

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

**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.**

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 12 anys, van decidir fer un canvi de rumb i engegar 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 natural elaborat amb macabeu, provinent d'unes vinyes de més de 60 anys d'antiguitat. **L'Amfiteatre** és vi natural 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. Tant la Vinya del Xesc com l'Amfiteatre són envellits amb àmfora.

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



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: per aquestes anyades el nom escollit és **Quitxalla**. Elaboren vi blanc amb xarel·lo; rosat, amb les varietats xarel·lo, sumoll i sirà, i vi negre, amb ull de llebre, cabernet sauvignon i sirà.

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



Les vinyes de la Masia **La Muntada**, estan situades a la Vall d'Horta, en ple Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. Aquest és un petit projecte familiar de viure de la terra i de la recuperació de la vinya en un indret on aquest cultiu havia desaparegut. La família Garriga hi cultiva la terra i elabora el vi, treballant en ecològic i amb ànima social.

Els seus vins s'elaboren amb varietats autòctones. El **5 quarteres** blanc amb picapoll i el negre, amb ulldelebre i samsó. També cultiven la singular varietat de sumoll.

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, a la Vall d'Horta, la residència d'estiu de la família Oliver.

[www.5quarteres.cat](http://www.5quarteres.cat)



Arraona és el 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. Els vins **Arraona** són fruit de l'acord entre la cooperativa **L'Olivera** i l'Ajuntament de Sabadell i neixen amb la voluntat de reivindicar el passat vitivinícola del municipi i recuperar-ne els valors agrícoles, culturals i paisatgístics, tot mantenint el treball manual a la vinya i l'aposta per una iniciativa d'agricultura social i periurbana a la vinya de Can Gambús, al **Parc Agrari de Sabadell**.

Els vins **Arraona** formen part dels microprojectes urbans on participa L'Olivera amb l'objectiu de teixir complicitats amb l'entorn més proper, compartir experiències i coneixements, i contribuir a l'impuls de l'activitat agrària en diferents territoris de l'àmbit rural i urbà.

[www.olivera.org](http://www.olivera.org)



**Consell Comarcal del Vallès Occidental**  
**Servei de Turisme**  
info@turismevallesoccidental.cat  
www.viuelvalles.cat  
T. +34 937 273 534