



La vinya al Vallès Oriental

La vinya al Vallès Oriental

**LA VINYA DEL VALLÈS UN EXEMPLE DE PERSEVERANÇA
LLIGAT A LA TERRA**

UN PASSEIG PER LA HISTÒRIA

LA IMPORTÀNCIA DE LA TERRA

L'OMNIPRESENT PANSA BLANCA

LES VINYES

VALL DEL TENES

Celler i molí de Can Sopera (Bigues i Riells)

Vinya Can Perefont (Lliçà d'Amunt), Pere Arimon

BAIX MONTSENY

Can Roviera i Can Verdaguer Xic (Fogars de Montclús), El Bocamoll

Celler Mas Pellisser (Llinars del Vallès), Oriol Artigas Viticultor

PLANA DEL VALLÈS

Vinya de Can Volard (Cardedeu), Els Bardissots

Can Perdiu (Granollers), Els Bardissots

Cal Regalat (Granollers), Josep Torrents

SERRALADA DE MARINA

Paratge Bell-lloc (la Roca del Vallès), Castillo de Sajazarra

Sarriera (la Roca del Vallès), Raventós d'Alella

Can Prat Vell (la Roca del Vallès), Raventós d'Alella

Camí de Cabanyes (Sant Fost de Campsentelles), Can Roda

Vinya d'en Costa i Vinya d'en Mundu (Sant Fost de Campsentelles), Oriol Artigas Viticultor

Vinya de l'avi (Sant Fost de Campsentelles), Raventós d'Alella

Vinya vella de Can Coll (Santa Maria de Martorelles), Can Roda

Masia Can Matons (Santa Maria de Martorelles), Raventós d'Alella

FEM MARIDATGE

MÉS PRODUCTES DEL VALLÈS

PER COMPRAR

BIBLIOGRAFIA

AGRAÏMENTS

La vinya del Vallès un exemple de perseverança lligat a la terra

Quan parlem de vinya al Vallès Oriental estem parlant de més de dos mil anys d'història, de vinyes perdudes i mai recuperades, però d'altres que han perseverat i s'han anat adaptant als canvis que ocasiona el pas del temps.

A través de la vinya de la comarca podem resseguir la història de la viticultura al país. Les vinyes vallesanes ens expliquen el sorgiment de la viticultura amb els romans, la pervivència del cultiu durant l'edat mitjana fins arribar a l'eclosió del segle XIX i, actualment, la reorientació cap a un model més sostenible.

Al Vallès Oriental el cultiu vitícola sempre ha estat en un segon pla, enmig d'un cultiu més gran, el del Vallès Occidental, o de més renom, el Maresme. No obstant això, les vinyes vallesanes suposen, quantitativament, gairebé la meitat de la denominació d'origen (DO) Alella; el raïm es conrea aquí, però el vi, una gran part, es produeix als cellers maresmencs. Cada vegada són més, actualment nou, els municipis vallesans que s'adhereixen a la denominació com a factor d'impuls per a la promoció dels vins locals.

Les denominacions no deixen de ser una creació recent i existeix molta vinya i altres projectes que resten fora d'aquest paraigua. En bona mesura, serien aquelles parcel·les petites que, tradicionalment, estaven vinculades a les masies que elaboraven el vi de consum propi. Aquestes vinyes s'han preservat gràcies a la voluntat dels seus propietaris i suposen un bocí d'història de la nostra terra.

Des de la biblioteca Can Pedrals, seguint la línia d'especialització en cuina i producte del territori, volem fer un petit esquema de la situació actual del conreu vitícola a la comarca, tot destacant aquelles vinyes que per motius diferents —antiguitat, singularitat,

etc.— esdevenen rellevants i podrien ser considerades patrimoni cultural i històric. Tot això, sense cap pretensió d'exhaustivitat donada la complexitat i el dinamisme present en el sector.



Un passeig per la història

”A les Hispànies, els vins laietans s’han fet famosos per la seva abundor; els de Tarragona i els de Lauro per la seva qualitat [...].”

Plini el Vell. ***El llibre del vi***

Segons els comentaris d’autors llatins, com Plini el Vell, sabem que cap a mitjans del segle I dC, els vins que s’elaboraven a la zona del Lauro, actual Vallès Oriental, eren qualitativament iguals que els millors vins de la península itàlica. Les inscripcions de les àmfores suggereixen que la majoria d’aquests vins eren envellits, de 3 o 4 anys, i d’una varietat de raïm blanc. S’especula que la varietat plantada seria la coccolobis que es feia servir tant a les zones costaneres (Laietania) com a l’interior (Lauro).

La importància de la viticultura a la zona queda demostrada en l’existència de nombroses vil·les romanes amb instal·lacions de premsat de vi, piscines de decantació i zones d’emmagatzematge del vi que s’han descobert durant les excavacions.

Durant els segles XVI-XVII la vinya va iniciar un procés d’expansió gràcies a les exportacions d’aiguardents i vins al nord d’Europa i Amèrica, respectivament. Malgrat que el Vallès Oriental va continuar essent un territori vitícola, era el segon conreu en importància després dels cereals, el vi produït no tornaria a assolir el prestigi de temps passats.

“Las cualidades características del vino que generalmente se produce son, por desgracia, y salvo también pequeñas y muy honrosas excepciones, bien sabidas, vinos de mala calidad y de peor fuerza alcohólica.”

Estudio agrícola del Vallés (1874)

La fil·loxera va posar fi sobtadament a aquesta expansió. Entre 1895 i 1905, la producció va caure fins a desaparèixer. La solució per aturar aquesta plaga va ser la de replantar les vinyes amb peus americans que eren immunes a l'insecte, perquè comencessin a produir novament.

A causa, en part, de la replantació, la producció de vi es va incrementar —el rendiment de la vinya americana era més alt i també s'aplicaven més adobs químics—, mentre que la demanda havia caigut. La caiguda de preus provocada per la sobreproducció va fer recular el conreu de la vinya. En el moment de màxima extensió, el cultiu de la vinya havia ocupat una desena part de la superfície comarcal, tot i que en alguns municipis havia arribat fins a un 20 %; concretament, al Baix Vallès —als municipis de Vallromanes, Martorelles, Montornès i Santa Eulàlia de Ronçana—, havia arribat a disposar de més d'una quarta part del territori.

Entre 1940 i 1950, l'extensió que ocupava la vinya al Vallès Oriental va retrocedir més de la meitat. A l'actualitat, el conreu de la vinya a la comarca és molt marginal en comparació amb l'esplendor de temps passats.

“En canvi, a mitjan segle XX, el Vallès Oriental havia perdut més de la meitat de l'extensió de vinya que tenia cent anys abans [...], la diferència respecte de l'extensió que ocupava la vinya vers 1860 era de gairebé 3.000 hectàrees (56,30 %).”

La importància de la terra

“Tres elements configuren la qualitat d’un vi: el clima, el sòl i les vinyes.

Tot això només és modificat, posteriorment, per l’art del viticultor, l’experiència del bon pagès i la ciència de l’elaborador.”

Juan Carlos Losada. *Ahir i avui del vi d’Alella*

La presència de la vinya a la comarca des de l’època romana ha estat propiciada per diversos factors geogràfics. El primer seria la proximitat amb Barcelona, així com l’accés a les principals vies de comunicació, tant terrestres com marítimes. A aquests fets, s’hi afegia la disponibilitat d’un territori ampli, capaç d’acollir un cultiu extens, enfocat a una producció que anés més enllà del consum propi. No obstant això, els ceps eren considerats un cultiu secundari i s’ubicaven als terrenys massa secs o costeruts per sembrar-hi cereals; això explicaria la bona acceptació dels ceps a tota la zona del Baix Vallès, tocant la serralada litoral.

El sòl també ha facilitat la proliferació del cultiu, perquè la vinya no demana gaire humitat i s’adapta molt bé als terrenys secs de l’àrea mediterrània. El sauló, o graveta, és el sòl més característic de la regió, tot i que també hi és molt present el granit. Aquest tipus de terreny no proporciona gran fertilitat, però té avantatges com la facilitat per treballar-lo, un bon drenatge i un índex molt alt de retenció de la radiació solar. El resultat és un desenvolupament equilibrat de les plantes, l’absència d’acumulació d’aigües i un bon creixement i maduració òptima del raïm.

Al Vallès apareix una major variabilitat del sòl; el sauló és molt present, però s’hi afegeixen franges d’argila i llicorella.



L’enòleg Xevi Carbonell opina que la diferent composició del sòl, especialment a la zona baix Vallès, on hi ha llicorella amb un subsol d’argila més vermellova, fa que surtin

“uns vins més greixosos, més untosos i un punt més madurs en el nas”

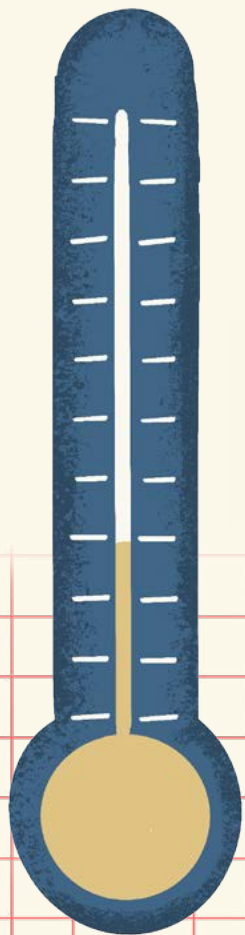
Oriol Artigas, del celler Els Bardissots, comenta que a més d’un perfil més madur també detecta un toc metàl·lic, en els vins que tenen aquest sòl.

Ester Bachs. “Traiem tot el suc de la pansa blanca”.
Papers de vi, núm. 61 (tardor 2019)

El Vallès gaudeix d'un clima mediterrani, però amb algunes particularitats; de fet, el Vallès Occidental, el Vallès Oriental, l'Anoia i l'Alt Penedès comparteixen un subclima: el mediterrani prelitoral central. La zona rep sense gaire entrebancs la influència marítima, les precipitacions basculen entre els 600 i 900 mm, però són irregulars pel que fa a la distribució i, sovint, es concentren a les muntanyes.

Les temperatures, amb mitjanes anuals que oscil·len d'11 a 15 °C, marquen uns estius força calents i els hiverns una mica freds. La diferència tèrmica, d'uns cinc graus, aproximadament, s'accentua a la nit. El resultat són uns vins més àcids i enèrgics que els de la zona litoral.

El resultat són uns vins més àcids i enèrgics que els de la zona litoral.



11-15°

“A les vinyes d’interior hi ha més contrast tèrmic entre el dia i la nit; tenen una pluviometria més irregular quant a la distribució; hi ha una maduració més lenta del raïm, respecte la zona litoral, i la influència de la brisa marina hi disminueix, amb vents més secs”

Arnau Marco, sommelier.

Montserrat Serra. “Arnau Marco i els vins DO Alella, banda Maresme i banda Vallès”. ***Papers de vi***, núm. 49 (tardor 2017)

L'omnipresent pansa blanca

La varietat més estesa a la comarca és la pansa blanca, que produeix un raïm menut i compacte, rodó i de pell gruixuda i color daurat. Després de la fil·loxera, va esdevenir la varietat omnipresent a la zona, ja que va demostrar oferir el millor rendiment en el clima i el sòl propis del territori. De la pansa blanca en surten un vins blancs equilibrats i amb un punt d'acidesa, si el raïm no es deixa madurar completament.

Segons alguns estudis científics, la pansa blanca seria pràcticament idèntica al xarel·lo, originari del Penedès. La varietat xarel·lo, molt estesa al territori català, va canviant de denominació segons la zona: al Priorat l'anomenen cartoixà, i premsal blanc o pansal a Mallorca, entre molts d'altres noms. No obstant això, els viticultors de la DO Alella reivindiquen aquesta varietat com a autòctona.

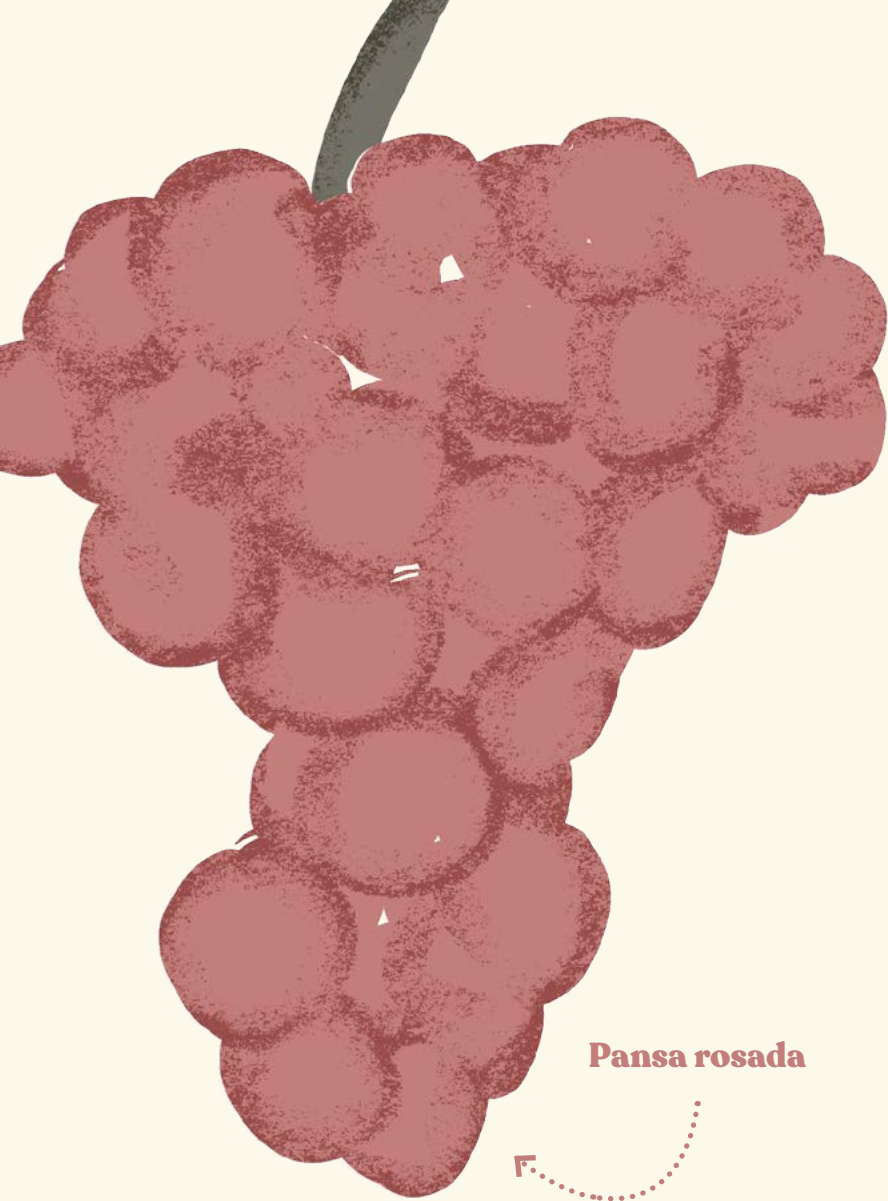
Per millorar i modernitzar el caràcter dels vins, la pansa blanca és habitual complementar-la amb varietats com el chardonnay, garnatxa blanca o sauvignon blanc.

Altres varietats són la pansa rosada, avui més en desús, i el picapoll i la malvasia, ja pràcticament abandonades.



Pansa blanca





Pansa rosada

Pel que fa als vins negres, destaca la garnatxa negra entre les varietats tradicionals, així com la garnatxa peluda i l'ull de llebre. En els darrers anys, s'han introduït varietats menys freqüents antigament, com ara el cabernet sauvignon o el merlot, i, darrerament, el syrah.

Xavier Bassa, un dels millors sommeliers de Catalunya, en una entrevista publicada a la revista Vallesos, afirma que cal apostar per les varietats tradicionals de la comarca:

“es poden tenir altres varietats per fer una mica més de producció, però si volem fer marca i fer zona hem de potenciar allò que tradicionalment hi havia al Vallès: pansa blanca, pansa rosada, xarel·lo...”

“Terra de vinyes: carpeta”. **Vallesos**, núm. 14 (tardor-hivern 2017/2018)

Vinyes



Guia de vinyes

Can Perefont	Lliçà d'Amunt	Vall del Tenes
Can Rovira	Fogars de Montclús	Baix Montseny
Can Verdaguer Xic	Fogars de Montclús	Baix Montseny
Can Poc	Vilalba Sasserra	Baix Montseny
Celler Mas Pellisser	Llinars del Vallès	Baix Montseny
Can Volard	Cardedeu	Plana del Vallès
Can Perdiu	Granollers	Plana del Vallès
Cal Regalat	Granollers	Plana del Vallès
Vinya d'en Santi	Martorelles	Serralada de Marina
Vinya d'en Frederic	Martorelles	Serralada de Marina
Can Coll-Estesa	Martorelles	Serralada de Marina
Sarriera	Martorelles	Serralada de Marina
Can Coll-Clarà	Martorelles	Serralada de Marina
Can Xec	Montornès	Serralada de Marina
Paratge Bell-lloc	la Roca del Vallès	Serralada de Marina
Sarriera	la Roca del Vallès	Serralada de Marina
Can Prat Vell	la Roca del Vallès	Serralada de Marina
Vinya d'en Costa	Sant Fost de Campsentelles	Serralada de Marina
Vinya d'en Mundu	Sant Fost de Campsentelles	Serralada de Marina
Camí de Cabanyes	Sant Fost de Campsentelles	Serralada de Marina
Vinya de l'avi	Sant Fost de Campsentelles	Serralada de Marina
Can Torrents	Sant Fost de Campsentelles	Serralada de Marina
Canyelles	Sant Fost de Campsentelles	Serralada de Marina
Can Torres	Sant Fost de Campsentelles	Serralada de Marina
Vinya del cementiri	Santa Maria de Martorelles	Serralada de Marina
Vinya vella de Can Coll	Santa Maria de Martorelles	Serralada de Marina
Can Matons	Santa Maria de Martorelles	Serralada de Marina



VALL DEL TENES



Celler i molí de Can Sopera

Bigues i Riells



Can Cabot de la Sagrera

Santa Eulàlia de Ronçana



**Cinquantanyes
Pere Arimon**

Lliçà d'Amunt

Aquesta part del Vallès havia estat territori de vinyes, tot i que no se n'ha conservat el cultiu. No obstant això, nombroses mostres d'aquest passat lligat al vi i el seu món –premses de raïm, botes ancestrals o vins artesanals– han aconseguit arribar fins als nostres dies.

Fem ruta:



El Farell i el seu entorn: Caldes de Montbui, Lliçà d'Amunt, Santa Eulàlia de Ronçana, Bigues i Riells, l'Ametlla del Vallès.

La Garriga: mapa i guia excursionista i turística.

Granollers: Alpina, 2009

Itineraris pels Cingles del Bertí des de Riells del Fai.

Barcelona: Unió Excursionista de Catalunya, 2002

Celler i molí de Can Sopera (Bigues i Riells)

Can Sopera és un bon exemple per veure de prop les premses de raïm i els molins d'oli existents a les masies i cases de pagès importants del Vallès, que servien per a la producció del vi i de l'oli per al consum propi. Les primeres notícies del trull, molí i celler de **Can Sopera** són a partir del 1850, quan la producció era exclusivament familiar. La plaga de la fil·loxera va provocar el tancament de la majoria de premses del poble de Bigues i de molts altres, fet que va ajudar a que Can Sopera adquirís importància a nivell comarcal.



Can Cabot de la Sagrera (Santa Eulàlia de Ronçana)

A **Can Cabot** elaboren, des de fa dècades, un vi ranci amb una bota que prové de finals del segle XIX. Aquesta bota és l'instrument imprescindible per amaran el vi que cada any elabora Pere Cabot. La producció és només per a consum particular.

Seguint la tradició, Pere Cabot reomple cada any la bota centenària recorrent les mateixes passes que va aprendre dels seus avantpassats. El procés s'inicia comprant el most de **Can Sopera**, a Bigues. Fins a principis dels anys 70, s'elaborava amb raïm de les pròpies vinyes, posant-lo a bullir en una olla d'aram durant quatre o cinc hores. El most, un cop reduït, es posa a la darrera bota, l'última d'un sistema de sis botes, que s'ha buidat prèviament perquè han fet avançar el vi vell una bota cada vegada fins que arriba a la bota del vi ranci, la primera, que sempre està ben plena perquè no perdi l'essència. La bota centenària, mai buidada, conserva, així, una part —petita o gran—, del vi que fa més de cent anys que hi van abocar els avantpassats d'en Pere Cabot.

**Vi ranci elaborat
per Pere Cabot,
per a consum
particular**

Ramon Vilageliu. "La bota de vi ranci, la de tota la vida".
Vallesos, núm. 14 (tardor-hivern 2017/2018)

**“La bota
de vi ranci,
la de tota
la vida”**

Ramon Vilageliu



Vinya Can Perefont (Lliçà d'Amunt), Pere Arimon

Pere Arimon va decidir fa uns anys replantar la vinya **Can Perefont** a Lliçà. Aquesta vinya havia estat vinculada a la masia del mateix nom, d'on prové la seva família, i el seu besavi n'havia tingut cura abans que el seu avi l'arrenqués a causa de la crisi del sector. De fet, tota la serra lliçanenca era plena de vinya, però la pressió industrial i urbanística va reduir-ne el cultiu.

El responsable d'escollir la varietat barbera per fer la replantació fou el malaurat enòleg, Joan Milà. La barbera és típica del Piemonte italià i produeix un vi robust i ple de personalitat i s'adapta molt bé a les característiques geogràfiques del sòl. A més, també va plantar algunes vinyes de xarel·lo i chardonnay.



VI DESTACAT

Cinquant anys

Aquest nom prové de la decisió de replantar la vinya cinquanta anys després d'haver-la arrencada. Actualment, el raïm que produeix aquesta vinya el verema un productor de la DO Alella per fer-ne un vi d'autoconsum.



“Vaig decidir que cada any faria vi com a homenatge al meu pare”

Pere Arimon

PER SABER-NE MÉS:

“Terra de vinyes: carpeta”. **Vallesos**, núm. 14 (tardor/hivern 2017/2018)

Ramon Vilageliu. “Pere Arimon: vaig decidir que cada any faria vi com a homenatge al meu pare”. **Vallesos**, núm. 14 (tardor-hivern 2017/2018)

BAIX MONTSENY



Geogràficament podríem parlar de l'existència de molts Vallesos, però el Baix Montseny, potser, seria la part més singular del Vallès. És l'altra cara de la moneda de la vessant marina: interior, muntanyós, climatologia freda, etc.; no obstant això, d'aquí surten alguns dels vins més singulars de la comarca.

Fem ruta:



El Montnegre i el Corredor: Alt Maresme i Baix Montseny.

Barcelona: Institut Cartogràfic de Catalunya, 2014

Gonçal Luna i Tomàs. *Parc del Montnegre i el Corredor.*

Barcelona: Diputació de Barcelona, 2005

Vinya de Can Poc (Vilalba Sasserra), Els Bardissots

Aquesta vinya és una parcel·la molt petita, situada entre Vallgorguina i Vilalba, amb sòl de granit i argila, i d'una edat compresa entre 35 i 80 anys. D'aquí en surt un vi anomenat **Ramiru**.



VI DESTACAT

Ramiru

Anomenat en honor de Ramiru Pinós, l'antic propietari de la vinya. Aquest vi és una combinació al 80 % de garnatxa blanca i garnatxa negra, més diverses varietats híbrides com jacquet o jacquez i la muscadina negra.

Montserrat Serra, "Bardissots: gustosos vins d'adversitat".
Papers de vi, núm. 66 (verema 2020)

Can Rovira i Can Verdaguer Xic (Fogars de Montclús), El Bocamoll

VI DESTACAT

El Baluard

El Baluard, anomenat també el vi del Montseny, surt de les vinyes de Can Rovira de Fogars i de Can Verdaguer Xic. Aquestes vinyes de chardonnay de més de 25 anys estan plantades a 750 metres i són enmig del parc natural i la reserva de biosfera. El Baluard es defineix com un vi blanc mineral, amb cos i força llarg.



Celler Mas Pellisser (Llinars del Vallès), Oriol Artigas Viticultor

Francesc Tartera va plantar aquesta vinya a principis del 2006 en una petita masia que havia estat de la seva mare i que, actualment, és el celler d'**Oriol Artigas Viticultor**. Compta amb tres hectàrees conreades al Coll de Llinars, envoltades de bosc pinetar i alzinar. Entre els 2.600 ceps hi ha varietats com la garnatxa, el syrah, el merlot o el sumoll. D'aquí en surt el vi El Rumbero que combina les varietats allà plantades.



Plana del Vallès

“De Palou en amunt, les vinyes més residuals, són genèticament més variades perquè han quedat racons destinats a l’autoconsum amb raïm blanc i negre barrejats, un vi de taula barrejat”.

Oriol Artigas



Fem ruta:



Virginia Domingo i Reig.

La Font del Ràdium: una passejada per la serra de Ponent.

Granollers: Ajuntament de Granollers, 2001

Granollers i el seu entorn. Granollers: Alpina, 2020

Rutes a peu per Cardedeu i els seus voltants.

Cardedeu: Ajuntament de Cardedeu, 2016

Vinya de Can Volard (Cardedeu), Els Bardissots

Geogràficament parlant, aquesta zona del Vallès és un espai amb una geologia i un clima molt diferent del Baix Vallès on es fan els vins de pansa blanca, que són a l'altra banda. Queda poca vinya a Cardedeu, però aquesta hectàrea escassa és una vinya multivarietal: dotze varietats en coplantació, amb beier, Sant Jaume, sumoll negre, garnatxes, picapoll negre i blanc, pansa rossa, pansa rosada, malvasies, etc.

Fins i tot, hi ha un cep desconegut, que no té comparativa amb cap altre del món. El celler ha estat col·laborant amb l'Incavi, que n'ha pres mostres i n'ha fet un rastreig.

La masia de Can Volard

PER SABER-NE MÉS:

[La Masia Can Volard a la Viquipèdia](#)

Les masies són el darrer reducte d'algunes varietats, gairebé extingides, que eren mantingudes per a la producció del vi de consum propi.

VI DESTACAT

La Besàvia

Tot i que plantada el 1941, feia molt de temps que no s'embotellava vi d'aquesta vinya. Actualment, d'aquí en surt **la Besàvia**, un vi que conté raïm de totes les varietats que hi ha plantades a la parcel·la. Tot el raïm es cull el mateix dia, a mitjan setembre, però per decidir la data de verema manen les varietats negres, per l'acidesa i el grau.

La Besàvia s'elabora des del 2016. Va ser el primer vi que van veremar Els Bardissots i té una raó emocional amagada lligada a en Pep Bou: "Aquestes vinyes són de Can Volard i la meva besàvia n'era la masovera i va viure fins a 102 anys. I aquestes vinyes, les portava el meu oncle, el germà de l'avia, i nosaltres de petits hi jugàvem. Ara, al cap dels anys, ens trobem que som nosaltres que les portem, però ho fem amb una altra perspectiva."

Montserrat Serra. "Bardissots, gustosos vins d'adversitat". *Papers de vi*, núm. 66 (verema 2020)



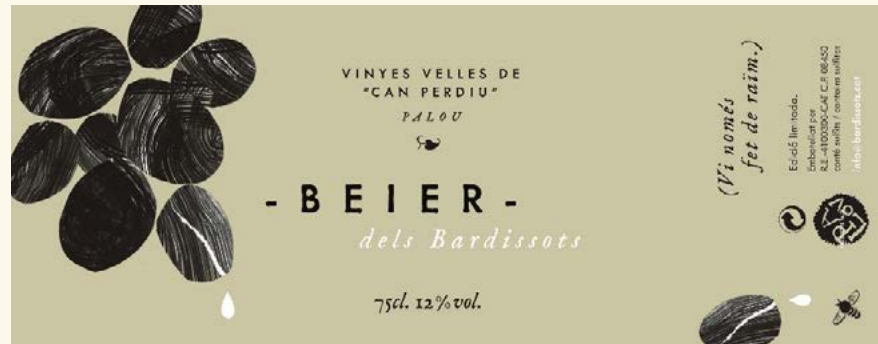
Vinya Can Perdiu (Granollers), Els Bardissots

Can Perdiu és l'única vinya registrada per comercialitzar de Granollers. Ocupa tan sols mitja hectàrea, lluny de les cinc-centes que es calcula que hi havia de vi en el passat en aquesta vessant de la serra de Llevant que dona a Palou. Destaca també perquè és l'única exclusivament de la varietat beier.

Jaume Vilà

Tal com ho explicava Jaume Vilà, l'anterior propietari, a **Papers de vi**, la vinya de **Can Perdiu** tenia 72 anys. I ho recordava perfectament perquè havia faltat a l'escola quan tenia dotze anys per ajudar el seu pare a plantar-la. Tenien una altra vinya, principalment amb sumoll i beier, dues varietats que antigament al Vallès es plantaven plegades, però era vella i estava en mal estat i la van arrencar. En el cas d'aquesta, segons Vilà, el seu pare va decidir empeltar el peu americà de la nova vinya només en la varietat beier perquè el sumoll feia un vi més aspre i no era del seu gust.

Martí Crespo. "La vinya de Beier de Granollers".
Papers de vi, núm. 49 (tardor 2017)



VI DESTACAT

Beier

El beier és una varietat de raïm de gra gros, poca coloració i molt apinyat, autòctona del Vallès i gairebé desconeguda fora de la comarca. El vi Beier, o "el vi de Granollers", presenta la característica de recuperar aquesta varietat, pràcticament oblidada durant dècades al Vallès.

Eva Vicenç. "Vinfografia: Beier dels Bardissots".
Papers de vi, núm. 49 (tardor 2017)

Cal Regalat (Granollers), Josep Torrents

La vinya **Cal Regalat** va ser plantada l'any 2000 i està formada per dues peces molt petites amb uns 450 ceps de pansa rossa en total.

SERRALADA DE MARINA

Entrem al cor de la vinya al Vallès Oriental, ja que al Baix Vallès es conserven la major part de les vinyes de la comarca. El fort arrelament de l'activitat vitivinícola a la zona ha ajudat a mantenir-ne el cultiu fins als nostres dies. D'una banda, a l'interior de la serralada, es cultiva el raïm i, de l'altra, al cantó mar, trobem els cellers que elaboren i embotellen els vins.

Fem ruta:



Miquel Jaumot i Bisbal. ***Serralada de Marina: la Conreria: guia del parc.*** Barcelona: Pòrtic, 2004

Xavier de Juan. ***Guia del Parc de la Serralada Litoral: EIN La Conreria, Sant Mateu, Céllecs.*** Barcelona: Pòrtic, 2004

Gonçal Luna i Tomàs. ***Parcs de la Serralada Litoral i Serralada de Marina.*** Diputació de Barcelona, 2007

Adrià Triquell i Salomé. ***Parc de la serralada litoral: història i itineraris.*** Barcelona: Piolet, 2012



In Vita Blanc, Bodegas Castillo de Sajazarra

Sarriera i Tina 20, Raventós d'Alella

la Roca del Vallès



So de masia Can Roda,

Sauló,
Gran Minguet,

Can Roda

Santa Maria de Martorelles



La Bella i La Bèstia,
Oriol Artigas Viticultors

Raventós d'Alella,
Raventós d'Alella

Sant Fost de Campsentelles

Paratge Bell-lloc (la Roca del Vallès), Bodegas Castillo de Sajazarra

La família Líbano, propietària de las **Bodegas Castillo de Sajazarra**, d'origen català, va comprar el Castillo de Sajazarra a La Rioja a finals dels anys 60 perquè fos la seva residència. A partir del 1973, van recuperar el celler i van començar a elaborar vi, inicialment per a consum propi, i amb el pas del temps, com a projecte empresarial. Així, anys més tard, van decidir recuperar les antigues vinyes familiars a la Roca del Vallès per començar a elaborar vi blanc.

Què és un vi caixer o kosher?

La llei hebrea regula el tractament i l'elaboració del vi d'una manera estricta i estableix que només pot ser vi kosher, quan la seva producció i manipulació hagi estat en mans de persones jueves. Això vol dir que tot el procés d'elaboració estarà supervisat per un rabí, però que, fins i tot, la manipulació física de les ampolles ha d'estar en mans de persones jueves. Només en aquest cas, el vi serà apte per al consum de persones de religió jueva.

VI DESTACAT

In Vita Blanc

Les deu hectàrees de cultiu que inclouen 13.500 ceps de sauvignon blanc i 7.500 de pansa blanca van passar a produir exclusivament, a partir del 2020, l'**In Vita Blanc**. Aquestes dues varietats, veremades a mà, es combinen al 50 % per obtenir un vi expressiu, de fruita madura, amb notes cítriques i tropicals.



Sarriera, (la Roca del Vallès), Raventós d'Alella

La finca de **Sarriera**, porta el nom de la vall on està situada, té vint anys d'antiguitat i és una vinya formada per 15.750 ceps de pansa blanca amb sòl de sauló. El celler embotella aquesta finca, separadament, per la frescor i el caràcter que té, ja que és una de les seves vinyes més septentrionals en un espai obert i molt ben ventilat pels corrents interiors de la serralada. Sarriera és la primera vinya del celler certificada pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

VI DESTACAT

Sarriera

El 2018, el celler Raventós d'Alella va treure un vi de finca, el **Sarriera**, 100 % de pansa blanca. Vi de finca vol dir que s'elabora del raïm d'una única parcel·la que té unes característiques de sòl i clima diferents de la resta. El **Sarriera** va rebre el mateix nom que la parcel·la de Valldoríolf, d'on surt, i és el primer vi de certificació d'agricultura ecològica de Raventós d'Alella.

Sílvia Culell. "Es busquen: vins de vinya".
Papers de vi, núm. 54 (verema 2018)



Can Prat Vell (la Roca del Vallès), Raventós d'Alella

La finca de Can Prat Vell és de trenta hectàrees, aproximadament, limítrofes amb la carretera de Valldoríolf.

VI DESTACAT

Tina 20

És un vi blanc monovarietal de pansa blanca. El **Tina 20** surt de tres parcel·les singulars de la finca de **Can Prat**, les situades més al nord, i que tenen un major contrast tèrmic. La situació geogràfica i el sòl, molt argilós, afavoreixen que aquestes vinyes tinguin un elevat potencial aromàtic.

"Vinfografia: Raventós d'Alella, Tina 20 2017".
Papers de vi, núm. 55 (tardor 2018)



Vinya d'en Costa i vinya d'en Mundu (Sant Fost de Campsentelles), Oriol Artigas Viticultor

Aquestes dues vinyes són de pansa blanca i estan una al costat de l'altra, però tot i així se n'extreuen vins molts diferents. La **vinya d'en Costa**, de pansa blanca, és la més antiga de les dues amb gairebé 80 anys, està plantada en un sòl d'arenas granítics blanques i sauló i orientada al nord. D'aquí en surt el raïm per elaborar **La Bella**. La **vinya d'en Mundu**, amb sòl de gneis, un tipus de granit, també té uns ceps vells. La vinya és tota de pansa blanca i en surt **La Bèstia** des del 2016.

"Vinfografia: La Bella 2018".

Papers de vi, núm. 61 (tardor 2019)

Montserrat Serra. "Els nous cellers de la DO Alella, a punt per ser-ho".

Papers de vi, núm. 48 (verema 2017)

Camí de Cabanyes (Sant Fost de Campsentelles), Can Roda

Durant el 2020 el celler **Can Roda** va finalitzar la plantació d'una nova vinya al **camí de Cabanyes**. Una vinya d'una hectàrea que compta amb uns 3.500 ceps, de cabernet sauvignon a la part alta i de garnatxa blanca a la part baixa. Es tracta d'un terreny que barreja sauló i argila amb orientació sud-est.

"Noves vinyes DO Alella: Camí de Cabanyes, Sant Fost de Campsentelles".
Papers de vi, núm. 65 (estiu 2020)



VINS DESTACATS

La Bella I La Bèstia

Tots dos vins són 100 % pansa blanca, però cadascun d'ells, a més de transmetre les respectives propietats del sòl d'on ha sorgit, també aporta les diferents visions del producte final del seu creador, Oriol Artigas.

A més d'aquestes dues vinyes, el celler Oriol Artigas Viticultor en treballa diverses més a la zona, com la vinya Can Coll-Estesa, Sarriera i vinya Can Coll-Clarà, les tres a Martorelles i, a Santa Maria de Martorelles, la vinya del Cementiri.

Vinya de l'avi (Sant Fost de Campsentelles), Raventós d'Alella

El celler Raventós d'Alella disposa, actualment, de vinya vella a diversos municipis de la comarca gràcies a l'adquisició de parcel·les a diversos viticultors, la majoria gent gran, que a partir d'un cert moment decideix vendre's les terres abans de mantenir-hi la vinya.

La vinya de l'avi és una hectàrea amb 2.500 ceps de pansa blanca i algun de sumoll, envoltada de bosc de pins i amb una gran figuera —d'aquí li ve l'altre nom, la vinya de la figuera—. L'avi que li dona nom era en Franciscu Torrents, de Cal Músic, de Sant Fost de Campsentelles. Torrents era besnét de Jaume Xicola i Mas, músic de Mollet, raó per la qual la seva casa familiar es coneixia amb el nom de Cal Músic; quan va deixar Mollet per anar a viure a Sant Fost, el 1846, la seva nova llar també va rebre aquest nom.

Jordi Safont, responsable de tenir cura de les vinyes de Raventós d'Alella, explica a la revista

Papers de vi:

“Tothom li deia avi. Ja quan érem nanos i l'ajudàvem a collir el raïm a canvi de quatre peles, tots li dèiem així.”



A partir d'una conversa recent amb el fill de Franciscu Torrents, Safont explica:

“Em va explicar com la seva tia recordava la vinya de tota la vida, i la dona té més de vuitanta anys. De fet, ella creu que la va plantar el seu avi, Salvador Xicola Aloi.”

Tot i que al registre de vinyes de l'INCAVI consta com a any de plantació el 1939, pel que explica la família i la mida dels ceps, especialment els que queden per sota de la figuera, podria ser que es tractés d'una vinya prefil·loxèrica.

El vi per al qual s'utilitza el raïm és el Raventós d'Alella Santa Maria.

“Vinyes singulars: la vinya de l'avi”. **Papers de vi**, núm. 61 (tardor 2019)

El vi corre dins la família

El pare de Jordi Safont, actual responsable de les vinyes del celler Raventós Alella, en Jaume Safont de Martorelles, també elabora vins amb el raïm d'una vinya que havia plantat amb Safont avi l'any 1980. Els ceps que hi van plantar eren de pansa blanca però, després van afegir-hi syrah.

En Jaume Safont elabora blanc amb pansa blanca i vi negre amb el syrah, però també té alguna bota de moscatell, mistela i vi aromatitzat amb café i amb taronja. D'entre tots, el seu vi favorit és el que anomena **vi de l'avi**, un vi bo que guarda en una barrica amb mares datades del 1891.

David Roman. "Vi domèstic. Reportatge sobre el vi fet a casa pels avis de la DO". *Papers de vi*, núm. 62 (hivern 2020)



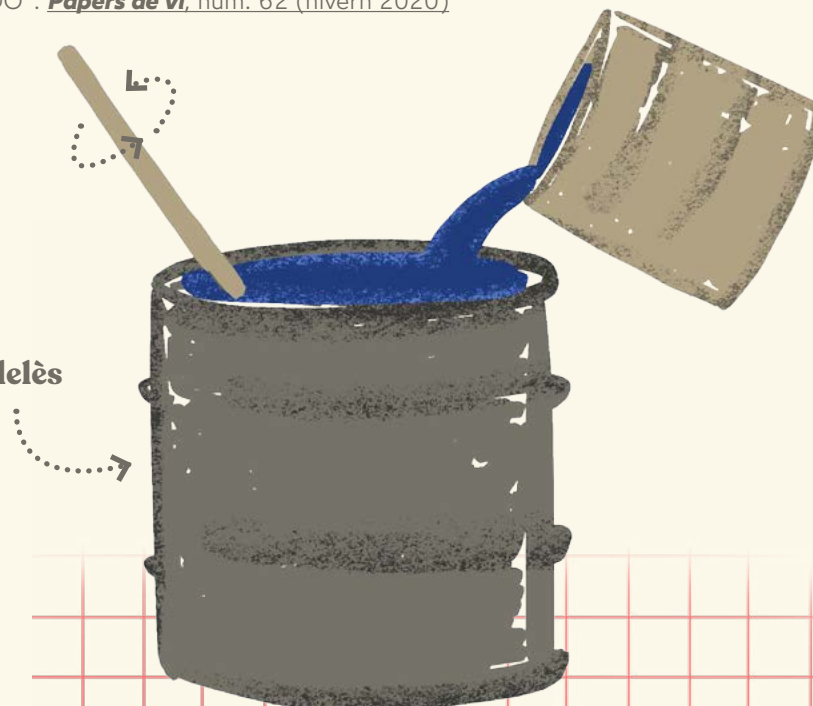
Caldo bordelès

A les grans vinyes acostumava haver-hi petites edificacions amb múltiples usos i funcions: guardar eines, descansar, etc.

A **la vinya de l'avi** es conserven un parell d'aquestes edificacions: un petit dipòsit de pedra situat sota la rasa per recollir l'aigua de la pluja i, al costat, un safareig tenyit de blau. Aquest safareig és el testimoni de les repetides elaboracions del **caldo bordelès**, originalment Bouillie Bordelaise, famós fungicida inventat a la regió de Bordeus, compost de sulfat de coure i calç barrejats amb aigua.

"Vinyes singulars: la vinya de l'avi". *Papers de vi*, núm. 61 (tardor 2019)

Caldo bordelès



Vinya vella de Can Coll, (Santa Maria de Martorelles), Can Roda

Aquesta vinya es troba dins la finca de Can Roda, però limita per la part alta amb la masia Can Coll i per això rep aquest nom. Situada a banda i banda de l'antic camí que unia Martorelles amb Santa Maria de Martorelles, la vinya ocupa 1,4 hectàrees. La major part dels ceps foren plantats el 1949, tot i que alguns han estat replantats els anys 1953, 1984 i 1994. Aquesta darrera replantació va afectar la peça petita (0,2 hectàrees) que queda a l'esquerra del camí en sentit de pujada, amb un sòl de sauló més vermell —que conté un percentatge més alt d'argila que la resta de la vinya— i que conserva una caseta de vinya en desús. En aquesta darrera replantació, s'hi van incorporar uns quants ceps de cabernet sauvignon i una part de pansa blanca.

Excepte aquests 400 ceps de cabernet, la resta de la vinya, 2.100 ceps, és de pansa blanca. Com acostuma a passar a la majoria de les vinyes velles, la producció de raïm és força minsa, però de gran qualitat. El celler està treballant per convertir-se en 100 % ecològic properament.

El celler Can Roda té per aquesta zona més parcel·les, com les vinyes d'en Santi i d'en Frederic a Martorelles, ambdues de pansa blanca, i la vinya Can Torrents a Sant Fost de Campsentelles, vinya amb una part antiga i una altra més jove, on han plantat una hectàrea de garnatxa blanca i una altra vinya a Montornès.

VINS DESTACATS



So de Masia Can Roda, Sauló i el Gran Minguet

La producció d'aquesta vinya es reserva per al Sauló, un blanc criat en fusta, i el Gran Minguet, un escumós gran reserva, amb trenta mesos de criança. El So de Masia Can Roda és un vi blanc també de pansa blanca.

Òscar Pallarès. "Vinyes singulars: la vinya vella de Can Coll".
Papers de vi, núm. 68 (hivern 2021)

Masia Can Matons (Santa Maria de Martorelles), Raventós d'Alella

Ismael Manaut, fundador del celler Marquès d'Alella, l'actual Raventós d'Alella, va comprar **Can Matons**, una masia que hi havia a prop de la casa familiar i que, a partir de 1982, esdevindria la seu de celler. Per aquella època també va començar a comprar vinyes dels voltants.

Montse Serra. "S'ha mort Ismael Manaut, fundador de Marquès d'Alella". *Papers de vi*, núm. 46 (juny 2017)

“Embotellem parcel·les perquè cadascuna d’elles mostra una cara diferent de la pansa, sigui pels anys de la vinya, pel sòl on creix –de sauló o llicorella– o pel clima”.
El celler aposta pels monovarietals o cupatges entre tines i dona molta importància a les fermentacions lentes.

Eva Vicens. "Lluís Font, responsable del celler a Raventós d'Alella". *Papers de vi*, núm. 67 (tardor 2020)

El grup Raventós gestiona unes 200 hectàrees de vinya entre els termes de Martorelles (vinyes de Can Coll i les del celler central de Can Matons), Sant Fost de Campsentelles (Canyelles i Can Torres), Santa Maria de Martorelles, la Roca i Montornès (Can Xec).

El vi de casa

La vinya ha estat un bé proper, integrat en la vida quotidiana, per a generacions de vallesans. Anar a passar el diumenge a la vinya familiar de la Serra de Ponent era habitual per a molts granollerins, com ho era, per a la gent de Sant Celoni, anar fins a les vinyes del sot de Bocs. Aquestes zones de vinyes, avui, s'han perdut però encara queden petits propietaris arreu del Vallès que resisteixen la pressió urbanística i conserven les vinyes per elaborar el seu propi vi.

VITICULTORS

Josep Marín

A la zona del Baix Vallès encara és possible trobar alguns d'aquests viticultors. **Josep Marín**, de Santa Maria de Martorelles, n'és un: elabora vi blanc d'una parcel·la amb quatre hectàrees, heretada del seu sogre, on hi ha plantats ceps de pansa blanca centenaris. Al celler també hi guarda una bota amb vi bo, la més antiga, amb les mares que deuen tenir uns cent quaranta anys.

Sigrid Guillem. "Josep Marín: pagès de Santa Maria de Martorelles". *Papers de vi*, núm. 46 (juny 2017)

Llorenç Calçada

De Sant Fost de Campsentelles, va retrobar-se amb la vinya quan es va jubilar i va reprendre la tradició familiar de fer vi. En una extensió d'aproximadament mitja hectàrea, en Llorenç cultiva pansa blanca. El vi blanc que elabora no sols té per finalitat el consum domèstic sinó que també se serveix durant les representacions del pessebre vivent a Sant Fost.

David Roman. "Vi domèstic. Reportatge sobre el vi fet a casa pels avis de la DO". *Papers de vi*, núm. 62 (hivern 2020)



SERRALADA DE MARINA

Fem maridatge



Ada Parellada. *La cuina del ganxet.*

Les Franqueses del Vallès: Ajuntament de les Franqueses del Vallès:
Consell del Poble de Llerona, 2014

Cuina tradicional de Sant Fost de Campsentelles i Santa Maria de

Martorelles. Sant Fost de Campsentelles: Ajuntament de Sant Fost
de Campsentelles; Santa Maria de Martorelles: Ajuntament de Santa Maria de
Martorelles, 2011

Fent bullir l'olla... al Vallès Oriental.

Granollers: Ripoll, 2006

Fogons de Cànoves i Samalús.

Granollers: Ajuntament de Cànoves i Samalús, 2002

Jordi Bassí i Argemí. *La cuina tradicional del Montseny.*

Sant Vicenç de Castellet: Farell, 2004

Més productes del Vallès:



Catàleg de productors del Vallès Oriental: 2015.

Granollers: Consell Comarcal del Vallès Oriental, 2016

Productes del Vallès Oriental: guia documental.

Granollers: Biblioteques de Granollers, 2015



Jordi Puig i Roca. **Varietats locals de tomàquet del Vallès Oriental.**

Granollers: Consell Comarcal del Vallès Oriental, 2016



Pep Salsetes. **La cuina dels vallesans: receptes i productes de la terra.**

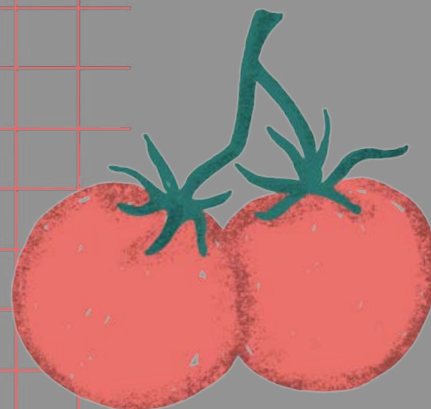
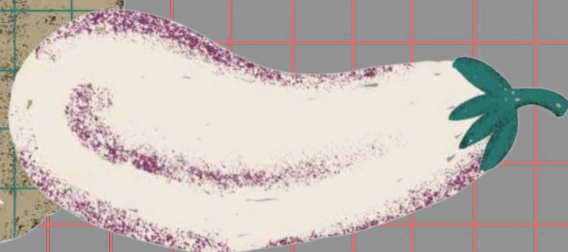
Sant Vicenç de Castellet: Farell, 2015

Per comprar:

Mercat a Granollers
(dissabte)

Mercat de Pagès a Cardedeu
(dissabte)

**Mercat de Productes Artesanals
i de Proximitat a les Franqueses
del Vallès**
(dissabte)



Bibliografia

Estudio agrícola del Vallès: 1874, a cura de Ramon Garrabou, Jordi Planas. Granollers: Museu de Granollers, 1998

Isaac Fernández Sanvisens. ***Les Rutes del vi: les denominacions d'origen a Catalunya. 1, Empordà, Costes del Segre, Pla de Bages, Alella***. Barcelona: Geoestel, 2006

Jaume Rifà i Solé. ***La Conreria***. Sant Fost de Campsentelles: l'autor, 2014

Joan Garriga i Andreu. ***El Vallès Oriental: estudi d'una comarca***. Granollers: Consell Comarcal del Vallès Oriental, 1990

Jordi Planas i Maresma. "L'agricultura al Vallès Oriental: canvis en l'estructura productiva entre 1860 i 1930". ***Lauro***, núm. 25 (nov. 2003)

Jordi Planas i Maresma. "La vinya al Vallès: una perspectiva històrica". ***Notes***, v. 27 (2007)

Jordi Puig Roca. ***Les varietats hortícoles del Vallès Oriental, estat de la situació*** [en línia]. Barcelona: UAB, 2013. Disponible a Tesis Doctorals en Xarxa (TDX).

Juan Carlos Losada. ***Ahir i avui del vi d'Alella***. Alella: Ajuntament d'Alella: Consell Regulador D.O. Alella, 1993

Lluís Tolosa i Planet. ***Guia d'enoturisme de la DO Alella: 89 llocs per gaudir del turisme del vi i més de 90 vins recomanats***. Barcelona: LTA, 2014

Marc Baylina; Martí Boada; Geòrgia Rodoreda. ***El Sot de bocs: terra de vinyes***. Sant Celoni: Ajuntament de Sant Celoni, 2006

Plini el Vell. ***El llibre del vi***. Barcelona: Entrecomes, 2015

Agraïments

Volem agrair l'ajuda de Pep Bou, Vicenç Planas i Oriol Artigas per l'orientació i la paciència. Així com, la Pepi de Can Roda per la seva amabilitat i a la resta de persones, cellers i altres entitats que han posat al nostre abast el seu temps i coneixements. Gràcies al seu suport i expertesa ha estat possible l'elaboració d'aquesta guia.





Ajuntament de Granollers



biblioteques
de granollers



Diputació
Barcelona

*Xarxa de Biblioteques
Municipals*

