

CONSELL COMARCAL  
DEL VALLÈS OCCIDENTAL



***Al Vallès, veremem!***

**Vins del Vallès Occidental**

*Vin el  
Vallès* | Turisme  
Vallès  
Occidental

# ***Al Vallès, veremem!***

## **Vins del Vallès Occidental**

### ***Què és?***

***Al Vallès, veremem!*** és un projecte impulsat pel Servei de Turisme del Consell Comarcal del Vallès Occidental per a fer conèixer i aplegar les diferents experiències de cultiu de la vinya i de producció de vi que hi ha a la comarca del Vallès Occidental.

*Al Vallès, veremem!* reivindica la nostra comarca com a terra de vinya. Aquesta iniciativa recupera la memòria històrica i posa en valor el patrimoni cultural i històric del territori.

Durant molts anys el Vallès Occidental va ser terra de molta vinya. De fet, al llarg de la segona meitat del segle XIX i principi del segle XX, la vinya n'ocupava la major part de les terres de cultiu. Va ser durant aquest període que el Vallès Occidental es va convertir en la comarca amb el grau més elevat d'especialització vitícola (seguida de l'Alt Penedès, l'Anoia, el Bages i el Garraf). A finals de anys 1880, es van assolir gairebé les 20.000 hectàrees de vinya. No obstant, la crisi provocada per la fil·loxera i, sobretot, pel canvi de model econòmic del territori van fer recular de forma dràstica la superfície vitícola a la comarca. Mica en mica, les vinyes es van anar abandonant mentre el territori batejava cada cop més al ritme del tèxtil.

On som avui dia? Podem dir que ara ja no som una terra eminentment vitivinícola però volem reivindicar que a la nostra comarca existeixen iniciatives que continuen amb la tradició vitivinícola i d'altres que han recuperat aquest cultiu allà on havia desaparegut.

La reivindicació del patrimoni vitivinícola ens vincula amb l'essència del nostre territori, amb la nostra memòria. El projecte d'*Al Vallès, veremem!* s'ha convertit en la llavor i el motor per iniciatives concretes per a recuperar i posar en valor tradicions, elements patrimonials i festivitats vinculades amb la vinya. Mica en mica, la vinya i el seu llegat es tornen a obrir pas a la comarca.

Aquest projecte ha sorgit i ha crescut gràcies al treball conjunt i la col·laboració entre productors i administració pública.

### ***Justificació del projecte***

Amb el *Al Vallès, veremem!*:

- Preservem i posem en valor del patrimoni (memòria col·lectiva, patrimoni natural, històric...) i la recuperació del paisatge.
- Reivindiquem la identitat del territori.
- Apostem per la recuperació de varietats locals.
- Dinamitzem i donem valor a l'agricultura, un sector residual al Vallès Occidental, donant visibilitat les persones que hi treballen.
- Apostem per iniciatives amb contingut social.
- Comptem amb projectes sostenibles (la majoria, treballen en ecològic), respectuosos amb l'entorn i arrelats al territori.
- Fomentem activitats enoturístiques vinculades amb la cultura i el patrimoni de la comarca.

### ***Objectius:***

- Consolidar una oferta d'enoturisme de qualitat, vinculada amb la cultura i el patrimoni de la comarca, que recuperi i difongui la memòria de la vinya al Vallès Occidental.
- Donar suport a les iniciatives de recuperació de la vinya que puguin sorgir i que mica en mica, la vinya es vagi obrint pas a la comarca.
- Crear sentiment de pertinença, vincular emocionalment amb el territori i recuperar el patrimoni.

### **Accions portades a terme:**

El Consell Comarcal, com a entitat supralocal vinculada amb el sector turístic i amb teixit agroalimentari de la comarca, ha generat espais de trobada entre els productors de vi. Amb la finalitat de:

- Crear complicitats
- Generar col·laboracions.
- Copsar necessitats i interessos comuns.

Les trobades han permès dissenyar plegats el full de ruta, el pla d'accions, i endegar diverses iniciatives de promoció conjunta amb el sector privat.

### **Disseny i producció de materials promocionals:**

Creació del distintiu dels Vins del Vallès Occidental que aplega i permet identificar les diferents iniciatives existents. Aquest distintiu evoca, de manera senzilla i molt visual, tant el concepte de territori com el de vinya. La frase que l'acompanya: *Al Vallès, veremem!*, dignifica i reivindica la tasca que els productors porten a terme.

Sota aquest distintiu s'apleguen vins del territori, vins de qualitat, produïts amb raïm cultivat a la zona, la majoria dels quals empen varietats autòctones en la seva elaboració.

VINS  
DEL  
VALLÈS  
OCCIDENTAL

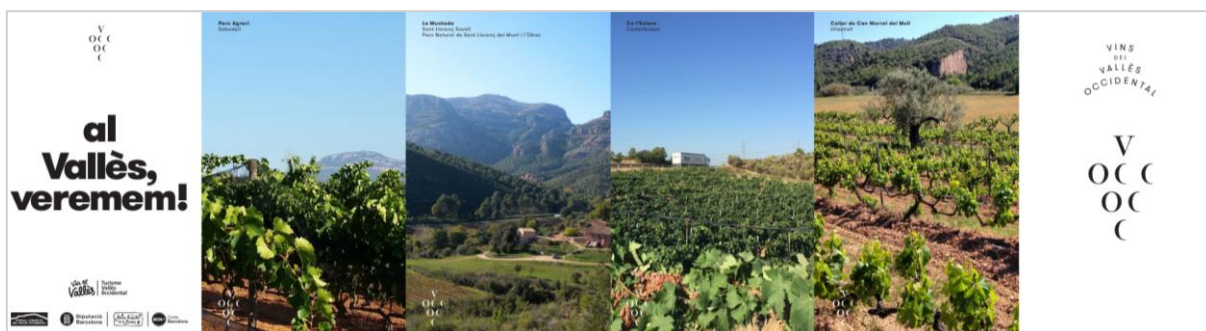
V  
OCC  
OC  
C

**al  
Vallès,  
veremem!**

Els vins elaborats al Vallès Occidental es diferencien a través del distintiu (en forma de segell, aplicat a les ampolles) que els aporta valor i els identifica.



El [desplegable](#) dels Vins del Vallès Occidental aplega i explica tots els projectes que formen part d'Al Vallès, veremem!. Aquest material es pot trobar a comerços i restaurants que tenen i comercialitzen els vins. El disseny del desplegable ha estat concebut amb voluntat de créixer i sumar noves iniciatives que puguin anar sorgint.



**VINS DEL VALLÈS OCCIDENTAL**

**Al Vallès, veremem!**

**Consorci de Turisme del Vallès Occidental**  
[www.vinsdelvallesoccidental.com](http://www.vinsdelvallesoccidental.com)  
 T. +34 937 273 524

**EL QUINÈ DE LA QUINÈ**  
**QUINÈ DE LA QUINÈ**  
**QUINÈ DE LA QUINÈ**

El Celler de Can Mornal del Moll, a poca quilòmetres d'Olella, és un projecte gestionat per diverses generacions de la mateixa família, un establiment on es cuina i es serveixen productes del territori i el vi no és una excepció. És la mateixa família cultiva el vinya i porta a terme tot el cicle de producció del vi.

El nom d'aquesta vineta regenta l'espai però cal fer notar i la vinculació del projecte amb la família **Olella**, però el blanc i el negre, amb les varietats **arnaut**, **arnaut** i **arnaut** pel vi negre, elaborat amb ull de llebre, colorant orgànic i **arnaut**.

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

**EL QUINÈ DE LA QUINÈ**  
**QUINÈ DE LA QUINÈ**  
**QUINÈ DE LA QUINÈ**

Les vinyes de **La Muntada** estan situades a la Vall d'Arrius, dins del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Olibre. Aquest és un projecte familiar de vides al camp i del desenvolupament de la vinya en un entorn on aquest cultiu ha desaparegut. La família Garriga cultiva la terra i elabora el vi i elabora el mateix amb l'Olibre, una cooperativa d'entorns locals.

El **espai** blanc és elaborat amb plougeu blanc i el negre, amb ull de llebre i **arnaut**. El nom del vi és l'històric d'aquestes vides, "arnaut d'ull de llebre". Olibre, presència de Joan Olibre. Escriguer subministrat a partir d'espai de la zona i l'entorn i present al Mont de les Roques, la residència d'antany de la família Olibre.

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

**ASSOCIACIÓ DE VINS DE LA QUINÈ DE LA QUINÈ**  
**ASSOCIACIÓ DE VINS DE LA QUINÈ DE LA QUINÈ**

El **Parr Agriet de Sabadell** és un espai protegit no urbanitzat, un terreny de vides de vides de vides i regada, de vides de vides i regada. Des del 2006, dins la finca pública del Parr Agriet gestionada per l'Ajuntament de Sabadell, es cultiva la vinya. La finca de vinyes i la vinificació és gestionada a terme per la cooperativa **V.Olibre**, seguint els criteris de l'agricultura ecològica i sostenible.

De les vinyes del Parr Agriet es surt el **arnaut**, espai que s'elabora a l'entorn de la vinya amb la llegat empírica i l'històric de Sabadell. L'arnaut blanc és elaborat amb arnaut i chardonnay i el negre, amb merlot, gamay i merlot.

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

Edició d'un [espot dels vins del Vallès Occidental](#) per a poder-lo compartir a les xarxes socials i als webs.



Com a complement a aquesta iniciativa, s'ha dissenyat un [desplegable](#) *En ma terra del Vallès...* que recull les propostes turístiques per a visitar els productors agroalimentaris de la comarca. El nom escollit pel projecte ens vincula amb les "Corrandes d'exili" de Pere Quart, pseudònim de Joan Oliver. En aquesta publicació s'hi recullen dues de les iniciatives que formen part dels Vins del Vallès Occidental.



**Accions promocionals:**

La marca de promoció Vins del Vallès Occidental, aplega els diferents projectes, dota de valor els productes i fomenta el sentiment de pertinença.

Sota aquest distintiu s'han portat a terme les següents accions promocionals:

**Participació en fires i altres esdeveniments de promoció** (per exemple: Festa Alcía't, al Món Sant Benet, 2018 i 2019 on s'ha presentat el projecte i s'ha tingut presència sota la marca de Vins del Vallès Occidental).



**Presentacions individuals de la nova anyada dels vins que formen part del projecte**



*Presentació del 5 Quarteres 2017*



*Presentació de l'Arraona 2017*

**Presentacions de la comarca a través dels seus vins**



*Tast de Vins del Vallès Occidental a la fira de turisme de reunions, IBTM 2019*

**Presentació pública del projecte:**

El 20 d'abril de 2018 es va portar a terme una presentació pública conjunta dels vins a la Casa Duran de Sabadell, que va comptar amb la presència de més de cent persones. Aquest va ser un acte per fer conèixer el projecte al sector de la gastronomia i del vi, al món de la restauració i als mitjans de comunicació especialitzats.

L'esdeveniment va comptar també amb la presència dels representants polítics de diferents municipis de la comarca i amb la col·laboració destacada de la periodista Tana Collados.

Podeu consultar en aquest [enllaç](#) la nota de premsa de l'acte.



**Mitjans de comunicació:**

La marca de promoció ha tingut molt bona acollida i han estat diversos els mitjans de comunicació interessats. S’ha participat en diversos programes de ràdio i televisió (cal destacar el reportatge al [TN comarques](#), la col·laboració amb el programa *Stock de Ràdio* de La Xarxa, *El submarí* de Ràdio Municipal de Terrassa o *Al matí* de Ràdio Sabadell, entre d’altres) per a difondre i explicar aquesta iniciativa i els projectes que en formen part.



Redacció d'un article al número 14 de la revista *Vallesos*, sobre les diferents iniciatives de cultiu de la vinya i d'elaboració de vi que hi ha al Vallès Occidental i d'*Al Vallès, veremem!* – Vins del Vallès Occidental.

CARPETA TERRA DE VINYES

## Al Vallès, veremem!

UN PROJECTE DEL CONSORCI DE TURISME DEL VALLÈS OCCIDENTAL PERMET AGLUTINAR LES DIFERENTS INICIATIVES DE CULTIU DE LA VINYA I DE PRODUCCIÓ DE VI DE LA COMARCA

Txt: Maria Bertran, Consorci de Turisme del Vallès Occidental

Durant molts anys el Vallès Occidental ha estat terra de vinya. De molta vinya. De fet, durant la segona meitat del segle XIX, la vinya n'ocupava la major part de les terres de cultiu. Però la crisi provocada per la fil·loxera i el canvi de model econòmic del territori van fer recular de forma dràstica la superfície vitícola a la comarca. Mica en mica, les vinyes es van anar abandonant mentre el territori bategava cada cop més al ritme del textil.

Ara, la vinya es torna a obrir pas al Vallès. *Al Vallès veremem!* és un projecte del Consorci de Turisme per a fer conèixer i aplegar les diferents iniciatives que continuen amb la tradició vitivinícola i aquelles que han anat recuperant aquest cultiu a la comarca. Amb el distintiu *Vins del Vallès Occidental* reconeixem els vins del territori: vins de qualitat, produïts amb raïm cultivat a la zona, la majoria dels quals empen varietats autòctones en la seva elaboració.

**Terra centenària**  
Al Celler de can Morral del Moll d'Ullastrell fa quatre-cents anys que treballen la terra: hi cultiven Folbera becotada i la vinya, amb varietats tradicionals de la zona com el xarel·lo, macabeu, i sumoll, i d'altres de més noves com el chardonnay i l'ull de llebre. Fa uns deu anys, en Xavier Morral i la



68 Vallesos

CARPETA TERRA DE VINYES

**Terres de conreu a Sabadell**

Maria Font van decidir fer un canvi de rumb i endegar un projecte per elaborar cava i vins ecològics d'alta qualitat. Actualment, al celler situat a la mateixa finca de can Morral del Moll produeixen els escumosos *Clàssic Penedès Morral* i els vins del *Quaró* i la *Quica*, dos vins joves, de verema manual i elaboració natural. També elaboren els vins *Martialis* (blanc i vermell). El *Martialis* vermell és una de les joies del celler. Aquest vi és produït amb el raïm de la "vinya de l'antifiteatre", una vinya en forma de traïre romà amb ceps de més de vintanta anys d'antiguitat, plantada amb mentallat perfil·loxera. És a dir, en aquesta vinya hi trobem dues varietats diferents de ceps barrejades: el xarel·lo, més resistent als fongs i a l'excess d'humitat, i el

El Parc Agrari de Sabadell és un espai protegit no urbanitzable, on trobem terres de conreu de secà i regadiu, de caràcter privat i públic. Des del 2008, dins la finca pública de can Gambús, gestionada per l'Ajuntament de Sabadell, es cultiven vinyes de les varietats tradicionals (xarel·lo i garnatxa negra) i de noves (chardonay, merlot i monastrell). A partir de l'any 2010, es comença a produir el *Vermut Mussons* i el

Vinyes de Sabadell, vi blanc i negre, emprant dins de la Denominació d'Origen Catalunya. Enguany, cercant un canvi de qualitat del vi i treballant sota els criteris de l'agricultura ecològica, podem tastar el vi Arraona, blanc i negre. El topònim Arraona s'atribueix a l'antiga vila romana que estigué emplaçada a l'actual paratge del Santuari de la Salut de Sabadell.

sumoll, més resistent a la sequera. D'aquesta manera, sempre s'assegura la pervivència d'una part de la collita. La particularitat del *Martialis* és la maceració pel·lucara conjunta de les dues varietats. Durant aquest procés, el sumoll tenyent el xarel·lo i l'obté el característic color vermell del *Martialis*.



A l'esquerra, una imatge de les vinyes que envolten a ca l'Estève de Castellbisbal, en plena verema. Foto: Estève Estève. A dreta, el Parc Agrari de Sabadell, amb Sant Llorenç i la Mola al fons. Foto: Servei de Sostenibilitat (Ajuntament de Sabadell).

Vallesos 69

CARPETA TERRA DE VINYES

No gaire lluny d'Ullastrell, a les Cases de ca n'Olivèr de Castellbisbal, hi trobem el restaurant ca l'Estève, envoltat de terres d'horta i de vinya. Aquest és un projecte gestionat per generacions diferents de la família Estève, un establiment on es cuinen i se serveixen productes del territori i el vi no n'és una excepció. A la mateixa finca del restaurant es porta a terme tot el cicle de producció del vi. Aquí hi trobem les vinyes (les més velles, de sumoll i xarel·lo, i d'altres de més noves com les d'ull de llebre i ull) i també el celler i la planta embotelladora, on elaboren els vins de taula que se serveixen al mateix restaurant. El nom dels vins varia segons l'anyada però sol fer esment a la vinculació del projecte amb la família: *Joc de 9's*, pel vi blanc i pel rosat, i *Som-hi!*, pel vi negre.

**Tres terrons fan una serra**  
Al cor de la Vall d'Horta, a la masia La Muntada, dins del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac, ha nascut un nou projecte familiar de recuperació de la vinya, encapçalat per l'Adrià Garriga. En un indret on l'agricultura havia pràcticament desapare-

gut, s'ha plantat ceps que recuperen cinc varietats autòctones (picapoll, garnatxa, ull de llebre, samso i sumoll) i que es treballen en ecològic. D'aquest raïm, enguany és el primer any que se n'ha produït vi, el *S'Quarero*, blanc i negre. El nom escollit descriu de forma magnífica el projecte i el lligam amb el

territori. *S'Quarero* al·ludeix a un fragment de la poesia de Joan Oliver, Pere Quart, "Corrandes d'collit": *En ma terra del Vallès / tres terrons fan una serra, / quatre pins un boc capó, / cinc quareros manen terra!* *Com el Vallès no hi ha rei!*. Cal recordar que la Vall d'Horta és un indret molt vinculat a la

figura de l'escriptor sabadellenc, ja que allà s'alça el Marquet de les Roques, la residència d'estiueig de la família Oliver.

Tant la finca a la vinya com l'elaboració del vi *S'Quarero*, es realitzen en col·laboració amb l'Olivèr Cooperativa. Els projectes que porta a terme aquesta cooperativa, a banda de produir vins de gran qualitat, afavoreixen les oportunitats d'inclusió social i laboral per a persones amb discapacitat funcional, que hi desenvolupen un itinerari formatiu.

Al Parc Natural de Colletorola, l'Olivèr gestiona la masia de Can Calopa de Dalt, un centre especial de treball on també es cultiven l'olivera i la vinya. D'aquestes terres en surten el *Pinyo de Barcelona* i el *Pinyo de Colletorola*, dos

vins negres institucionals de l'Ajuntament de Barcelona, que són produïts en aquesta mateixa finca. A banda del *S'Quarero*, a Can Calopa també es porta a terme la vinificació de l'*Arroana*, el vi del Parc Agrari de Sabadell.



A sobre, a l'esquerra, una imatge de les vinyes del Celler de Can Morral del Moll d'Ullastrell. Foto: Consorci de Turisme del Vallès Occidental. A dreta, una altra imatge del Celler de Can Morral del Moll d'Ullastrell. Foto: Família Morral.

Una imatge de la verema a la Muntada, Vall d'Horta, Sant Llorenç Savall. Foto: Adrià Garriga.

CARPETA TERRA DE VINYES

## Baricentro, inspirat en tu

Em Raülito les Cases (trako fet el que reconeixem el meu lloc però i no de nostra terra)

M'ho passo bé (com que jo no és un altre lloc de nostra terra)

Plans en família (perquè jo i els meus, sempre quedem junts i que ho podem)



facebook twitter instagram linkedin youtube

baricentro

## ***Quins projectes en formen part?***

### **El Celler Can Morral del Molí d'Ullastrell**

A Can Morral del Molí fa 400 anys que treballen la terra: hi cultiven l'olivera becaruda, una varietat autòctona de la comarca, i la vinya, amb varietats tradicionals de la zona (i vinyes molt antigues) i d'altres, de més noves. Actualment, al celler situat a la mateixa finca de Can Morral del Molí produeixen en ecològic els escumosos *Clàssic Penedès Morral*, els vins del *Quico* i la *Quica*, el *Vinya del Xesc* és un vi blanc elaborat amb macabeu, provinent d'unes vinyes de més de 60 anys d'antiguitat. L'*Amfiteatre* és un vi elaborat amb sumoll i xarel·lo de la vella vinya que porta aquest nom. La maceració conjunta de les dues varietats li atorga el característic color vermell.



### **Ca l'Esteve a Castellbisbal**

No gaire lluny d'Ullastrell, a les Casetes de Ca n'Oliveró de Castellbisbal, hi trobem el restaurant Ca l'Esteve, envoltat de terres d'horta i de vinya. Ca l'Esteve és un projecte gestionat per generacions diferents de la mateixa família, un establiment on es cuinen i se serveixen productes del territori i el vi no n'és una excepció. A la mateixa finca del restaurant es porta a terme tot el cicle de producció del vi. Aquí hi trobem les vinyes i també el celler. El nom dels vins varia segons l'anyada però sol fer esment a la vinculació del projecte amb la família Esteve: *Som-hi!* pel vi negre i *Quitxalla*, pel vi blanc i pel rosat.



### El Parc Agrari de Sabadell

Des del 2008, a la finca pública de Can Gambús, situada dins del Parc Agrari i gestionada per l'Ajuntament de Sabadell, es cultiva la vinya. D'aquestes vinyes en surt el vi *Arraona*, blanc i negre, rep el nom de l'antiga vil·la romana que hi hagué emplaçada a l'actual barri de la Salut de Sabadell. L'*Arraona* neix de la col·laboració amb la [cooperativa L'Olivera](#). Els projectes que desenvolupa aquesta cooperativa, a banda de produir vins de gran qualitat, afavoreixen les oportunitats d'inclusió social i laboral per a persones amb capacitats diverses que hi desenvolupen un itinerari formatiu. Al Parc Natural de Collserola, L'Olivera gestiona la masia de Can Calopa de Dalt, un centre especial de treball on també es cultiven l'olivera i la vinya.



### Masia La Muntada a Sant Llorenç Savall

La Masia La Muntada està situada a la Vall d'Horta, dins del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i la Serra de l'Obac, i pertany a la Diputació de Barcelona. La família Garriga gestiona una escola de natura i formació a La Muntada i ha engegat un projecte familiar de recuperació de la vinya a la Vall d'Horta, on l'agricultura havia pràcticament desaparegut. El nom del vi, *5 Quarteres*, al·ludeix un fragment de la poesia "Corrandes d'exili" de Pere Quart, pseudònim de Joan Oliver. L'escriptor sabadellenc estigué molt vinculat a la Vall d'Horta, on s'alça el Marquet de les Roques, la residència d'estiueig de la família Oliver.

