

La volta a Catalunya en

50

VINS

Àngel Garcia Petit —

LAROUSSE

© **text** Àngel Garcia Petit

© **mapes** pàgs. 12 i 14 Jaume Farrés Ubach

© **fotografies** Vegeu pàgina 224

Direcció editorial

Jordi Induráin Pons

Edició

Carlos Dotres Pelaz

Disseny d'interiors i de coberta, maqueta i preimpresió

Elena Fonts Circuns

Correcció

Àlex Aubet Finestres

© 2018 LAROUSSE EDITORIAL, S.L.

Rosa Sensat 9-11, 3a planta

08005 Barcelona

Tel.: 93 241 35 05

larousse@larousse.es - www.larousse.es

facebook.com/larousse.es - @Larousse_ESP

Reservats tots els drets. El contingut d'aquesta obra està protegit per la Llei, que estableix penes de presó i/o multes, a més de les indemnitzacions corresponents per danys i perjudicis, per a aquells que plagiessin, reproduïssin, distribuïssin o comunicessin públicament, en tot o en part i en qualsevol tipus de suport o a través de qualsevol mitjà, una obra literària, artística o científica sense l'autorització preceptiva.

Primera edició: 2018

ISBN: 978-84-17273-51-4

Dipòsit legal: B-21317-2018

1E1

Sumari

Presentació	9	Nadal	48
Situant-nos	12	Brut Nature Gran Reserva.....	50
Denominacions d'origen i cellers.....	12	Jaciment ibèric de la Font de la Canya.....	51
Visites recomanades.....	14	Recaredo	52
DO Alella	16	Subtil.....	54
Alta Alella	16	Centre d'Interpretació del Cava.....	54
Cau de'n Genís.....	18	Dinar a Sant Sadurní.....	55
Cella Vinària.....	19	Ruta del Modernisme de Sant Sadurní.....	55
CAT Teià.....	19	Rovellats	56
Parc natural i rodalia d'Alella.....	19	Masia Segle XV.....	58
Bouquet d'Alella	20	Castell de Sant Martí Sarroca.....	59
Blanc +.....	22	Espai d'afinament	
Museu de Badalona.....	23	de formatges Xerigots (Vilafranca).....	59
Museu Anís del Mono de Badalona.....	23	DO Conca de Barberà	60
Quim Battle	24	Abadia de Poblet	60
Foranell Pansa Blanca.....	26	Abadia de Poblet Blanc.....	62
Fira i Museu del Càntir d'Argentona.....	26	Monestir de Poblet.....	62
BTT elèctrica pel Montnegre-Corredor.....	27	Museu i Forn de Vidre de Vimbodí.....	63
DO Catalunya	28	Cara Nord Celler	64
Ca N'Estruc	28	Rosat Trepat.....	66
Idoia Blanc.....	30	Fassina Balanyà.....	66
Esparreguera.....	30	Cova de la Font Major.....	67
Restaurant Manel a Martorell.....	31	Celler Carles Andreu	68
Clos d'Agon	32	Trepat Carles Andreu.....	70
Clos d'Agon Blanc.....	34	Montblanc.....	70
Ermita de Santa Coloma de Fitor.....	35	Platges de la Costa Daurada.....	71
Les Gavarres.....	35	Celler Escoda-Sanahuja	72
Espai del Peix de Palamós.....	35	Els Bassotets.....	74
Terra Remota	36	Museu de la Vida Rural.....	74
Caminante.....	38	Tossal de la Baltasana.....	75
Ruta megalítica per l'Albera.....	38	DO Costers del Segre	76
Figueres.....	39	Castell d'Encús.....	76
DO Cava	40	Quest.....	78
Jané Ventura	40	Ruta de la vall dels Voltors.....	79
Do.....	42	Serra del Montsec.....	79
El mestre Pau Casals al Vendrell.....	42	Mas Blanch i Jové	80
Platja de Sant Salvador.....	43	Saó Blanc.....	82
Llopart	44	La Vinya dels Artistes.....	83
Original 1887.....	46	L'Albi.....	83
Monestir de Sant Sebastià dels Gorgs.....	46		
Mirador El Circell.....	47		

Sumari

L'Olivera Cooperativa	84	DO Penedès	120
Agaliu.....	86	Alemaný i Corrio	120
<i>Monestir de Santa Maria de Vallbona</i>	86	Principia Mathematica.....	122
<i>Vallbona de les Monges</i>	87	VINSEUM.....	122
		<i>Dinar a Vilafranca del Penedès</i>	123
DO Empordà	88	Avgvstvs Forvm	124
Celler Martí Fabra	88	Microvinificació Xarel·lo Vermell.....	126
Masia Pairal Can Carreras.....	90	<i>Conjunt monumental del Castell d'Olèrdola</i> ..	126
<i>Santa Maria de Vilabertran</i>	91	<i>Ruta del Xató</i>	127
<i>Aeròdrom d'Empuriabrava</i>	91		
Mas Estela	92	Celler de l'Hospital Sant Joan Baptista	
Vinya Selva de Mar Blanc.....	94	de Sitges	128
<i>Sant Pere de Roda</i>	94	Llegat Llopis.....	130
<i>Cadaqués</i>	95	<i>Museu del Cau Ferrat</i>	130
		<i>Parc Natural del Garraf</i>	131
Sota els Àngels	96	Loxarel	132
Sota els Àngels Blanc.....	98	El Refugi.....	134
<i>Peratallada</i>	98	<i>El C.I.A.R.G.A.</i>	135
<i>Temporades gastronòmiques</i>		<i>Vilafranca del Penedès</i>	135
<i>del Baix Empordà</i>	99		
La Vinyeta	100	Mas dels Clavers	136
Llavors* Blanc.....	102	L'Infiltrat Sumoll.....	138
<i>Monestir de Sant Quirze de Colera</i>	102	<i>Salts d'aigua de les Valls de l'Anoia</i>	139
<i>Restaurant Ca la Maria de Mollet</i>		<i>Museu Molí Paperer de Capellades</i>	139
<i>de Perelada</i>	103		
DO Montsant	104	Mas Rodó	140
Acústic Celler	104	Mas Rodó Macabeu.....	142
Acústic Negre.....	106	<i>Parc de Les Deus de Sant Quintí de Mediona</i>	142
<i>Mines de Bellmunt del Priorat</i>	106	<i>Aeròdrom Igualada-Òdena</i>	143
<i>Serra de Llaberia i Mola de Colldejou</i>	107		
Agrícola d'Ulldemolins	108	DO Pla de Bages	144
Les Pedrenyeres Negre.....	110	Abadal	144
<i>Congost de Fraguerau</i>	110	Abadal Picapoll.....	146
<i>Ulldemolins</i>	111	<i>Tines de la vall del Flequer</i>	146
		<i>Castell de Cardona</i>	147
Orto Vins	112	Collbaix – Celler el Molí	148
Les Comes d'Orto.....	114	Singular d'Àmfora Blanc.....	150
<i>El llagut «lo Roget»</i>	115	<i>Formatgeria Artelac</i>	
<i>Mora d'Ebre</i>	115	<i>(Sant Vicenç de Castellet)</i>	151
		<i>Món Sant Benet</i>	151
Vinyes Domènech	116	Oller del Mas	152
Rita.....	118	Picapoll Negre.....	154
<i>Finca de Vinyes Domènech</i>	118	<i>Montserrat</i>	155
<i>Falset i restaurant Celler de l'Àspic</i>	119	<i>La Manresa del segle XIV</i>	155

DOQ Priorat	156	Bernaví	192
Celler Castellet	156	Ventuno.....	194
Ferral.....	158	Castell de Miravet.....	194
<i>Ruta Porrera–Poboleda–Vilella Alta–</i>		Tortosa.....	195
<i>Vilella Baixa–Torroja del Priorat</i>	159	Celler Frisach	196
<i>La Garranxa</i>	159	Sang de Corb.....	198
Celler Mas Doix	160	<i>El poble vell de Corbera i la Cota 402 i</i>	199
Salanques.....	162	<i>Restaurant Nou Moderno a Vilalba dels Arcs</i> ..	199
Cabacés.....	163	LaFou	200
<i>Ermita de la Mare de Déu de la Foia</i>	163	Els Amelers.....	202
Cellers d'Scala Dei	164	<i>Part vella de Batea</i>	202
Pla dels Àngels Rosat.....	166	<i>En bicicleta des de Batea fins a Bot</i>	203
Cartoixa d'Escaladei.....	167	Altres vins	204
Olis «Cavaloca».....	167	Penedès +500	204
Ferrer Bobet	168	El Nou de + 500 Montònega.....	206
Ferrer Bobet Vinyes Velles.....	170	<i>Vitiexperiències</i>	206
<i>Ermita de Puigcerver</i>	171	<i>Monestir de Santes Creus</i>	207
<i>Camins del Vi de Porrera</i>	171	Rubió de Sòls	208
DO Tarragona	172	Sòlsxarel.....	210
Adernats – Vinícola de Nulles	172	<i>Os de Balaguer</i>	211
Adernats Xarel·lo Vermell.....	174	Tiques Vins	212
<i>El ball del Sant Crist de Salomó</i>	174	Tiques.....	214
<i>Cova Fonda</i>	175	<i>Ruta dels Castells de Marca</i>	214
De Muller	176	<i>Part medieval de Vilafranca del Penedès</i>	215
Moscatel Añejo.....	178	Glossari per moure's entre vinyes,	
<i>Ruta del Modernisme de Reus</i>	179	cellers i vins	216
<i>Museu del Vermut de Reus</i>	179	Índex de cellers i visites	218
Mas Vicenç	180	Maridatges proposats	219
El Terrat.....	182	«Making of»	220
<i>Santuari de Montferri</i>	182	Crèdits fotogràfics	224
<i>Calçotades</i>	183		
DO Terra Alta	184		
Agrícola Sant Josep	184	● Vi negre	
Llàgrimes de tardor carinyena.....	186	● Vi rosat	
<i>Picasso a Horta de Sant Joan</i>	187	● Vi blanc	
<i>Roques de Benet</i>	187	● Vi blanc dolç amb criança	
Bàrbara Forès	188	● Cava/vi espumós	
El Quintà.....	190		
<i>Santuari de la Fontcalda</i>	191		
<i>Coll del Moro i poblat ibèric fortificat</i>	191		

Presentació

Catalunya és terra de vins des de fa més de 2 500 anys i totes les generacions que hi han viscut i treballat han fet vi, han begut vi i han venut vi, des dels ibers, passant pels grecs i els romans, fins a nosaltres mateixos. Han canviat les varietats de raïm, els mètodes de conreu de les vinyes, les maneres de fer vi i la manera de consumir-lo, però a les taules pobres o riques mai ha faltat el porró o les gerres de vi a punt per beure o per oferir.

Fruit d'aquesta llarga història de vinya i de vi, de consum i de comerç, tenim actualment una potent indústria vitivinícola que fa de Catalunya una de les zones més variades, atractives i amb més potencial del món tant pel que fa a la qualitat dels vins com al turisme enològic. Curiosament, però, i a causa de molts factors que seria sobrer intentar resumir aquí, els vins i els cellers catalans són encara poc coneguts fins i tot per nosaltres mateixos, una mancança que hauríem de mirar de corregir.

Som molts els aficionats al vi que gaudim de totes les seves cares (història, tradició, costums, hàbits de consum, vinyes, cellers, festes populars, tasts, jornades professionals, gastronomia i tantes altres activitats en què el vi i la vinya tenen un paper destacat) i quan —deixant-nos endur per la nostra afició— hem visitat cellers i tastat vins d'arreu d'Europa, observem un interès creixent de la gent d'alguns d'aquells països per conèixer els seus vins, visitar els cellers i recórrer les zones vinícoles. En comparar aquells vins i aquella activitat enoturística amb els nostres, no hem pogut evitar que ens dolgui el desconeixement que els catalans tenim del propi territori, de la qualitat amb què treballen molts dels nostres cellers i de les coses meravelloses que ens ofereix aquest petit i entranyable país que és Catalunya. Afortunadament, hi ha molts indicadors que diuen que això està canviant i l'enoturisme, a casa nostra, s'està consolidant a bon ritme.

Diferents iniciatives com *La Guia de Vins de Catalunya*, els Premis Vinari o la col·lecció de guies enoturístiques d'en Lluís Tolosa fan una bona feina d'apropament del sector vinícola al públic general. Diferents Denominacions d'Origen del territori tenen patronats en què l'enoturisme té un protagonisme cada cop més gran, i empreses com Viemocions (Premi d'Enoturisme de Catalunya d'Experiències i Innovació 2017), que fan del turisme d'experiències enològiques la base de la seva activitat, estan facilitant la descoberta de centenars de cellers i racons del nostre país que val la pena visitar i que tenim molt més a prop de casa del que ens pensem.

La volta a Catalunya en 50 vins

L'editorial Larousse em va proposar al seu dia fer un recorregut imaginari per Catalunya de la mà de 50 cellers i vins, però amb una visió més àmplia que les estrictes visites als cellers, incorporant a cada celler i vi un parell de suggeriments o activitats de la zona. Aquest llibre és el resultat d'aquest irresistible encàrrec que no pretén altra cosa que donar eines per fer conèixer el món vinícola català sense oblidar el patrimoni paisatgístic, monumental, gastronòmic i cultural.

No hem volgut fer una guia exhaustiva del territori i els cellers, sinó oferir una mostra del que tenim i molt sovint desconeixem, deixant així la possibilitat de què cadascú amplii aquests 50 cellers segons el seu gust, les recomanacions que li facin o el que l'atzar li suggereixi. És, doncs, un llibre per començar a caminar per aquest inacabable camí del vi i de tots els aspectes que l'envolten: l'arquitectura de pedra seca, les catedrals del vi, tastar els vins a les vinyes, participar en la verema, observar els estels amb una copa de vi, retrobar músics i pintors lligats al vi i al territori, constatar com l'art entra a la vinya per quedar-s'hi, descobrir com el vi pot anar lligat a una activitat de mecenatge i integració social, i tantes altres experiències que hi surten reflectides.

He procurat donar a cada D.O. una representació ponderada en el nombre de cellers i, forçosament, he hagut de deixar noms al tinter que tenien tants mèrits per ser escollits com els que finalment ho han estat. Només podien ser 50 i a Catalunya n'hi ha vora de 800. Lamento que cellers amics i de qualitat no hagin estat seleccionats per manca d'espai i, com que la decisió ha estat exclusivament meva, els demano disculpes. He considerat les 10 Denominacions d'Origen clàssiques, la D.O. Catalunya que es superposa a totes les anteriors i abasta una mica més de territori, i també he pres en consideració la D.O. Cava perquè, malgrat estar repartida per tot l'Estat, és indiscutiblement catalana, si més no per ara. També he trobat adient posar alguns vins sense D.O. que segons el meu criteri els sobren mèrits per estar dins la D.O. de la zona on estan ubicats, però que per decisió pròpia o aliena no hi són.

La major part de la informació sobre els cellers i els vins me l'han donat els propis cellers, però també internet i la meua pròpia experiència. El coneixement previ dels cellers i els vins han sigut valuosos a l'hora de confeccionar les fitxes de cada celler i les recomanacions complementàries.

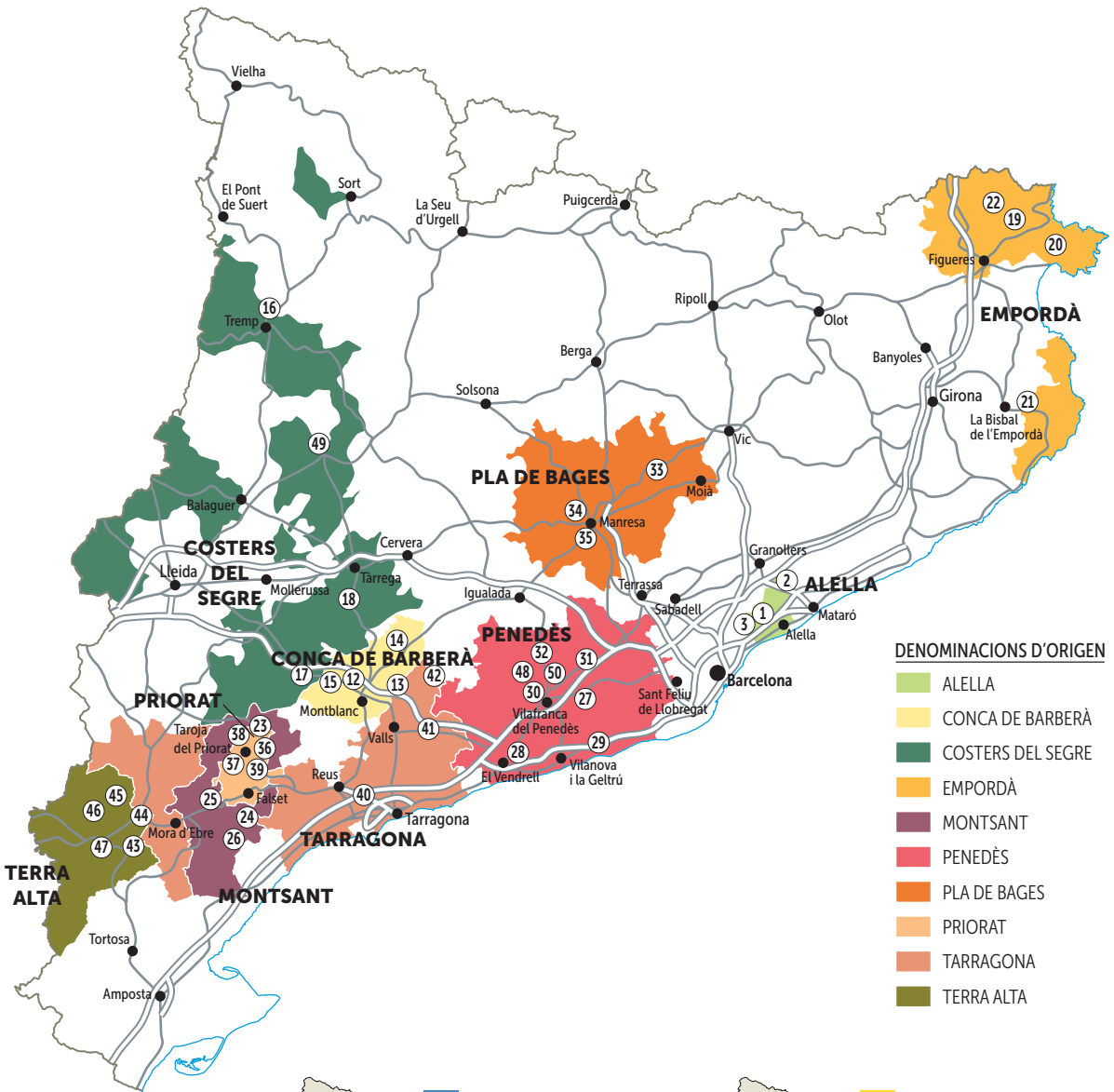
M'ha semblat oportú donar un cert protagonisme a les persones que estan o han estat al capdavant dels projectes seleccionats per formar part del llibre, de manera que observareu que hi surten molts noms propis vinculats als cellers, siguin o no enòlegs —fet que no he tingut en compte—, però el món del vi

l'han fet també altres professionals, com dos bons amics ja traspassats, l'Octavi Aymamí (l'Octavio, com el coneixien a Gratallops, pagès, viticultor i gran persona que va fer de la humilitat saviesa i generositat) i en Gabriel Cardozo (sommelier de somriure permanent, nascut a l'Uruguai, que es va instal·lar a Catalunya i que va dedicar una atenció especial als vins del país). A ells i a tots els que amb la seva feina, entusiasme i ganes de superació han ajudat a fer grans els nostres cellers i els nostres vins, vull dedicar aquest llibre.

Àngel Garcia Petit

Juliol del 2018

Situant-nos: denominacions d'origen

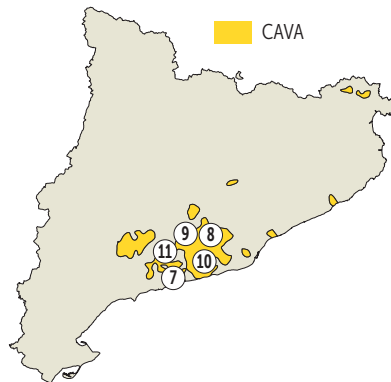
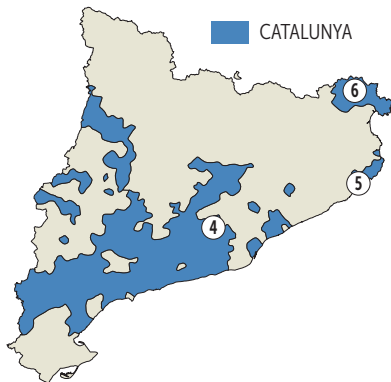


DENOMINACIONS D'ORIGEN

- ALELLA
- CONCA DE BARBERÀ
- COSTERS DEL SEGRE
- EMPORDÀ
- MONTSANT
- PLA DE BAGES
- PRIORAT
- TARRAGONA
- TERRA ALTA

CATALUNYA

CAVA



i cellers

DO ALELLA

- 1 Alta Alella
- 2 Bouquet d'Alella
- 3 Quim Batlle

DO CATALUNYA

- 4 Ca N'Estruc
- 5 Clos d'Agón
- 6 Terra Remota

DO CAVA

- 7 Jané Ventura
- 8 Llopart
- 9 Nadal
- 10 Recaredo
- 11 Rovellats

DO CONCA DE BARBERÀ

- 12 Abadia de Poblet
- 13 Cara Nord Celler
- 14 Celler Carles Andreu
- 15 Celler Escoda–Sanahuja

DO COSTERS DEL SEGRE

- 16 Castell d'Encús
- 17 Mas Blanch i Jové
- 18 L'Olivera Cooperativa

DO EMPORDÀ

- 19 Celler Martí Fabra
- 20 Mas Estela
- 21 Sota els Àngels
- 22 La Vinyeta

DO MONTSANT

- 23 Acústic Celler
- 24 Agrícola d'Ulldemolins
- 25 Orto Vins
- 26 Vinyes Domènech

DO Penedès

- 27 Alemany i Corrio
- 28 Avgstvs Forvm
- 29 Celler de l'Hospital Sant Joan Baptista de Sitges
- 30 Loxarel
- 31 Mas dels Clavers
- 32 Mas Rodó

DO PLA DE BAGES

- 33 Abadal
- 34 Collbaix – Celler el Molí
- 35 Oller del Mas

DOQ PRIORAT

- 36 Celler Castellet
- 37 Celler Mas Doix
- 38 Cellers d'Scala Dei
- 39 Ferrer Bobet

DO TARRAGONA

- 40 Adernats – Vinícola de Nulles
- 41 De Muller
- 42 Mas Vicenç

DO TERRA ALTA

- 43 Agrícola Sant Josep
- 44 Bàrbara Forès
- 45 Bernaví
- 46 Celler Frisach
- 47 LaFou

ALTRES VINS

- 48 Penedès +500
- 49 Rubió de Sòls
- 50 Tíques Vins

Situant-nos: visites recomanades



 AERÒDROM

 CASTELL

 CENTRE D'OCI

 COVA

 EDIFICACIÓ RELIGIOSA

 GASTRONOMIA

 JACIMENTS I VESTIGIS

 MUNTANYA

 MUSEUS I CENTRES D'INTERPRETACIÓ

 PAISATGES I ESPAIS NATURALS

 PLATJA

 PERSONATGE VINCULAT A LOCALITAT

 RUTA A PEU

 RUTA EN BICI

 RUTA EN COTXE

 RUTA FLUVIAL

 TRADICIÓ

 VISITA A LOCALITAT

l'Albera – Ruta megalítica ▲ + 🚶
 l'Albi Ⓞ
 Alella – Parc natural i rodalia 🌳
 Argentona – Museu del Càntir 🏛️
 Ascó – el llagut «lo Roget» per l'Ebre 🚢
 Avinyonet del Penedès
 Sant Sebastià dels Gorgs 🏰
 Font de la Canya ▲
 Mirador El Circell 🏞️
 Badalona
 Museu Anís del Mono 🏛️
 Museu de Badalona 🏛️
 Batea Ⓞ
 des de Batea fins a Bot 🚰
 Bellmunt del Priorat – Mines 🏛️
 Cabacés Ⓞ
 Mare de Déu de la Foia 🏰
 Cadaqués Ⓞ
 Calçotades a l'Alt Camp ✂️
 Capellades – Museu Molí Paperer 🏛️
 Cardona 🏰
 Castellet i el Gornal 🏰 + 🚶
 Corbera d'Ebre
 Poble vell ▲
 Cota 402 🏛️
 Costa Daurada 🌊
 Empuriabrava ✂️
 Escaladei 🏰
 Olis «Cavaloca» ✂️
 Esparreguera Ⓞ
 l'Espuga de Francolí
 Font Major 🏰
 Fassina Balanyà 🏛️
 Museu de la Vida Rural 🏛️
 Falset Ⓞ
 Restaurant Celler de l'Àspic ✂️
 Figueres Ⓞ
 Teatre Museu Dalí 🏛️
 Motel Empordà ✂️
 Gandesa
 Fontcalda 🏰
 Poblat ibèric fortificat ▲
 Coll del Moro 🌳
 les Gavarres 🌳
 Horta de Sant Joan
 Roques de Benet 🏞️
 Pablo Picasso 🎨
 Igualada–Òdena ✂️
 Manresa – la Manresa del segle XIV 🏛️
 Mare de Déu de Puigcerver 🏰
 Martorell – Restaurant Manel ✂️
 Miravet 🏰
 Mola de Collejou 🏞️
 Mollet de Perelada – Restaurant Ca la Maria ✂️
 Món Sant Benet 🌊
 Montblanc Ⓞ
 Montferri 🏰
 Montnegre i el Corredor 🚰

Montserrat 🏰 + 🏞️
 Mora d'Ebre Ⓞ
 Olèrdola 🏰
 Os de Balaguer Ⓞ
 Palamós – Espai del Peix ✂️
 Parc de Les Deus 🌊
 Parc Natural del Garraf 🌳
 Peratallada Ⓞ
 Porrera
 Poble abandonat de la Garranxa ▲
 Camins del Vi 🚶
 Priorat 🚶
 Reus
 Museu del Vermut 🏛️
 Ruta del Modernisme 🚶
Ruta del Xató al Baix Penedès i Garraf ✂️
 Salomó
 Fonda 🏰
 Ball del Sant Crist 🙏
 Sant Martí Sarroca 🏰
 Sant Pere de Roda 🏰
 Sant Quirze de Colera 🏰
 Sant Sadurn Ⓞ + ✂️
 Centre d'Interpretació del Cava 🏛️
 Ruta del Modernisme 🚶
 Sant Vicenç de Castellet – Formatgeria Artelac ✂️
 Santa Coloma de Fitor 🏰
 Santa Margarida i els Monjos
 Penyafort 🏰
 el C.I.A.R.G.A. 🏛️
 Santa Maria de Vilabertran 🏰
 Santes Creus 🏰
 Serra de Llaberia 🏞️
 Serra del Montsec 🏞️
 Sitges – Museu del Cau Ferrat 🏛️
 Teià – Cel·la Vinària i CAT Teià ▲
Temporades gastronòmiques del Baix Empordà ✂️
 Tortosa Ⓞ
 Tossal de la Baltasana 🏞️
 Ulldemolins Ⓞ
 Congost de Fraguerau 🚶
 Vall del Flequer – Tines 🚶
 Vall dels Voltors 🚶
 Vallbona de les Monges Ⓞ
 Santa Maria de Vallbona 🏰
 Valls de l'Anoia – Salts d'aigua 🚶
 Vilafranca del Penedès Ⓞ + ✂️
 VINSEUM 🏛️
 Espai d'afinament de formatges Xerigots ✂️
 el Vendrell
 Pau Casals 🎨
 Sant Salvador 🌊
 Vilalba dels Arcs – Restaurant Nou Moderno ✂️
 Vimbodí
 Poblet 🏰
 Museu i Forn de Vidre 🏛️
 la Vinya dels Artistes 🌳
 Vinyes Domènech – Finca 🌳

Alta Alella

Cau d'en Genís

LA TENACITAT D'UN ENÒLEG

Alta Alella és fruit de la tenacitat de l'enòleg Josep Maria Pujol-Busquets, que amb la seva dona, Cristina Guillén, va engegar aquest projecte l'any 1991 quan va comprar una finca noucentista anomenada Can Genís, a cavall d'Alella i Tiana, dins la zona agrícola del Parc Natural de la Serralada de Marina. Ràpidament van començar la plantació de vinya, i el 2001 van elaborar els seus primers vins. El relleu generacional està més que assegurat des que la seva filla Mireia (biòloga, sommelier i màster en agricultura ecològica) es va incorporar a les activitats del celler.

En Josep Maria està lligat al món del vi des de fa dècades, i tot i que el seu objectiu era de sempre fundar el seu propi celler, han calgut molts anys de feina fins a poder materialitzar aquest somni. És llicenciat en enologia, i al llarg de la



Alta Alella

📍 Camí Baix de Tiana, s/n • Alella • Maresme

📧 www.altaalella.wine
• info@altaalella.wine • 934693720

🍷 Visites i tast: sí, amb reserva prèvia

📌 Vi blanc criat sobre les mares, elaborat amb pansa blanca (xarel·lo)

Vinyes i instal·lacions d'Alta Alella, amb l'intens blau mediterrani de fons.



seva vida professional ha estat director tècnic de Marquès de Monistrol i de Marquès d'Alella, també ha treballat per diferents zones vinícoles espanyoles i el 1996, juntament amb Josep Maria Albet i Noya, van ser els primers en fer vins ecològics al Priorat, sota la marca Mas Igneus.

Alta Alella dedica una atenció especial a l'enoturisme, programant diferents activitats, com ara eSens, una mena de gimcana que permet descobrir la vinya i el vi a través dels cinc sentits, atès que una bona part de l'itinerari i les activitats es fan amb els ulls tapats. També s'ofereixen visites amb 4x4, un taller de poda amb esmorzar de forquilla, o la representació teatral *El raïm inquiet*, que segueix pas a pas el procés d'elaboració del vi des del cep fins a l'ampolla.

Per elaborar vins naturals sense sulfits afegits, els responsables d'Alta Alella han creat el Celler de les Aus, construït amb sis antics contenidors marítims on s'hi ha instal·lat el celler. Situat fora del recinte d'Alta Alella, té identitat pròpia i elabora només vins naturals, no només tranquils sinó també dolços o escumosos. Cada vi du el nom d'un ocell del parc natural.



Entre diverses activitats enoturístiques, Alta Alella ofereix el nordic walking per conèixer les seves vinyes.



Interior de l'original Celler de les Aus.

Cau d'en Genís

És un vi blanc, sec, de color groc verdós, de pas de boca fàcil, lleuger, amb aires de frescor, aromàtic amb domini de la fruita blanca, amb una acidesa refrescant que aguanta l'estructura del vi, i amb un toc salí que li aporta volum. S'ha elaborat 100% amb la **varietat** pansa blanca (la que habitualment es coneix com a xarel·lo), procedent de **vinyes** ecològiques, de 60 anys, plantades sobre sòls de sauló (sorres originades per la descomposició del granit), característics de la DO Alella i favorables a fer bons vins blancs. El raïm es cull a mà i es **vinifica** en un ou de ciment basat en argila. Acabada la fermentació, el vi roman 6 mesos en contacte amb les seves pròpies mares al mateix ou de ciment.



És un **vi** mediterrani, que es pot guardar un o dos anys. Cal prendre'l fred però no gelat.

IO Rossejat de Gideus

Verema a Alta Alella.



📷 CEL·LA VINÀRIA

Des d'Alta Alella és recomanable una visita al Celler Romà i Centre Enoturístic i Arqueològic de Vallmora (Teià), també conegut com la Cella Vinària de Teià. En aquesta cella, descoberta el 1996, s'han trobat restes d'un celler romà que van del segle I a. C. fins al v d. C. D'aquesta darrera època hi ha dues premses reconstruïdes a l'emplaçament original, i es pot veure com estava distribuït un celler romà d'aquells temps. És un espai a l'aire lliure, on també es fan visites teatralitzades.

L'adreça és c/ Ernest Lluch, 40, de Teià, i el telèfon és el 691170860. Per arribar-hi, cal prendre la N-II i, entre Ocata i Premià de Mar, agafar la desviació que indica Teià, i tot just arribar al poble cal preguntar com anar-hi.

I a més...

A pocs metres de la Cella Vinària hi ha el **CAT Teià**, primer centre d'acollida turística que va obrir a Catalunya, on es mostra la romanització a Catalunya i la importància de la tradició i del comerç del vi a Catalunya a l'època romana.

A l'oficina de turisme d'Alella informen de diferents rutes i itineraris dins del **parc natural i la rodalia d'Alella**. Així, es pot descobrir algun dolmen, gaudir de vistes esplèndides d'Alella des d'algun petit cim o recórrer antics camins que comunicaven Alella amb Tiana.

Espectacular vista enfocant els terrenys d'Alta Alella.

