**  
Sense DO

**Vi dolç aromatitzat amb taronja**  
**Varietats:** Pansa blanca  
**Més dades:** Un mes de cria en barrica de roure francès.  
**PVP:** 9 €



**Clarea**  
**Can Roda**  
Sense DO

**Aperitiu tipus vermut**  
**Varietats:** Pansa blanca  
**Més dades:** Cupatge de vins d'unes quantes anyades de vinya vella. Maceració d'herbes aromàtiques i cria en bóta de castanyer de 600 litres.  
**PVP:** 8 €





Amb la voluntat de promoure i difondre la cultura vitivinícola, el Tast Tiana programa visites als cellers de la DO Alella. En aquesta edició inclou la ruta "Les vinyes de Tiana", una caminada guiada pel parc de la Serralada Litoral amb arribada al celler Quim Batlle.

Miquel Antoja, que des del 2012 forma part de la direcció del restaurant Sant Pau de Carme Rusalleda, serà el responsable de dirigir el taller de xocolata maridada amb vins i caves dels cellers Alta Alella, Bouquet d'Alella, Parxet i Altrabanda.

Enguany repeteix FiraTast, la tradicional fira comercial, d'artesania i d'alimentació al carrer Marquès de Monistrol, a tocar la plaça de l'Ajuntament on té lloc el Tast Tiana. Es tracta d'una àmplia mostra de firaires, artesans i del comerç i els serveis tianencs, organitzada per l'Associació de Comerciants i Serveis Tianencs (ACIST) en col·laboració amb l'Ajuntament de Tiana.

#### Música i cinema

Una altra de les activitats ja clàssiques del Tast Tiana és la projecció de pel·lícules relacionades amb el vi i la gastronomia. Enguany s'ha triat la comèdia francesa *Chef*, que es projectarà el diumenge 5 de juny al Casino de Tiana. La programació musical inclou l'actuació d'unes quantes formacions. Així, el divendres 10 de juny l'ADT en Acústic, una formació de tres músics del Maresme, versionarà èxits nacionals i internacionals de tots els temps. I l'endemà serà el torn de Decib-elles, un jove quartet vocal femení que oferirà una reinterpretació de grans èxits en acústic i arran-



El restaurant Can Roca torna a apostar pels pèsols del seu hort en aquesta edició del Tast Tiana.



En Pau Rucabado, del celler Bouquet d'Alella, serveix una copa al Tast de 2015.



Les pastisseries Aixelà i Solà garanteixen el final dolç de tots els àpats.

jaments de cançons que van des del pop a la rumba, passant pel rock i el soul, combinant repertori a *cappella* amb percussió corporal i algun instrument. Tots dos concerts són gratuïts i comencen a les 21.00 als Jardins de Lola Anglada.

El Tast Tiana té lloc anualment en el marc de la festa major petita de la localitat maresmenca. Com a novetats d'aquesta edició hi haurà l'espectacle *Tots a Taula* de Marc Parrot i Eva Armisen, a més dels tallers de xocolata i manualitats. Es mantenen en la programació la tradicional cantata, l'Scrabble en català, la ballada de sardanes, la vint-i-tresena trobada de puntaires i la degustació de truites. ●

#### Cellers i elaboradors participants

Alta Alella · Cava Privat -  
Celler de les Aus  
Bouquet d'Alella  
Can Roda  
Oriol Artigas - Mas Pellisser  
Parxet  
Quim Batlle  
Altrabanda

#### Restaurants

Can Roca  
Casino de Tiana  
El Casal de Tiana  
Entre Pams i Tapes  
L'Avi Mingo  
Les Terrasses de Sant Romà  
Mario's  
Mas Blanc  
Mas Corts  
Orfila  
Tirati Tiriti

#### Fleques i pastisseries

Pastisseria Aixelà  
Germans Solà - Xocopau

**el racó de  
Can feliu  
Restaurant**

**XIQUIPARK**  
Per dinar tranquil·lament mentre els nens juguen

Disposem de jardí amb terrassa i menjadors reservats

**MENÚ LABORAL** APROFITA LA PROMOCIÓ DE MENUS 10x9  
**11,50€**  
De dimarts a divendres migdia

**MENÚ CAPS DE SETMANA**  
**25,75€**  
Dissabte i diumenge migdia

**MENÚ NITS**  
**19,75€**  
Dijous, divendres i dissabtes nit

**MENÚ GRUPS**  
a partir de **20€**  
Celebracions, batejos, comunions,...

**MENÚ DEGUSTACIÓ**  
**25€**  
Degustació de 6 plats de la carta

Aquest estiu música en viu a la terrassa del restaurant!!

Àngel Guimerà, 4 · Vilassar de Dalt · Tel. 93 753 29 16 info@elracodecanfeliu.com · www.elracodecanfeliu.com

# GAUDEIX ELS TEUS VINS SENSE LLEVAR EL TAP



## Presentant el CORAVIN™ Sistema de Vi

Res millor que una copa de vi després d'un llarg dia. Ara té la llibertat de gaudir d'una sola copa sense preocupar-se per acabar l'ampolla. El Coravin Sistema de Vi amb Coravin Càpsules Premium li permet servir-se una copa de vi sense llevar el tap.

Gaudiu la mateixa ampolla dia rere dia, copa a copa. Perquè els seus vins favorits mai haurien de perdre el seu sabor. Tampoc la seva decisió sobre quan i com gaudir-los.

[www.coravin.com](http://www.coravin.com)



CORAVIN™

AA  
PRIVAT

CELLER DE LES AUS



#AmicsAltaAlella #cavamoments #vicatalà #enoturisme #agriculturaecològica #vinsnaturals #cellerdelesaus



ENOTURISME PERSONALITZAT

VISITA'NS!

[www.altaalella.wine](http://www.altaalella.wine)

ALTA ALELLA · PRIVAT  
Camí baix de Tiana, s/n · Alella

+ 34 628 624 182  
enoturisme@altalella.cat

 @Alta Alella – Cava Privat  
 @ALTAALLELLA  
 @altaalella

 WineinModeration.eu  
Art de Vivre

# PROTAGONISTES DEL TAST TIANA

Coordina:



ASSOCIACIÓ  
DE COMERCIANTS  
I SERVEIS TIANENCS

Us presentem algunes de les propostes que els restaurants membres de l'ACIST portaran al Tast Tiana



Can Roca, s/n · Tiana  
Tels. 93 395 07 47 - 93 395 57 07  
[www.restaurantcanroca.com](http://www.restaurantcanroca.com)

**Pèsols de l'hort de Can Roca a la catalana.**



Isaac Albènz, 8-10 · Tiana  
Tels. 93 395 23 03 - 618 326 060  
[www.casaldetiana.amawebs.com](http://www.casaldetiana.amawebs.com)

**Minimandonguilles en tres textures  
(conill, secret ibèric i vedella).**





Lola Anglada, 28 · Tiana  
Tels. 93 395 22 06 - 696 458 355  
[www.avimingo.com](http://www.avimingo.com)

**Calamars de potera a la romana.**



Ctra Badalona - Mollet, km 7,6  
Sant Fost de Campsentelles  
Tels. 93 570 61 28 - 93 593 55 55  
[www.mascorts.com](http://www.mascorts.com)

**Salmó marinat l'anet amb  
torradetes i "picadillos".**



Edith Llaurador 4-18 · Tiana  
Tel. 93 395 49 02

**Focaccia amb escalivada.**



# PROTAGONISTES DEL TAST TIANA



Camí Dalt d'Alella, 15 · Tiana  
Tel. 93 395 38 12

**Mandonguilles amb llagostins.**



**tiratitiriti**  
bar restaurant pizzeria

Plaça de la Vila, 6 · Tiana  
Tel. 93 118 26 75  
[www.tiriti.es](http://www.tiriti.es)

**Pizza prosciutto.**



TERRITORI PANSA BLANCA

630 905 083 · [ORIOLARTIGAS@GMAIL.COM](mailto:ORIOLARTIGAS@GMAIL.COM)



Coordina:



ASSOCIACIÓ  
DE COMERCIANTS  
I SERVEIS TIANENCS

Pastisseria i Fleca

*Aixelà*

Isaac Albènz, 26 · Tiana  
Tel. 93 395 27 02

Pastissets variats.



Sant Jaume, 6 · Tiana  
Tel. 93 395 26 02

Pastissets varis i tianes.



ORÍGENS  
ORÍGENS

*és el fruit d'una llarga tradició familiar*



El vi de Badalona. Carretera de Canyet, 73 - 08916 Badalona - Tel. 93 395 12 66

# AUTÒCTON, el nou vi de Papers de vi

Ja a la venda  
PVP: 10€



**Joan Lluís Gómez**  
Sommelier del restaurant Sant Pau  
(Sant Pol de Mar)  
Nota publicada a [triovins.com](http://triovins.com)

Vi d'atractiu color rosa, net, transparent i brillant, de reflexos coure.

Bona intensitat en nas; d'aromes complexos amb records de fruita vermella amb delicats vegetals i tocs de terra humida de matinada.

Pas en boca de sorprenent acidesa ben equilibrada amb la dolçor dels records de fruits vermells; final amarg vegetal. Reregust llaminer de sidral i "xuxes" de fruita àcida, amarga, que fa persistent el trio dolç, àcid, amarg.

*L'acompanyaria amb unes faves ofegades*



**Montse Velasco**  
Sommelier de La Cuina  
del Guinardó  
Nas d'Or 2011  
Nota publicada a [triovins.com](http://triovins.com)

Vi color pell de ceba claret, amb reflexos coure. Net i brillant.

Nas d'aromes de fruita vermella barrejades amb torrats molt elegants. Tocs de llaminadures, records de dolçor, lleugeres notes oxidatives que pugen amb la temperatura i el fan molt seductor.

En boca, entrada fresca, acidesa lleugera i equilibrada, amb records de fruita vermella amb un final amarg que el fa un vi amb un pas amb caràcter.

*L'acompanyaria amb uns calamarcets de platja guisadets amb ceba i tomàquet.*



Tradicionalment, la DO Alella es considera un territori de vins blancs. Val a dir, amb tot, que des de temps dels romans en aquest territori s'han fet també vins negres, molts dels quals elaborats amb la varietat negra autòctona més arrelada: la garnatxa. El vi que *Papers de vi* presenta per al 2016 és, doncs, doblement autòcton: perquè és un vi blanc i perquè s'ha elaborat amb garnatxa negra. Un blanc de negre creat per Enric Gil, enòleg del celler Can Roda, criat durant sis mesos en barrica de roure francès, i afinat durant vuit mesos abans de sortir a la venda: primer en dipòsit d'acer inoxidable i més tard en ampolla.

## EL TROBARÈS A:

### Alella

La Companyia d'Alella  
Xarel·lo  
Celler Jordana  
Ca l'Estrany  
La DO Alella  
Restaurant Can Cabús  
Restaurant Els Garrofers  
Paparazzi

### Barcelona

La Cuina del Ginardó  
Sagrades Tannines

### El Masnou

El Rebost dels Sentits  
El Celler del Mar  
Restaurant La Cuina dels Capitans  
Restaurant Pati La Morera

### Santa Coloma de Gramenet

Les Tannines

### Tiana

Forn Aixelà  
Forn Solà  
Restaurant l'Avi Mingo

### Mataró

La Morera



# Roura

Aprecieu la diferència



Al bell mig de la Vall de Rials



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](http://www.roura.es)

OFICINA DE TURISME D'ALELLA  
**ENOTAST**

Mostast  
per a  
infants

## Tastet de revetlla

Tast de Perfum de Pansa Blanca 2010 de Marqués de Alella i  
Dotzevins 2013 amb salmó, raïm i anxoves

**11 de juny de 21 a 22.30 h a l'Oficina de Turisme · Preu: 7€**

Oficina de Turisme d'Alella: Riera Fosca, 2 d'Alella · 93 555 46 50 · [oficinadeturisme@alella.cat](mailto:oficinadeturisme@alella.cat) · [www.alella.cat/turisme](http://www.alella.cat/turisme)



# Festival bouquet d'alella

Dissabte 9 de Juliol de 2016

Et proposem una manera diferent i estimulants d'aproximar-te a la cultura del vi.  
Una experiència inoblidable on el vi, la música i la gastronomia van de la mà.  
Relaxa't en un entorn de somni. Brinda al cor de les vinyes, tot veient pondre's el sol.  
Sopa sota els estels, a la fresca i gaudint d'una experiència per als cinc sentits.

a les 18:00h / Espectacle infantil / 6€

INFANTIL!

## OSSET MEU & THE SOUNDBOX

Espectacle recomanat per a la primera infància, de 0 a 5 anys

a les 22:00h / 16€

CONCERTS  
ENTRE VINYES

LU ROIS

tot seguit

MARIA RODÉS

[www.bouquetdalella.com](http://www.bouquetdalella.com)

Més Informació a:  
[www.festivalalella.org](http://www.festivalalella.org)

Venda d'entrades a:  
[www.codetickets.com](http://www.codetickets.com)

Bouquet d'Alella: Carrer Sant Josep de Calassanç, 8. Alella BCN - Ctra. El Masnou-Granollers km 2,5



AJUNTAMENT D'ALELLA

ALELLA 2016  
FESTIVAL  
D'ESTIU



bouquet d'alella  
CELLER



Durant l'anterior mandat, la Diputació va impulsar la reforma del pont de Sant Quirze de Besora, sobre el riu Ter. Foto: Diputació de Barcelona

# La Diputació pactarà amb cadascun dels municipis barcelonins les seves prioritats d'inversió

Redacció / Barcelona

**L**a Diputació de Barcelona vol mantenir una relació paritària i respectuosa amb l'autonomia dels municipis de la seva demarcació. Per això s'han posat en marxa les Meses de concertació, la fórmula que permet un pacte bilateral entre la mateixa Diputació i cadascun dels 310 municipis barcelonins –excepte la ciutat de Barcelona–, per determinar quines són les seves prioritats inversores per a aquest mandat municipal. La inversió prevista és de 305 milions d'euros.

La Diputació, com a impulsora de la vocació municipalista, ha promogut que les reunions de les meses de concertació no només tinguin lloc a la seu institució,

sinó que també es realitzin arreu del territori..

Les Meses de concertació permetran detectar quines són les preferències de cada municipi i quins ajuts econòmics els atorgarà la Diputació. La prioritat és potenciar noves inversions al territori que fomentin la diversificació econòmica.

Amb tot, la despesa corrent continua sent un dels altres àmbits de cooperació de la Xarxa de Governos Locals 2016-2019, que també aposta pel manteniment i reposició d'inversions, la prestació de serveis públics i la garantia de la cohesió social.

Cadascun dels 310 ajuntaments han pogut presentar fins a cinc sol·licituds. Un cop tramitades les peticions, la Diputació de Barcelona valora tècnicament la viabilitat dels projectes locals, abans de convocar la mesa de concertació entre la presidenta de la corporació, Mercè Conesa, el vicepresident primer, Dionís Guiteras, i

l'alcalde de cada municipi.

Amb l'objectiu de garantir una millor aplicació dels recursos públics a les necessitats dels ciutadans, i de donar resposta a la realitat asimètrica del territori, els criteris per distribuir els imports entre els municipis han estat determinats pel nombre d'habitants, la capitalitat i el territori, entre d'altres.

La Diputació també ha tingut en compte la previsió d'assoliment dels objectius marcats i de les seves necessitats, així com el fet que aquests projectes satisfacin les necessitats dels municipis amb els menors costos possibles. Finalment, també s'ha considerat els projectes mancomunats o que s'impulsin entre diverses administracions.

Les Meses de concertació, junt amb els Catàlegs de serveis, els Programes complementaris i altres instruments, són les eines que estructuraran el Pla "Xarxa de Governos Locals 2016-

2019". A través d'aquest programa, la Diputació de Barcelona desplega l'exercici de les seves competències amb la voluntat de prestar un suport integral als governs locals, però també centrada en les persones i en l'aposta per la diversificació econòmica del territori.

D'aquesta manera, la garantia de la cohesió social, el foment de la diversificació econòmica del territori, l'aposta pel compliment dels principis de transparència i bon govern, i la promoció de l'equilibri territorial són els principals objectius. En aquest sentit, la Diputació aposta per reforçar la cooperació i l'assistència local en favor dels petits municipis i d'aquells altres que, per qüestions geogràfiques o demogràfiques, compten amb unes característiques especials.

*Un terrer  
únic, uns vins  
excel·lents*



**CONSELL REGULADOR DE LA DO ALELLA**  
Can Magarola  
Avinguda de Sant Mateu, 2 · 08328 Alella  
T. 93 555 91 53 · doalella@doalella.org  
www.doalella.org

*Pot un vi  
ser sexy?*

*Nou In Vita Rosat*



*43 anys a Rioja. Ara, també a la DO Alella*



**BODEGAS  
CASTILLO DE SAJAZARRA**  
RIOJA ALTA · ESPAÑA

BODEGAS CASTILLO DE SAJAZARRA  
C/ DEL RÍO S/N · 26212 SAJAZARRA (LA RIOJA)  
TEL 941-32 00 66 · WWW.CASTILLODESAJAZARRA.COM

**HOTELS**



Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes  
Tel. 93 572 95 91 · [www.cangalvany.com](http://www.cangalvany.com)



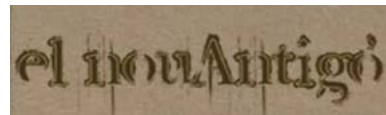
Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57  
[www.hotelportadalella.es](http://www.hotelportadalella.es)



Àngel Guimerà, 18 · Alella  
Tel. 93 555 10 45



Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57  
[www.hotelportadalella.es](http://www.hotelportadalella.es)



Pl. Sant Jaume · Teià  
Tel. 93 540 04 23



C/ Roger de Flor, 43 · El Masnou  
Tel. 93 555 01 88 · [www.restauranteorfila.es](http://www.restauranteorfila.es)

**MENJAR PER EMPORTAR**



Rbla. Àngel Guimerà, 23 · Alella  
Tel. 93 555 97 68 · [www.lacuina111.cat](http://www.lacuina111.cat)



Àngel Guimerà, 4 · Vilassar de Dalt  
Tel. 93 753 29 16 · [www.elracodecanfeliu.com](http://www.elracodecanfeliu.com)



Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes  
Tel. 93 572 95 91 · [www.cangalvany.com](http://www.cangalvany.com)

**FLEQUES I PASTISSERIES**



Rbla. Àngel Guimerà, 40 · Alella  
Tel. 93 555 68 67 · [www.lapetitamallorquina.cat](http://www.lapetitamallorquina.cat)



Passeig d'Antoni Borrell, 13 · 08328 Alella  
Telèfon 935 40 17 94



Av. del Maresme, 21 · El Masnou  
Tel. 93 540 92 66 · [www.tresmacarrons.com](http://www.tresmacarrons.com)

**RESTAURANTS**



Sant Josep de Calassanç 10 · Alella  
Tels. 93 540 77 73 · 93 555 28 84  
[www.cancabus.es](http://www.cancabus.es)



Port del Masnou, Local 69 · El Masnou  
Tel. 93 555 81 18



Carrer del Mig, 30 · Alella · Tel. 93 681 57 26  
Facebook i Instagram: calestranyaalella



Rbla. Àngel Guimerà, 62 · Alella  
Tel. 93 540 46 61 · [www.alellavinicola.com](http://www.alellavinicola.com)



Carrer Gran, 28 · Argentona  
Tel. 93 707 40 78 · [www.lafondadelcasal.cat](http://www.lafondadelcasal.cat)



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



Riera Fosca, 28-30 · Alella  
Tel. 93 540 03 41 · [www.varietalis.com](http://www.varietalis.com)



Selecció de vins

C/ Àngel Guimerà, 12, baixos · El Masnou  
Tel. 93 540 29 53 · [www.cellerdelmar.com](http://www.cellerdelmar.com)



El Rebot dels Sentits

Selecció de vins, alimentació gourmet i utensilis

Ps. Roman Fabra, 25 · El Masnou  
Tel. 93 178 22 97 · [www.elrebotdelsentits.es](http://www.elrebotdelsentits.es)

*Espai Di.Vi*

ENOTECA - CELLER

Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella  
Tel. 93 555 28 84 · [www.espaidivi.es](http://www.espaidivi.es)



VINS J. CARRERAS, s.c.p.

La seva botiga del vi i el cava

Francesc Macià, 66-68 · Badalona  
Tel. 93 387 16 96

EMOCIONS  
SORLI

Pl. Can Nolla, 1 · Vilassar de Dalt  
Tel. 93 753 71 84



Sant Felip, 6-18 local 2 · El Masnou  
Tel. 622 826 133 · [elvifromocata@gmail.com](mailto:elvifromocata@gmail.com)

Xarel·lo

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

**Vols anunciar  
el teu negoci  
en aquesta secció?**

**Truca'ns al 654 40 40 43**



# MOSTRA GASTRONÒMICA I DEL VI DE TIANA



# TASTTIANA 2016

MOSTRA GASTRONÒMICA I DEL VI DE TIANA  
8a EDICIÓ

**10, 11 i 12 de Juny**



Ajuntament de Tiana