



## Denominació d'origen Alella

Santa Maria de Martorelles

### Ubicació

**Comarca:** Vallès Oriental  
**Lloc/Adreça:** Avinguda Sant Mateu, 2, 08328 Alella

### Coordenades:

**Latitud:** 41.51989  
**Longitud:** 2.25374  
**UTM Est (X):** 437734  
**UTM Nord (Y):** 4596741

### Classificació

**Número de fitxa** 08256-87  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia** Tècnica artesanal  
**Estil / època:** Contemporani  
**Segle** XX  
**Any** 1953  
**Estat de conservació** Bo  
**Protecció** Legal  
**Observacions protecció:** ARP/64/2006 de 22 de febrer (DOGC 4585)  
**Accés** Fàcil  
**Ús actual:** Productiu  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** Ref. Cad.: 1751002DF4915S

### Fitxes associades:

[Can Matons / Mas Terrades / Mas Febrer](#)

**Autoria de la fitxa** Adriana Geladó Prat  
**Data de registre de la fitxa:** dt., 08/03/2016 - 01:00

### Descripció

La Denominació d'Origen Alella inclou els municipis del Maresme d'Alella, Teià, Tiana, Premià de Dalt, Vilassar de Dalt, Montgat, El Masnou, Premià de Mar, Cabriels, Òrrius i Argentona. També inclou els municipis del Vallès Oriental de Vallromanes, Santa Maria de Martorelles, Montornès del Vallès, Sant Fost de Campsentelles, Martorelles, Vilanova del Vallès i la Roca del Vallès. Les seves vinyes es situen al vessant marítim de la Serralada Litoral i estan distribuïdes en parcel·les esglaonades entre els 90 i 260 msnm. La característica més significativa de la DO Alella és l'existència del sauló, terreny arenós d'origen granític i color pràcticament blanc, que té una gran permeabilitat per l'aigua i una gran capacitat de retenció de la irradiació solar. Això facilita la maduració del raïm i aporta finor als vins. La varietat més característica de la DO Alella és la pansa blanca, molt propera a l'anomenada xarel·lo. Els vins blancs són els més característics d'Alella, secs o dolços; mentre que per l'elaboració de rosats o negres s'utilitza bàsicament la garnatxa negra. Els cellers de Santa Maria de Martorelles adscrits a aquesta DO són el celler de can Roda i el celler de can Matons, on s'elabora el vi Raventós d'Alella (propietat anteriorment de Parxet).

## **Història**

La tradició del vi i el conreu de la vinya en el territori de la Denominació d'Origen Alella ve testimoniada per gran quantitat de jaciments arqueològics d'època romana, alguns dels quals han conservat les restes dels primers cellers de la comarca. Les fonts clàssiques, com Plini el Vell i Marc Valeri Marcial, també fan referència a l'elaboració de vi en aquestes contrades. Des dels seus orígens, la DO Alella tenia com a objectiu la protecció de l'autenticitat dels vins d'Alella. El 29 d'abril de 1953, es crea el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella i l'any 1955 s'aprova el primer reglament. En l'actualitat, la masia de can Magarola és la seu de la DO Alella.

