



## Experiències d'enoturisme

A només 15km del centre de Barcelona, el celler Art Laietà d'Alta Alella es troba en un entorn privilegiat, envoltat de vinyes i amb vistes al mar Mediterrani, oferint un escenari únic per gaudir de la cultura del vi.

Fundat el 1991 pel Josep Maria Pujol-Busquets i la Cristina Guillén, el celler ha estat pioner en viticultura ecològica, convertint-se en un referent dins la DO Alella i la DO Cava. Des de fa uns anys, la Mireia Pujol-Busquets, segona generació, treballa amb el seu pare a la direcció del celler.

L'objectiu de la família és crear vins i caves ecològics i sense sulfits que reflecteixin l'essència del territori, amb un compromís ferm per la sostenibilitat i respecte pel medi ambient.

**MÉS DE 10 ANYS  
D'ENOTURISME PERSONALITZAT  
I EXPERIÈNCIES EXCLUSIVES**

L'any 2013 es va inaugurar el Centre d'Enoturisme, un espai exclusiu i acollidor amb una oferta d'experiències prèmium i esdeveniments a mida per a particulars, grups i empreses.

**UN ESPAI IDÍL·LIC AL COSTAT  
DE BARCELONA, ENVOLTAT DE  
NATURA I AMB VISTES AL MAR**

La filosofia del celler es basa en oferir experiències úniques que fusionen el vi, la natura i la gastronomia, per tal que cada visita esdevingui un viatge sensorial inoblidable. Des de tastos i maridatges, fins a activitats culturals i familiars, es proposa explorar el món del vi des d'una perspectiva renovada.

El 2022 va ser escollit 'Millor Celler amb oferta enoturística' per l'Associació Catalana de Sommeliers.





## Visita amb degustació de vins i caves

Visita guiada per les vinyes, el celler i la cava. Tast de 4 vins i caves amb petit aperitiu Km0 (2h)

Idiomes disponibles: cat, cast, angl.  
Mínim 2 pers. / Màxim 25 pers.



## Visita amb tast, pernil ibèric i formatges

Visita guiada per les vinyes, el celler i la cava. Tast de 4 vins i caves amb tots dos pernil ibèric i formatges Km0 (2h)

Idiomes disponibles: cat, cast, angl.  
Mínim 2 pers. / Màxim 25 pers.



## Visita amb maridatge de cuina catalana

Visita guiada per les vinyes, el celler i la cava. Tast de 5 vins i caves maridats amb plats catalans (3h)

Consultar menú als annexes  
Necessari reserva exclusiva del centre

Idiomes disponibles: cat, cast, angl.  
Mínim 4 pers. / Màxim 25 pers.



## Visita amb *showcooking*

Visita privada per les vinyes, el celler i la cava. Showcooking amb xef privat.

Menú de temporada als annexes  
Necessari reserva exclusiva del centre

Idiomes disponibles: cat, cast, angl.  
Mínim 20 pers. / Màxim 48 pers.



## Visita amb bufet KM0 carns o arrossos

Visita privada per les vinyes, el celler i la cava. Bufet amb barra de vins.

Escollir menú als annexes  
Necessari reserva exclusiva del centre

Idiomes disponibles: cat, cast, angl.  
Mínim 30 pers. / Màxim 120 pers.



## Visita en 4x4 amb tast, pernil ibèric i formatges

Visita privada en 4x4 per la finca, el celler i la cava. Tast de 5 vins i caves amb tots dos pernil ibèric i formatges Km0 (3h)

Idiomes disponibles: cat, cast, angl.  
Mínim 1 pers. / Màxim 6 pers.

## Natura i benestar



### Sessió de ioga entre vinyes

Inclou copa de vi i petit aperitiu al centre d'entourisme (2:30h)

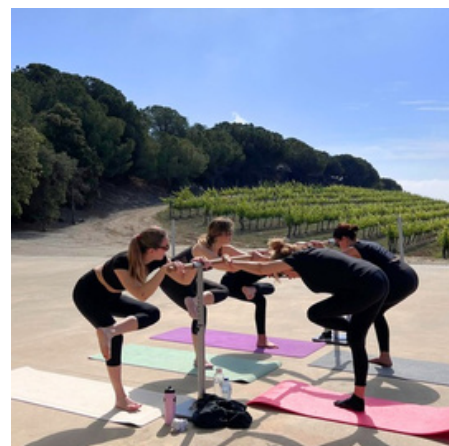
Idiomes disponibles: cat, cast.  
Mínim 10 pers. / Màxim 35 pers.



### Nordic Walking

Caminada fins al punt més alt de la finca amb guia especialitzat. Inclou copa de vi i petit aperitiu (1:30h)

Idiomes disponibles: cat, cast, angl.  
Mínim 10 pers. / Màxim 40 pers.



### Sessió de barre entre vinyes

Inclou copa de vi i petit aperitiu al centre d'entourisme (2:30 h)

Idiomes disponibles: cat, cast.  
Mínim 10 pers. / Màxim 20 pers.

## Culturals i familiars



### Microteatre entre vinyes

3 obres de petit format maridades amb 3 vins del celler, en diferents espais de la finca (2:30 h)

Idiomes disponibles: cat.  
Mínim 30 pers. / Màxim 80 pers.



### Visita familiar teatralitzada

Visita al celler a partir de l'adaptació del llibre infantil El Raim Inquiet. Inclou 2 copes de most per infants i 2 copes de vin pels adults (2:30 h)

Idiomes disponibles: cat.  
Mínim 30 pers. / Màxim 60 pers.



### Orienteering

Joc d'orientació on descobrirem la fauna que viu entre les nostres vinyes i boscos. Inclou tast de most per infants i vins pels adults (2:30 h)

Idiomes disponibles: cat, cast.  
Mínim 20 pers. / Màxim 40 pers.

## Altres activitats per a grups i empreses



Hi ha moltíssimes opcions per a personalitzar al màxim la teva experiència i activitats de team building:

- Pintar amb vi
- Crea la teva pel·lícula
- Tast a cegues (amb *Caram Caram!*)
- Passeig per les vinyes amb Segway
- Taller de castells amb els Castellers de Vilafranca "Greentowers"



I molt més!  
Demana'ns més informació

## Combina-ho! Arriba al celler...



**Navegant des de Barcelona**  
Proveïdors variats segons disponibilitat



**Volant en helicòpter**  
Sortida des de Montmeló



**En Sidecar des de Barcelona**  
Col·laboració amb Bright Side Tours



## Reserva d'espai per a esdeveniments privats

T'ofereim la possibilitat de reservar els nostres espais en exclusiva! El celler Art Laietà combina un entorn natural captivador amb instal·lacions modernes que s'integren harmònicament entre les vinyes i la vall, creant un ambient de calma i serenor a només 15 km de Barcelona. El Centre d'Enoturisme, situat en un enclavament privilegiat i amb espectaculars vistes al mar, és un ideal per a reunions i esdeveniments, ja sigui a nivell particular, per a grups o empreses.

Personalitzem cada detall per adaptar-nos a les teves necessitats, amb diferents espais (terrasses amb encant, zona interior amb vidriera per gaudir del paisatge i sala audiovisual equipada) i serveis complementaris d'activitats enoturístiques i opcions de càtering.

Converteix el teu esdeveniment en una experiència única, amb tot el necessari perquè sigui un èxit.

### VISITA VIRTUAL

## Serveis complementaris

Disposem d'una àmplia gamma de serveis addicionals (a contractar a través del celler amb els nostres proveïdors) per acompanyar la reserva d'espai i fer que el teu esdeveniment sigui encara més especial.

Pots complementar-ho amb experiències d'enoturisme, música (DJ o vinils) i també ofertes de càtering de proximitat, amb diferents opcions gastronòmiques segons les necessitats del grup, sempre amb productes de qualitat i KM0.

Explica'ns la teva idea, i et farem una proposta segons les teves preferències.

Espai **singular** situat a només 15 km del centre de Barcelona, envoltat de natura i amb vistes al mar Mediterrani

Reserva d'espai en **exclusiva** per a esdeveniments de particulars, grups i empreses

**Versatilitat** d'espais i diversitat d'activitats complementàries per personalitzar al màxim el teu esdeveniment





## Centre d'enoturisme

**Reserva de l'espai disponible durant 8h entre les 9 i les 21h**

### Espais i mesures

- Terrassa gran coberta: 108,76 m<sup>2</sup>
- Terrassa petita descoberta: 47,05 m<sup>2</sup>
- Sala principal (interior amb vistes, amb cuina i opció de divisió en dos espais): 121,95 m<sup>2</sup>
- Sala audiovisual (interior, amb pantalla): 91,10 m<sup>2</sup>

### Opcions d'aforament

- 120 pers. tipus còctel (sala principal + terrassa gran)
- 48 pers. tipus banquet (sala principal)
- 50 pers. assegut informal (terrassa gran)
- 40 pers. tipus teatre (sala audiovisual)



## Equipament

Mobiliari i vaixela per a l'aforament indicat

Punts d'aigua i electricitat (25 kW) a tots els espais

Dos banys, un d'ells adaptat a mobilitat reduïda

Suplement d'estufes (120€/estufa) i equip de so (90€)





## Celler de les Aus

**Reserva de l'espai disponible durant  
8h entre les 9 i les 21h**

El Celler de les Aus és un altre dels nostres espais on pots organitzar el teu esdeveniment, perfecte per a aquelles celebracions més íntimes que busquen una alternativa original.

Es tracta d'una estructura independent situada a l'entorn del celler Art Laietà, envoltada de vinyes i amb vista al mar. Un espai íntim i singular que segueix la filosofia de les 3R (Reduir, Reutilitzar i Reciclar), creat amb elements reutilitzats com contenidors de vaixell, fustes de vies de tren i malla agrícola. Ofereix un escenari modern i acollidor, ideal per a esdeveniments amb un toc diferent.

### Opcions d'aforament

- 200 pers. tipus còctel
- 44 pers. assegut informal  
(fins a 80 amb lloguer extern)

### Mesures

- Terrassa proa: 100 m<sup>2</sup>
- Pati: 300 m<sup>2</sup>

## Equipament

Mobiliari i vaixella per a l'aforament indicat

Barra de vi i il·luminació exterior

Punts d'aigua i electricitat (15kW, ampliable a 35kW)

Un bany adaptat a mobilitat reduïda

Suplement d'estufes (120€/estufa) i equip de so (90€)



# Condicions

## PREUS I SERVEIS

Consultar les tarifes de les activitats, reserva de centre i menús directament amb el celler, enviant un correu a [visita@artlaieta.wine](mailto:visita@artlaieta.wine)

## COM ARRIBAR-HI

Camí Baix de Tiana, s/n,  
08328 Alella (Barcelona)



**Transport propi:** dos aparcaments de 22 i 10 cotxes cadascun

**Autocar privat:** accés màxim 12m (consultar maniobra prèviament)

**Taxi/Cabify:** a càrrec del client, des del celler no podem assegurar-ne la disponibilitat

**Tren:** línia R1 fins a El Masnou + taxi

**Autobús públic:** línia e19

## NORMES ADDICIONALS

- Centre d'Enoturisme accessible per a persones amb mobilitat reduïda (excepte sala audiovisual). Celler de les Aus (excepte terrassa proa)
- Esdeveniments personalitzats en línia amb la filosofia del celler "compartir la cultura del vi".
- No s'admeten casaments ni comiats de solter/a
- No es permet l'entrada d'animals de companyia excepte gossos d'assistència amb notificació prèvia
- **Espai lliure de fum en tota la finca**



## Annex gastronomia (exemples de menús)

Tots els menús inclouen la **visita privada** a les vinyes, el celler i la cava. Els nostres proveïdors són professionals de **proximitat** i els menús es mariden amb **vins i caves ecològics i naturals** elaborats a Art Laietà i al Celler de les Aus. La contractació dels bufets requereixen reserva exclusiva del centre d'enoturisme. *Consultar alternatives per intolerància o al·lèrgia. No hi ha menú infantil adaptat.*

### 1 MENÚ DE CUINA CATALANA

**Proveïdor** Can Pocurull, carnisers i xarcuters de Vilassar de Mar, mestres artesans des del 1945.

Productes frescos de qualitat i kilòmetre zero.

**Tipus de menú** asseguts tipus banquet

**Quantitat copes de tast** 4 vins i caves

**Mínim de persones** 4

**Màxim de persones** 25



#### Primers (a compartir)

Amanida de tomàquets de l'hort amb bonítol i ceba  
Assortiment d'embotits i formatges de Can Pocurull  
Pa amb tomàquet

#### Segon (a compartir)

Truita de patata i ceba  
Mandonguilles amb tomàquet i pèsols del Maresme

#### Postres

Xocolata amb oli i sal  
Fruita de temporada

### 2 MENÚ SHOWCOOKING MARIDATGE DE TEMPORADA

**Proveïdor** Xef Luca Marongiu del restaurant Allium de Mataró. Cuina de mercat contemporània; amb productes de temporada.

**Tipus de menú** asseguts tipus banquet

**Quantitat copes de tast** 5 vins i caves

**Mínim de persones** 20

**Màxim de persones** 48



#### Menú elaborat amb productes de temporada.

*(Temporada verema):*

- Tàrtar de sèpia amb poma verda, ceba fresca i salsa bearnesa de cítrics
- Verat marinat amb ceviche de préssec de vinya amb salsa de curri verd
- Pollastre rostit ecològic acompanyat de cappuccino de gambes vermelles i nap lleugerament confitat
- Pannacotta fumada amb flamet i crumble salat

Consultar el menú disponible actualment

## 3 BUFET KM 0 DE CARN

**Proveïdor** Can Pocurull, carnisers i xarcuters a Vilassar de Mar, mestres artesans des del 1945.

Productes frescos de qualitat i kilòmetre zero.

**Tipus de menú** bufet tipus còctel

**Quantitat de vins/caves** barra de vins a concretar

**Mínim de persones** 25

**Màxim de persones** 120



### Estació de xarcuteria

Assortit de botifarres d'elaboració pròpia

Botifarra d'ou farcida d'ànec confitat,  
poma i ceba caramel·litzada

*(Primer Premi Millor Botifarra d'Ou Singular de Catalunya 2020)*

Llonganissa, fuet i secallona

Pa amb tomàquet

Mini panet amb sobrassada de Mallorca DO i mel

### Estació de formatges

Formatges variats amb fruites, codony i melmelades

### Estació amb truites i amanides

Truites de patata i ceba, i patata, ceba i carbassó

Amanida russa

Hummus

Amanida de tomàquets amb burrata i pesto

### Estació de mini hamburgueses - showcooking

Mini hamburgueses de vedella Angus criada al Vallès fetes al moment. Amb ceba caramel·litzada, mostassa, mini panet de sèsam i samfaina.

Opció d'hamburguesa vegana

### Postres

Fruita natural, trufes de xocolata, coca de Llanereres,  
carrot cake, etc.

Cafès i infusions

## 4 BUFET KM 0 D'ARROSSOS

**Proveïdor** Can Pocurull, carnisers i xarcuters a Vilassar de Mar, mestres artesans des del 1945.

Productes frescos de qualitat i kilòmetre zero.

**Tipus de menú** bufet tipus còctel

**Quantitat de vins/caves** barra de vins a concretar

**Mínim de persones** 25

**Màxim de persones** 120



### Estació de xarcuteria

Assortit de botifarres d'elaboració pròpia

Botifarra d'ou farcida d'ànec confitat,  
poma i ceba caramel·litzada

*(Primer Premi Millor Botifarra d'Ou Singular de Catalunya 2020)*

Llonganissa, fuet i secallona

Pa amb tomàquet

Mini panet amb sobrassada de Mallorca DO i mel

### Estació de formatges

Formatges variats amb fruites, codony i melmelades

### Estació amb truites i amanides

Truites de patata i ceba, i patata, ceba i carbassó

Amanida russa

Hummus

Amanida de tomàquets amb burrata i pesto

### Estació d'arrossos - showcooking

Arròs de verdures i arròs de carn

### Postres

Fruita natural, trufes de xocolata, coca de Llanereres,  
carrot cake, etc.

Cafès i infusions