



MOSTRA
GASTRONÒMICA
I DEL VI DE TIANA
5ª EDICIÓ

TIAST TIANA

14, 15 i 16 de juny de 2013
A la plaça de la Vila de Tiana



AJUNTAMENT
DE TIANA

Tast Tiana 2013



FERRAN CENTELLES (Barcelona, 1981)

Sumiller d'elBulli durant més de deu anys, fundador d'Outlook Wine i co-fundador de Wineissocial, Centelles és un reconegut especialista i crític de vins, dels que es produeixen aquí com fora, tastant-los i valorant-los amb la professionalitat que el caracteritzen.

Sense connexió familiar amb la viticultura, Ferran Centelles descobreix el vi en els restaurants. El primer aroma que va reconèixer va ser en una copa de vi Muscat del Penedès, el de pètals de rosa. Al 1999 Centelles comença a treballar a elBulli com a cambrer mentre estudiava viticultura i enologia, fins que el 2001 exerceix de sumiller i entra a l'Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona i en el Wine & Spirits Education Trust de Londres. Després de formar-se internacionalment, Centelles decideix començar com a educador a l'Escuela de Sommeliers de Barcelona i al 2006 obté el Premio Ruinart al Mejor Sumiller de España.

Anys després, funda Outlook Wine, un projecte concentrat en educar i formar sobre el vi, i Wineissocial, una xarxa social dedicada a compartir experiències relacionades amb el vi. Actualment, és jurat en nombroses competicions internacionals de vi i ha participat en les subhastes d'elBulli a Hong Kong i Nova York per a captar fons per a elBulli Foundation.

El seu reconeixement professional en el sector és una realitat, així com els seus desitjos per seguir aprenent i millorant dia a dia. La llista de fites és llarga i la seva impressionant activitat professional inigualable.

Divendres 14 de juny de 2013

El TAST TIANA es porta a terme dins del marc dels actes de la Festa Major Petita.

17.00h

Obertura del FIRA TAST

Fira comercial, d'artesania i alimentació als carrers del centre. Organitza: **ACIST**.

19.00h

Obertura del TAST TIANA

Inici de la venda de tiquets de degustació.

20.00h

Pregó d'inauguració del Tast Tiana 2013 a càrrec de **FERRAN CENTELLES**, donaran la benvinguda l'Aldessa i el Regidor de promoció econòmica acompanyats per les autoritats locals.

Lloc: balcó de l'ajuntament.

20.30h

Inici dels tallers infantils "**Fem un pastís**" a càrrec de l'empresa Llum de colors.

Lloc: Biblioteca Can Baratau.

21.00h

Inici del concert **EL CAFÈ DE BAIX**.

Lloc: Escenari dels jardins Lola Anglada.

01.00h

Finalització de venda de tiquets degustació.

01.30h

Tancament de la sessió de nit del **TAST TIANA** i del **FIRA TAST**.

TAST TIANA A la Plaça de la Vila de Tiana

Dissabte 15 de juny de 2013

10.00h

Obertura del FIRA TAST

Fira comercial, d'artesanía i alimentació als carrers del centre. Organitza: **ACIST**.

19.00h

Obertura del TAST TIANA

Inici de la venda de tiquets de degustació.

Lloc: [Estand de l'Ajuntament](#)

20.00h

Inici del Tast popular de vi DO Alella, a càrrec de l'enòloga

Rosa Vila i dels cellers participants. Preu per persona: 10€. Inscripcions prèvies a l'Ajuntament.

Places limitades.

Lloc: [Sala del Coro \(Plaça del Coro 2\)](#)

20.30h

Inici dels tallers infantils "**Fem un pastís**" a càrrec de l'empresa Llum de colors.

Lloc: [Biblioteca Can Baratau](#)

21.00h

Inici del concert **Y LA MATÉ**

Lloc: [Escenari dels jardins Lola Anglada](#)

01.00h

Finalització de la venda de tiquets de degustació.

01.30h

Tancament de la sessió de nit del **TAST TIANA** i del **FIRA TAST**.

Diumenge 16 de juny de 2013

10.00h

Obertura del FIRA TAST

Fira comercial, d'artesanía i alimentació als carrers del centre. Organitza: **ACIST**.

19.00h

Obertura del TAST TIANA

Inici de la venda de tiquets de degustació.

Lloc: [Estand de l'Ajuntament](#)

19.30h

Xerrada gastronòmica "**El gust dels nostres productes**" a càrrec d'Ada Parellada del restaurant Semproniana.

Lloc: [Biblioteca Can Baratau](#)

21.30h

Acte de cloenda del Tast Tiana per part de les autoritats locals.

Lloc: [Balcó de l'Ajuntament](#)

23.00h

Finalitza la venda de tiquets de les degustacions.

24.00h

Tancament de la sessió de nit del **TAST TIANA** i del **FIRA TAST**.

Concerts del Tast Tiana

ELCAFÈDEBAIX

Els CafèdeBaix van començar a tocar plegats a partir del curs 2009-2010 amb el professor Guillem Aguilar. Des d'aleshores combinen les classes individualitzades d'instrument amb les conjuntes del grup.

A la veu, Montse Bort; al baix, Jordi Picas; al piano, Xavier Rodrigo; a la bateria, Martí Membrado; al clarinet, Albert Carceller i a la guitarra, Joaquim Royo.

Els seus gustos musicals s'encaminen a fer versions de temes pop i rock dels anys 70, 80 i 90; amb influències del funky, el jazz, el punk, el heavy, la bossa nova, ritmes més ballables com ara la rumba, la nova cançó, etc. Els agraden els Beatles, The Police, Michael Jackson, James Brown, Lenny Kravitz...



Y LA MATÉ

ELLA, Valeria Barros. Cantant i guitarrista de Culiacán Rosales, tant mexicana com el xili, tan dolça com el sucre. Un dia va conèixer a ELL, Ferran Gost, guitarrista de Tiana tant català com la botifarra, tant dur com l'acer.

ELLA i ELL van decidir tocar ranxeres amb tocs de rock i blues per explicar perquè en algunes històries d'amor, entre milions d'ELLA I ELL, la passió acaba amb aquest crit: "Y LA MATÉ!"



Dissabte 1 i 8 de juny Curs d'iniciació al tast de vi DO Alella

Aquest any volem que tothom s'apropi i conegui millor els vins de la DO Alella, a través d'un curs d'iniciació de dos dies al tast de vins.

Aquestes dues jornades són ideals per a principiants que vulguin experimentar sensacions olfactivas i gustatives sorprenents a través de sessions molt formatives on expliquem des de la definició del vi fins els diferents processos d'elaboració. Es treballaran els coneixements bàsics de degustació, aprendran a consolidar i ampliar tècniques de tast i ampliaran els coneixements sobre els factors enològics i vitícoles que incideixen directament en la qualitat dels vins.

El dissabte 1 de juny es treballaran els blancs i rosats. El dissabte 8 de juny els negres i dolços.

Les dues sessions aniran a càrrec de l'enòleg **Oriol Artigas**. Llicenciat en Enologia per la Universitat Rovira i Virgili, ha treballat en cellers de varies denominacions d'Origen Catalanes: Penedès, Priorat i Empordà. Actualment és viticultor a la DO Alella, feina que complementa impartint classes de tast i cultura vitivinícola al CFGS de Gestió Comercial i Màrqueting Enològic a l'INS Alella.

Preu per persona: 20 euros els dos dies. Places limitades

Dia: Dissabte 1 i 8 de juny

Hora: De 19.00h a 21.00h

Lloc: Sala Sant Jordi (Av. Isaac Albèniz 8)

Diumenge 9 de juny

Cine Fòrum Tast Tiana

A través de la pel·lícula **Un buen año**, dirigida per Ridley Scott, ens endinsarem en la Provença on coneixerem com les vinyes, el vi i el menjar poden fer canviar la vida de les persones. Una comèdia romàntica que ens donarà una lliçó.

En finalitzar la pel·lícula, en Jordi Sicras del Restaurant Can Roca, en Jaume Parodi de l'Avi Mingo i en Joaquim Batlle del celler Joaquim Batlle obriran un debat. Ho banyarem tot amb un tast de vi DO Alella i els tastos dels restaurants participants.

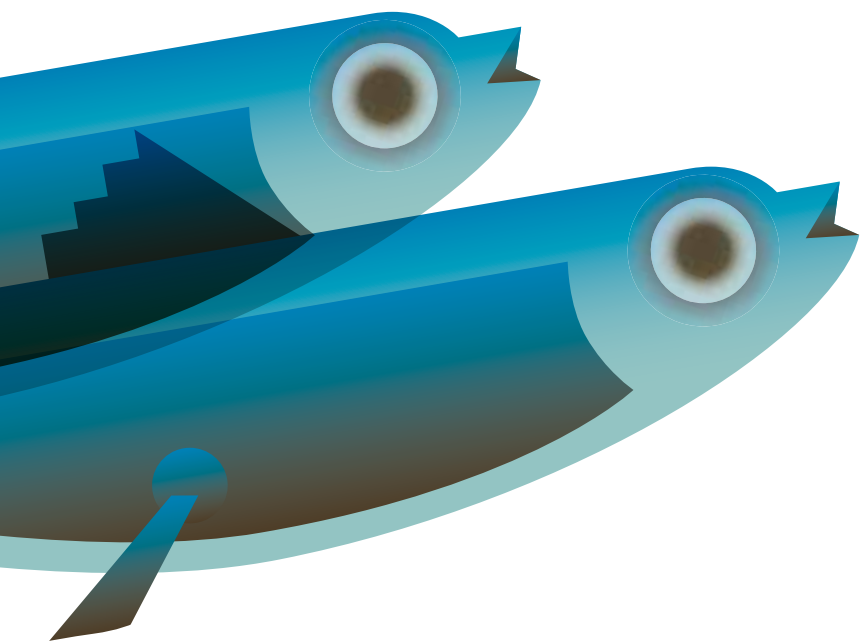
Cal realitzar inscripció prèvia a l'Ajuntament abans del divendres 7 de juny.

Preu per persona: 8 euros. Places limitades

Dia: Diumenge 9 de juny

Hora: de 20.00h a 23.00h

Lloc: Restaurant Can Roca (Masia Can Roca s/n)



Divendres 14, dissabte 15 i diumenge 16 de juny

Fira Tast

L'Acist (Associació de Comerciants i Serveis Tianencs) organitza el FIRA TAST, fira comercial, d'artesanía i alimentació, on durant tres dies els comerços i serveis de Tiana i els firaires i artesans de diferents indrets surten als carrers del centre.

Horaris:

Divendres 14 de 17.00h a 01.30h

Dissabte 15 de 10.00h a 01.30h

Diumenge 16 de 10.00h a 24.00h

Lloc: Carrers Sant Cebrià, Lola Anglada, Centre i Passatge Moragas

Divendres 14 i dissabte 15 de juny

Tallers infantils i de plàstica "Fes el teu pastís", a càrrec d'Helena Carreras de Llums de Colors

Vols fer un pastís original i diferent? T'agrada experimentar amb el fang i els materials de la natura? L'Escola de plàstica Llum de colors de Tiana et proposa participar en aquesta experiència creativa perquè descobreixis l'artista que portes dins.

Els nens i nenes de 4 a 12 anys esteu convidats a fer de pastissers per un dia, fer volar la imaginació i gaudir d'aquest taller. Mmmm... que bo!

Dia: Dissabte 15 de juny

Hora: 20.30h

Lloc: Biblioteca Can Baratau

Llum
de
colors



Dissabte 15 de juny

Tast popular i presentació de vins de la DO Alella

Tots els cellers participants al Tast Tiana s'uneixen per donar a conèixer les característiques dels seus vins i presentar les excel·lències de la DO Alella.

Amb aquest tast popular coneixereu i degustareu les notes de tast, les qualitats i les varietats de raïm gràcies a les explicacions de l'enòloga **Rosa Vila**.

Va ser la primera dona sommelier a Catalunya (1997); sommelier Professional, Escola de Restauració i Hosteltatge de Barcelona; Màster en Viticultura i Màrqueting del Vi per The Internacional Social Science Council; és fundadora del Club de Tast L'Arcada d'Alella (1985); directora del Comitè de Tast a la Revista Cupatges fins 2010, i directora de continguts a www.vinsenxarxa.cat. La seva llarga trajectòria professional ens ajudarà a saber més sobre els nostres vins DO Alella.

Les inscripcions seran de l'**1 al 14 de juny de 9.00h a 14.00h a l'Ajuntament**. Places limitades.

Preu: 10€ per persona

Dia: Dissabte 15 de juny

Hora: de 18.00h a 20.00h

Lloc: El Coro (Plaça del Coro 2)

Diumenge 16 de juny

Xerrada gastronòmica “El gust es troba en el producte”, a càrrec d'Ada Parellada

Ada Parellada (Granollers, 1967) va néixer a la Fonda Europa de Granollers. La cuina, les aromes i els plats l'han envoltada des del dia que va treure el nas a aquest món. Potser perquè ho ha vist de sempre l'ha fet el seu ofici, a Semproniana, on cuina, menja, beu i fa amics. Aquest any ens acompanyarà al Tast Tiana i ens parlarà sobre el gust de la cuina.

Amb el producte de proximitat construïm el gust d'un país, refermem la sobirania alimentària, assolim la llibertat i ens enfortim. Menjar productes de proximitat no és només una qüestió de plaer, sinó un tret identitari. Hem de militar amb el producte de proximitat.

Dia: Diumenge 16 de juny

Hora: 19.30h

Lloc: Biblioteca Can Baratau



Concurs popular de receptes de cuina organitzat per l'ACIST

Bases del concurs:

- El concurs està obert a tothom major de 10 anys i que no sigui professional de l'hostaleria, ni representant de cap restaurant ni associats de l'ACIST, així com familiars directes.

- Per concursar s'ha de presentar la recepta escollida abans del dia 14 de juny a la bústia situada a l'Ajuntament. La recepta es presentarà en un sobre tancat, amb la inscripció: "CONCURS DE CUINA TAST 2013", i el sobrenom rotulat en vermell. Dins del sobre tancat es presentarà la següent documentació:

- > Nom i cognoms, telèfon i adreça de contacte i edat.

- > Detall dels ingredients i explicació de la recepta.

- **El plat cuinat**, segons les instruccions de la recepta presentada, s'haurà de lliurar a l'Ajuntament el dissabte 15 de juny a les 19.00h. Es demana que siguin dues racions com a mínim.

- El jurat escollit procedirà a fer el tast de tots els plats presentats a partir de les 19.30 hores. Els criteris de valoració seran: Gust, textura i presentació.

- El jurat estarà format per:

- > 1 representant de l'ACIST.

- > 1 representant de l'Ajuntament.

- > 1 representant dels restaurants participants al Tast Tiana.

- > 1 representant dels cellers participants al Tast Tiana.

- > 2 tianencs escollits per l'ACIST.

- El premi es lliurarà el diumenge 16 de juny a les 21 hores a la plaça de la vila. El premi consta d'un dinar o sopar per a dues persones a qualsevol dels restaurants de l'ACIST participants al Tast Tiana.

ANIMEU-VOS A PARTICIPAR!

Dia: Dissabte 15 de juny

Hora: 19.00h

Lloc: Estand d'informació de l'organització



Visites als cellers de la DO Alella

La mostra gastronòmica de Tiana s'ha proposat promocionar i difondre els vins de la DO Alella. A través d'aquestes visites, podreu aprofitar per conèixer millor les vinyes, les varietats de raïm que es cultiven a les nostres terres i el procés d'elaboració del vi segons cada celler.

Cal realitzar la inscripció prèvia a les visites de l'1 al 14 de juny a l'Ajuntament de 9.00h a 14.00h.

PARXET

Dia: Dissabte 1 de juny

Hora: 10.00h

Punt de trobada: Mas Parxet

Grups de 20 persones màxim

CELLER QUIM BATLLE

Dia: Dissabte 1 o 8 de juny

Hora: 11.00h

Punt de trobada: Celler Joaquim Batlle (Masia La Sentiu s/n)

Grups de 20 persones màxim

Preu 8€ per persona

Dia: Diumenge 2 o 9 de juny

Hora: 11.00h

Punt de trobada: Celler Joaquim Batlle (Masia La Sentiu s/n)

Grups de 20 persones màxim

Preu 8€ per persona

CELLER ALTA ALELLA

Dia: Dissabte 1 o 8 de juny

Hora: 17.00h

Punt de trobada: Celler Alta Alella (Can Genís s/n, Tiana)

Grups de 20 persones màxim

Preu 2x1 = 15€ per parella

Dia: Diumenge 2 o 9 de juny

Hora: 17.00h

Punt de trobada: Celler Alta Alella (Can Genís s/n, Tiana)

Grups de 20 persones màxim

Preu 2x1 = 15€ per parella

LES TERRASSES DE SANT ROMÀ

Crta. B-500, km. 4 Tiana
Tel. 93 395 14 02

Cuina casolana.

Horari: Obert migdies de dimarts a diumenge i les nits d'estiu de divendres i dissabte.

TAST

Cargols picants. Calamars amb xocolata. Fideuà
Maridatge: Foranell Pansa Blanca 2008, Joaquim Batlle

MAS CORTS

Sant Fost de Campcentelles km. 7,650
Crta. Badalona – Mollet, (La Conreria).
Tel. 93 593 55 55 www.mascorts.com

Cuina tradicional mediterrània.

Horari: De dimarts a diumenge de 13.00h a 16.00h, i nits de dijous, divendres i dissabtes de 21.00h a 23.30h.

TAST

Cigrons saltejats amb botifarra negra de pagès.
Bombó de vedella farcit de sèpia a la seva tinta
Maridatge: Parvus Syrah 2010, Alta Alella

LA TAULA DE LA PAQUITA

Carrer Anselm Clavé 10 Tiana
Tel. 93 395 42 79

Cuina casolana i mediterrània.

Horari: De dilluns a divendres de 9.00h a 16.00h, divendres i dissabtes de 20.30h a 24.00h, i dissabtes i diumenges de 13.30h a 16.00h.

TAST

Arròs amb conill i cargols
Tripa i cap i pota amb mongetes del ganxet
Maridatge: Marquès d'Alella Pansa Blanca, Parxet

L'AVI MINGO

Carrer Lola Anglada 28 Tiana
Tel. 93 395 22 06
www.avimingo.com

Cuina tradicional catalana i de temporada.

Horari: Obert tots els dies i les nits de divendres, dissabtes, excepte dimarts no festius.

TAST

Croquetes casolanes de pernil de Jabugo
Canelons a l'estil tradicional
Maridatge: d'Alella Pansa Blanca, Parxet

EL CASAL DE TIANA

Avda. Isaac Albèniz 8-10 Tiana
Tel. 93 395 23 03
elcasaldetiana@gmail.com

Cuina senzilla, elegant i amb pinzellades de creativitat.

Horari: Obert tots els dies de l'any de 8.00h a 24.00h.

TAST

Montadito d'escalivada amb ventresca de tonyina
Broqueta de botifarra ibèrica amb pinyons
Callos picants amb mongetes de Santa Pau
Maridatge: Foranell Picapoll, Joaquim Batlle

CAN ROCA

Can Roca s/n Tiana
Tel. 93 395 07 47
www.restaurantcanroca.com

Carns i verdures a la brasa, cargols a la llauna, cabrit al forn, pollastre de pagès rostit i guisats.

Horari: Obert migdies i nits de dimarts a dissabtes i migdies festius i diumenges.

TAST

Fricandó de vedella amb rovellons i moixernons.
Pésols de l'horta de Can Roca amb mandonguilles de vedella
Maridatge: Foranell pansa Blanca 2008, Joaquim Batlle i Parvus Syra, Alta Alella 2010

TIRATI TIRITI

Plaça de la Vila 6 baixos Tiana
Tel. 93 118 26 75
tirati@tiriti.es

Cuina italiana.

Horari: De dimarts a diumenge de 8.00h a 24.00h.

TAST

Funghi porcino al scarpato

Maridatge: Parvus Syrah, Alta Alella 2010

MAS BLANC

Camí Dalt d'Alella Tiana
Tel. 933 953 812
restaurantmasblanc.tiana@gmail.com

Cuina de mercat, carns a la brasa, arrossos i bacallà.

Horari: De Dilluns a diumenge de 13.30h a 16.00h, divendres i dissabtes de 21.00h a 23.30h. Dimecres tancat.

TAST

Esqueixada de bacallà

Conill amb cargols

Maridatge: Foranell Pansa Blanca 2008, Joaquim Batlle

LA CUINA DE TIANA

Carrer del Centre 14 Tiana
Tel. 640 045 574

Menjars per emportar. Cuina casolana catalana i tradicional

TAST

Pastís de truites

Pernilets de pollastre amb cebetes confitades

RESTAURANT CLUB CASINO DE TIANA

Carrer Edith Llaurador s/n Tiana
Tel. 93 395 49 02

Cuina catalana i especialitats.

Horari: De dilluns a diumenge de 9.00h a 23.00h.

TAST

Braves del Casino

Carpaccio d'empedrat

Adobat mexicà

Maridatge: Brut reserva 2010, Parxet

PASTISSERIES PARTICIPANTS AL TAST TIANA 2013

FORN I PASTISSERIA AIXELÀ

Avda. Isaac Albèniz 26 Tiana
Tel. 93 395 27 02
Carrer Matas 97 Tiana
Tel. 93 395 59 52
fornaixela@gmail.com

Blanc i negre
Tartaletes variades

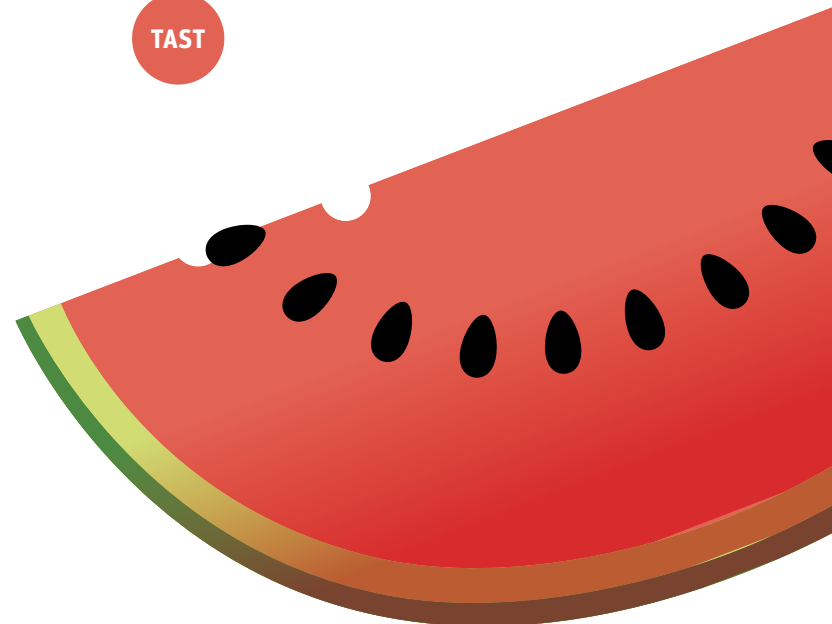
TAST

FORN SOLÀ

Carrer Sant Jaume 6 Tiana
Tel. 93 395 26 02
mapi_forn@hotmail.com

Les Tianes

TAST



Restaurants convidats

Divendres 14 de juny

EL NOU RACÓ DE MONTGAT

Pau Alsina 20. 08390 Montgat
Tel. 934 693 107
elnouracodemontgat@gmail.com

Cuina mediterrània i de mercat, carns exòtiques i arrossos.
Horaris: De dimarts a dijous de 12.30h a 16.00h; divendres i dissabtes de 12.30h fins a tancament; i diumenges de 12.30 fins a les 16.00h.

TAST

Tallarines de fruto di mare
Pizza nou racó
Maridatge: Marques d'Alella 2010, Parxet

Dissabte 15 de juny

LA DONZELLA DE LA COSTA

Passeig Marítim s/n. Badalona
Tel. 93 389 14 10
donzellarestaurant@hotmail.com

Horaris: De divendres a dimecres de 9.00h a 17.00h.

TAST

Sopa de pa amb tomàquet amb pernil ibèric.
Graellada de peix
Maridatge: Canius Alta Alella

Diumenge 16 de juny

RESTAURANT SANT MIQUEL

Pl. de l'Església 12. 08188 Vallromanes
Tel. 93 572 90 29
restaurant@stmiquel.cat

Cuina tradicional de mercat de l'herència culinària de l'àvia Longina amb presentacions actuals i elaboracions d'autor.
Horaris: De dimarts a diumenge de 13.00h a 16.00h; de divendres a diumenge de 21.00h a 23.00h.

TAST

Daus de salmó marinat amb sèsam i soja
Arròs de sèpia amb costella
Maridatge: Parvus rosat, Alta Alella

CELLERS PARTICIPANTS AL TAST TIANA 2013

ALTA ALELLA PARVUS SYRAH

Tipus de vi: Negre ecològic
Anyada: 2010
Disponible en: 750 ml
Varietats de raïm: Syrah.
Maceració: 20 dies
Fermentació malolàctica: Barrica
Criança: 12 mesos.
Grau alcohòlic: 13% vol.
Tipus de sòl: Sauló (franco-arenós)
Altitud: 150-300 m
Orientació: Sud-est
Pluviometria: 600 litres/any

Elaboració:

Vi negre ecològic de criança elaborat amb la varietat Syrah, cultivada e terrasses. Després del desrapat el raïm inicia un procés de maceració que dura aproximadament 20 dies durant el qual realitzarà la fermentació alcohòlica. Aquest procés té lloc en dipòsits d'acer inoxidable utilitzant la tècnica del barret submergit. Mitjançant dos remuntats diaris obtenim una màxima extracció. Passat aquest temps el raïm es premsa suaument i passarà a les barriques per iniciar la fermentació malolàctica i seguir un procés de criança que durarà 12 mesos.

Nota de tast:

De color cirera, nas intens on ressalten els aromes de fruita madura amb balsàmics i especiats característics de la varietat syrah. En boca es presenta saborós i estructurat. Final llarg i persistent.

Mencions i premis:

PARVUS SYRAH 09
Internacional Wine Guide 2011
Medalla de Plata

PARVUS SURAH 09
bioFach 2006 – Medalla d'Or



Alta Alella S.L.
Can Genís s/n
Apartat de Correus 61 Tiana
Tel. 93 469 37 20
altaalella@altaalella.cat



PANSA BLANCA

Vinyes

Edat 30-40 anys.
Localització Santa Maria de Martorelles, Martorelles i Sant Fost de Camp sentelles (Vallès Oriental)

Denominació d'Origen Alella (Catalunya)

Tipus de vi Blanc jove.
Varietats Pansa blanca (100%)
Fermentació De 15 a 20 dies, a 15°C, en dipòsits d'acer inoxidable
Maceració Maceració pel·licular de 3-4 hores a 13°C
Alcohol 12%

Presentació

Ampolla de 75 cl (6 ampolles per caixa).

Recomanacions de servei

Temperatura 9-10°C
Maridatge Aperitius, arrossos, marisc i peix.

Ull

Color pàl·lid amb reflexos verdosos, brillant.

Nas

Aroma afruitat (pinya, poma verda i plàtan) amb lleugers tocs florals.

Boca

Matisos afruitats (pinya, albercoc), suau, llarg i persistent, amb una acidesa equilibrada que el fa molt agradable al paladar.



Serralada de Marina
Celler Altrabanda SCP
Bienni 2, Martorelles
Tel. 93 570 45 34

roser@serraladademarina.com

MARQUÉS D'ALELLA 2012

Elaborat amb Pansa Blanca, la varietat més tradicional de la zona d'Alella.

Analítica:

Grau alcohòlic	12,5% vol.
Sucres	6,5 g/L
Acidesa total	6,0 g/L
pH	3,25
Acidesa volàtil	0,27 g/L
Sulfurs totals	94 mg/L
Sulfurs lliures	26 mg/L

Varietats: 100% pansa blanca

Verema: Manual / setembre

Vinificació:

Prensa del raïm sencera i un 15% del most macerat en fred amb les pells per extreure el màxim d'aromes.

Fermentació molt lenta a temperatura controlada de 16 graus.

Climatologia:

Ha estat un any extremadament sec i calorós que ha provocat una disminució de la producció. Per augmentar el potencial aromàtic dels vi s'ha realitzat una estabulació dels caldos.

Viticultura:

Alella es caracteritza per un sòl de textura sorrenca de sauló. És un sòl pobre de nutrients, amb escassa retenció d'aigua i amb un pH moderat. La densitat de la plantació és de 3.700 ceps/Ha amb un marc de 2,2 x 1,2.

Nota de cata:

A la vista pareix com un vi greixós amb reflexos verds. Al nas explota la personalitat de la pansa blanca afruitada i untuosa, on destaquen aromes de fruita blanca molt madura. A la boca és un vi amb volum llarg i peculiar.



PARXET

Desde 1920

Parxet S.A.

Mas Parxet Tiana
Tel. 93 395 08 11
info@parxet.es

MAS PELLISSER 2009

50% Merlot i 50 % Syrah

Collita final setembre 2009, fermentació en fred, criança nou mesos en bota, bona capa color amb tonalitats vermell i grana.

Aromes perfumats d'espècies clau i canyella, herbes aromàtiques. Records elegants del torrat del roure. Un bon atac en boca. Tenins dolços i sedosos, potent i equilibrat. Post gust intens i fresc.

Maridatge, indicat per acompanyar tot tipus de carn i caça.

Temperatura servei 17 - 18°C,



Mas Pellicer

Avda. Isaac Albèniz 15-17, Tiana
Tel 93 465 40 64

MARFIL NEGRE CRIANÇA 2010

30% Cabernet Sauvignon, 40% Garnatxa negra, 30% Syrah

Grau alcohòlic:	14,5 %vol.
Acidesa (en tartàric):	6,5 g/l
pH:	3,48
Sucre residual:	< 1.9 g/l

En funció de la maduresa final de les diferents vinyes i varietats es conforma el cupatge definitiu de cada anyada. La base varietal se la reparteixen el Cabernet Sauvignon, la Garnatxa negra i el Syrah. S'han elaborat totes elles per separat fins a l'hora de criar en bóta que s'ha fet amb el cupatge definitiu. La criança ha durat 12 mesos, en bótes roure francès de 225, 300 i 400 litres.

FITXA DE TAST

Color cirera, aroma intens de fruits del bosc (baies), balsàmic, especiat, algo floral, amb notes de regalèssia i matissos de fumats. Boca equilibrada, taní pulit, de mitja estructura, amb notes de fruita vermella, fumats i matissos torrats al retrogust.

El seu maridatge s'adapta molt bé a molts dels plats com assortit d'embotits ibèrics, cargols a la llauna, botifarra amb mongetes del ganxet, entrecot de vedella, broqueta de carns, filet de vedella, costelletes i mitjanes de "lechazo" a la brasa, rodó de vedella, bolets saltejats,...



AV¹⁹₀₆

ALELLA VINÍCOLA

Alella Vinícola

Àngel Guimerà, 62 ALELLA
Tel. 93 540 38 42

comercial@alellavinicola.com

FORANELL CUPATGE

Es un vi diferent amb una marcada connotació de vi de finca.

Foranell cupatge és el resultat d'unir les tres varietats tradicionals de la DO Alella: Pansa Blanca, Garnatxa Blanca i Picapoll, cultivades a la finca de La Sentiu amb agricultura ecològica i situada davant del mar a la localitat de Tiana.

Al Celler Joaquim Batlle potenciem en el cultiu els dos aspectes que són particulars del terreny: El mar (Foranell és el vent que ve de mar a muntanya) que ens dona el caràcter Sali dels vins i el Sauló blanc que confereix una mineralització extraordinària als nostres vins. Si a aquests dos aspectes sumem una producció baixa de raïm el resultat és un vi amb marcada salinitat i un grau de mineralització elevat que aporten als sentits nous registres olfactivs i gustatius, amb tonalitats molt florals (gessami), fruita madura i compotes que en boca es registren de manera molt untuosa i saborosa degut a una criança d'un any en lies fines.



Joaquim Batlle

Celler Joaquim Batlle Ponce
Masia La Sentiu, s/n Tiana
Tel. 93 395 45 27
celler@joaquimbattle.com

ROSAT JOVE CUPATGE 2012

50 % merlot

50 % Cabernet sauvignon

ELABORACIÓ:

Verema manual en caixes de 15 Kgs de capacitat.

La verema derrapada i aixafada es macera durant 8 hores a una temperatura de 12°C. A continuació es realitza un sangrat del most i es desfanga durant 48 hores a 12°C i posterior fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 14°C durant 18 dies. Posteriorment els vins són trasvalsats clarificats i filtrats abans de l'embotellat.

FITXA TÈCNICA

Grau alcohol	12,65 %vol
SO2 lliure	22 mg/l
SO2 total	total 88 mg/l
Acidesa Total S	3,95 g/l
Acidesa Volàtil	0,22 g/l
Sucres reductors	0,30 g/l
pH	3,17

FITXA DE TAST

Color rosat maduixa d'intensitat mitjana-alta i reflexos blau-morats, llàgrima fina persistent, brillant, i carbònic residual procedent de la pròpia fermentació. Aromes varietals i fermentatius amb record de fruites vermelles i negres madures (maduixa àcida, cirera, grosella) amb fons vegetal varietal (mentol, pebrot verd).

De pas en boca fresc, potent en postgust i presència fruitada, l'acidesa final cítrica de final en boca i lleugerament amarg aporten frescura i persistència, ajudat d'un retronasal balsàmic (caramel d'eucaliptus)



Celler Can Roda
Mas Can Roda s/n 08106 Santa
Maria de Martorelles
Tel. 935 794 448
www.cellercanroda.cat
cellercanroda@gmail.com

BOUQUET D'A BLANC + 2012

Vi blanc fermentat en bóta Pansa Blanca i Garnatxa Blanca

Producció limitada **2.797 ampolles**
Anyada **2012**
Grau alcohòlic **13,2% vol.**

Elaboració:

Vi blanc d'agricultura ecològica. Verema manual en caixes de 18 kg. Maceració pel·licular pre-fermentativa. Premsat suau amb aprofitament exclusiu del most flor. Fermentat en bótes noves durant 3 setmanes (cada varietat per separat) amb una criança posterior de 5 mesos sobre les seves mares.

Color: Groc brillant amb tons daurats

Aromes: Maduresa aromàtica amb suaus tocs de criança.

Aromes de fruita blanca dolça madura amb suaus tocs de vainilla, mantega,...

En boca: Atac franc, pas de boca ampla i retrogust molt persistent.

Acidesa equilibrada. Gustos de fruita madura combinats amb sensacions de bóta.

Recomanacions gastronòmiques:

Vi gastronòmic. Marisc, risotto de ceps, peix, formatges (brie, camembert)

Temperatura de servei entre 10 i 12 graus.



De l'1 al 30 de juny

RESTAURANTS PARTICIPANTS AL MENÚ DEGUSTACIÓ DEL TAST TIANA 2013

CAN ROCA

Can Roca s/n Tiana

Tel. 93 395 07 47

www.restaurantcanroca.com

Menú:

Primer: Amanida Can Roca

Segon: Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició

Postres: Tianes

Maridatge: **Parvus Syrah**

Preu: 26€ (aigües, cafè o tallat inclòs)

LES TERRASSES DE SANT ROMÀ

Crta. B-500, km. 4 Tiana

Tel. 93 395 14 02

Menú:

Primer: Fideuà

Segon: Filet de bou amb mostassa

Postres: Pastís de Tiana

Maridatge: **Pansa Blanca, celler Joaquim Batlle**

Preu: 27€ (aigües, cafè o tallat inclòs)

L'AVI MINGO

Carrer Lola Anglada 28 Tiana

Tel. 93 395 22 06

www.avimingo.com

Menú:

Primer: Tosta d'escalivada amb anxoves del cantàbric

Segon: Morro de bacallà amb samfaina

Postres: Tianes

Maridatge: **Foranell Picapoll, celler Joaquim Batlle**

Preu: 25€ (aigües, cafè o tallat inclòs)

BOUQUET D'ALELLA

Sant Josep de Calassanç nº 8

08328 Alella

Tel. 935 556 997

www.bouquetdalella.com

bouquetda@bouquetdalella.com

MAS CORTS

Sant Fost de Campcentelles km. 7,650
Ctra. Badalona – Mollet, La Conreria.
Tel. 93 593 55 55 www.mascorts.com

Menú:

Primer: **Verdureta a la brasa “tempurada”**

Segon: **Morro de bacallà al Alloli**

Maridatge: **Privat Brut Nature.**

Preu: **30€ mínim dues persones (aigües, cafè o tallat inclòs)**

EL CASAL DE TIANA

Avda. Isaac Albèniz 8-10 Tiana
Tel. 93 395 23 03
elcasaldetiana@gmail.com

Menú:

Primer: **Amanida tricolor amb formatge de cabra gratinat i ceba caramel·litzada**

Segon: **Conill amb prunes al vi blanc picapoll**

Postres: **Mini tianes**

Maridatge: **Copa de Foranell Picapoll**

Preu: **20€ (aigües, cafè o tallat inclòs)**

LA TAULA DE LA PAQUITA

Anselm Clavé 10 Tiana
Tel. 93 395 42 79

Menú:

Primer: **Canelons de brandada de bacallà i espinacs**

Segon: **Peus de porc amb llagostins**

Maridatge: **Foranell Picapoll Pansa Blanca Joaquim Batlle**

Preu: **21€ (aigües, cafè o tallat inclòs)**

MAS BLANC

Camí D'Alt d'Alella
Tel. 933 953 812
restaurantmasblanc.tiana@gmail.com

Menú:

Primer: **Amanida de pop amb ceba confitada i romesco**

Segon: **Cua de bou al seu suc**

Postres: **Tianes**

Maridatge: **Blanc Bouquet d'Alella 2011**

Preu: **30€ (aigües, cafè o tallat inclòs)**

TIRATI TIRITI

Plaça de la Vila 6 baixos Tiana
Tel. 93 118 26 75
tirati@tiriti.es

Menú:

Primer: **Panzioti a la rabiata i rúcula**

Segon: **Hamburguesa Angus amb medalla de foie**

Maridatge: **Parvus Syrah, celler Alta Alella 2010**

Preu: **20€ (aigües, cafè o tallat inclòs)**

RESTAURANT CLUB

CASINO DE TIANA

Edith Llaurador s/n
Tel. 93 395 49 02

Menú:

Primer: **Carpaccio d'empedrat a la seva vinagreta**

Segon: **Medallons de bou amb salsa de mostassa**

Postres: **Tianes**

Maridatge: **Cristina Guillen, 2011, blanc**

Preu: **26€ (aigües, cafè o tallat inclòs)**



EL NOU RACÓ DE MONTGAT

Pau Alsina 20. 08390 Montgat
Tel. 934 693 107

Menú:

Primer: **Aperitiu de benvinguda i tallarines de fruita de mar**

Segon: **Entrecot a la brasa amb formatge maxego i cruixent de pernil de glà**

Postres: **Crema catalana**

Maridatge: **Marques d'Alella 2011, Parxet**

Preu: **25€ (aigües, cafè o tallat inclòs)**

LA DONZELLA DE LA COSTA

Passeig Marítim s/n. Badalona
Tel. 93 389 14 10

Menú:

Primer: **Amanida de foie mi cuit amb ceba confitada i colís de poma**

Segon: **Suquet de peix de temporada**

Postres: **Blanc i negre**

Maridatge: **Pansa Blanca Alella Marfil**

Preu: **34,95€ (aigües, cafè o tallat inclòs)**

RESTAURANT SANT MIQUEL

Pl. de l'Església 12. 08188 Vallromanes
Tel. 93 572 90 29

Menú:

Primer: **Amanida de meló amb llagostins i maduixots del Maresme i vinagreta de menta**

Segon: **Tonyina del Mediterrani amb sèsam i soja**

Maridatge: **Qualsevol vi D.O. Alella**

Preu: **39,60€ (aigües, cafè o tallat inclòs)**

Venda dels tiquets de degustació del Tast Tiana 2013

Preu dels tiquets:

Tiquet de 3 degustacions de vins dels cellers + copa: **8€**

Tiquet de 3 degustacions de restaurants + 1 de pastisseries: **8€**

La venda de tiquets per a la degustació es farà el divendres 14, dissabte 15 i diumenge 16 de juny a l'estand d'informació del Tast Tiana 2013.

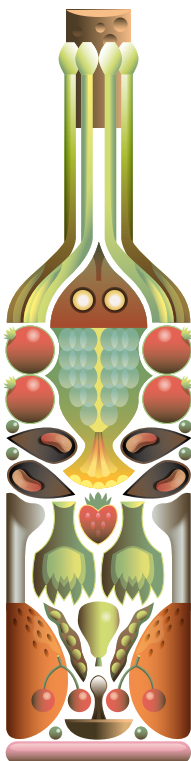


Tots els actes es realitzaran a la Plaça de la Vila

En cas de pluja, mal temps o altres causes alienes a l'organització, l'Ajuntament es reserva el dret de cancel·lar els actes previstos dins del Tast Tiana 2013.

L'Ajuntament de Tiana agraeix la col·laboració i participació de les entitats, associacions i empreses per fer possible el TAST TIANA 2013: ACIST (Associació de Comerciants i Serveis Tianencs), els restaurants, les pastisseries i els cellers i caves de Tiana.





ORGANITZA



AJUNTAMENT
DE TIANA



COL-LABOREN



**Diputació
Barcelona**

CCAM

Consorci de Comerç,
Artesania i Moda
de Catalunya



Consorci·DO Alella



Sorea

