



V
O C C
O C
C

al Vallès, veremem!

Vin el
Vallès | Turisme
Vallès
Occidental



Parc Agrari
Sabadell



V
O C C
O C
C

La Muntada
Sant Llorenç Savall
Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac



V
O C C
O C
C

Ca l'Esteve
Castellbisbal



V
O C C
O C
C

Celler de Can Morral del Molí
Ullastrell



V
O C C
O C
C



VINS
DEL
VALLÈS
OCCIDENTAL

V
O C C
O C
C



VINS
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 batejava cada cop més al ritme del tèxtil.

Ara, la vinya es torna a obrir pas al Vallès. Al Vallès, veremem! és un projecte del Servei de Turisme del Consell Comarcal 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* reconeixereu 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.

EL QUICO I LA QUICA
& VINYA DEL XESC I AMFITEATRE
CELLER DE CAN MORRAL
DEL MOLÍ

Al **Celler de Can Morral del Molí**, a pocs quilometres d'Ullastrell, fa 400 anys que treballen la terra: hi cultiven l'olivera becaruda i la vinya, emprant varietats tradicionals de la zona. Fa uns 10 anys, van decidir fer un canvi de rumb i endegar un projecte per produir olis i vins ecològics i d'alta qualitat.

El Quico i la Quica són dos vins joves, procedents de la viticultura ecològica, de verema manual i elaboració natural. El Quico és elaborat amb ull de llebre i garnatxa i la Quica, amb xarel·lo i chardonnay.

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 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.

www.cellercanmorral.cat



SOM-HI!
& QUITXALLA
CA L'ESTEVE

El restaurant **Ca l'Esteve** està situat a les Casetes de Ca n'Oliveró, a Castellbisbal, envoltat de terres d'horta i de vinya. Aquest és un projecte gestionat per diverses generacions 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, es cultiva el raïm i es porta a terme tot el cicle de producció del vi.

El nom dels vins varia segons l'anyada però sol fer esment a la vinculació del projecte amb la família: **Quitxalla**, pel vi blanc i pel rosat, amb les varietats xarel·lo, sumoll i sirà i **Som-hi!** pel vi negre, elaborat amb ull de llebre, cabernet sauvignon i sirà.

www.restaurantcalesteve.com



5 QUARTERES
LA MUNTADA

Les vinyes de **La Muntada** estan situades a la Vall d'Horta, dins del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. Aquest és un projecte familiar de vida al camp i de recuperació de la vinya en un indret on aquest cultiu havia desaparegut. La família Garriga cultiva la terra i elabora el vi treballant en xarxa amb L'Olivera, una cooperativa d'inclusió social.

El **5 quarteres** blanc és elaborat amb picapoll blanc i el negre, amb ull de llebre i samsó. El nom del vi al·ludeix al fragment de les "corrandes d'exili" de Pere Quart, pseudònim de Joan Oliver. L'escriptor sabadellenc visqué una part important de la seva infància i joventut al Marquet de les Roques, la residència d'estiu de la família Oliver.

www.5quarteres.cat



ARRAONA
PARC AGRARI DE SABADELL
L'OLIVERA COOP.

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 del Parc Agrari gestionada per l'Ajuntament de Sabadell, es cultiva la vinya. La feina de camp i la vinificació és portada a terme per la cooperativa **L'Olivera**, seguint els criteris de l'agricultura social i ecològica.

De les vinyes del Parc Agrari en surt el vi **Arraona**, topònim que s'atribueix a l'antiga vil·la romana que hi hagué emplaçada a l'actual paratge del Santuari de la Salut de Sabadell. L'Arraona blanc és elaborat amb xarel·lo i chardonnay i el negre, amb merlot, garnatxa i monestrell.

www.olivera.org



**Consorci de turisme
del Vallès Occidental**
info@turismevallesoccidental.cat
www.viuevalles.cat
T. +34 937 273 534