

Badalona i el vi, una història ben arrelada

El vincle entre Badalona i el vi es remunta a la *Baetulo* romana i perdura fins als nostres dies



Ajuntament de Badalona



Oficina de Turisme
de Badalona

LA TERRA DE LA
PANSA & BLANCA

museubadalona |

OFICINA DE TURISME DE BADALONA

T. 93 483 29 90

badalonaturisme.cat



Badalona Turisme



@BadalonaTurisme



@BadalonaTurisme

Tots els espais que apareixen en aquesta publicació són visitables i s'hi realitzen visites guiades. Consultar condicions a les webs dels propis gestors.

Todos los espacios que aparecen en esta publicación son visitables y se realizan visitas guiadas. Consultar condiciones en las webs de los propios gestores.

Museu de Badalona . Espai Termes i Decumanus

museubadalona.cat

Baetulo va ser una fundació romana especialitzada en la producció i exportació de vi. Al voltant de la ciutat emmurallada romana es trobaven les vil·les dedicades al conreu de la vinya i a l'elaboració del vi. Quan el vi ja era a dins de les àmfores es conduïa a la ciutat i s'exportava en vaixells per tot el territori laietà. Al subsòl del Museu de Badalona es poden visitar les restes de les Termes i del Decumanus maximus (Bé Cultural d'Interès Nacional per la Generalitat de Catalunya) que ens fan sentir immersos en l'antiga ciutat romana de *Baetulo*.

Baetulo fue una fundación romana especializada en la producción y exportación de vino. Alrededor de la ciudad amurallada romana se encontraban las villas dedicadas al cultivo de la viña y a la elaboración del vino. Cuando el vino ya estaba en las ánforas se conducía a la ciudad y se exportaba en barcos hacia todo el territorio layetano. En el subsuelo del Museo de Badalona se pueden visitar los restos de las Termas y del Decumanus maximus (Bien Cultural de Interés Nacional por la Generalitat de Catalunya) que nos sumergen en la antigua ciudad romana de *Baetulo*.



Casa de l'Heura

museubadalona.cat/act/casa-de-lheura

Altre exemple de Domus romana, també de finals del segle I aC, i que guarda grans similituds amb la veïna domus dels Dofins. Destaca una àrea de treball amb dipòsits destinats a vi i habitacions distribuïdes a l'entorn d'un atri. Inclou algunes singularitats com l'oecus (menjador d'estiu), o un tram del carrer (cardo maximus) que separava les dues cases.

Otro ejemplo de Domus romana, también de finales del siglo I aC, y que guarda grandes similitudes con la vecina domus de los Delfines. Destaca un área de trabajo con depósitos destinados a vino y habitaciones distribuidas en torno a un atrio. Incluye algunas singularidades como el oecus (comedor de verano), o un tramo de la calle (cardo maximus) que separaba las dos casas.



Casa dels Dofins

museubadalona.cat/act/casa-dels-dofins

Domus o casa benestant romana de finals del segle I aC, on es conserven diverses estances a l'entorn del atri, habitacions relacionades amb el peristil o jardí i una zona de treball destinada a la producció de vi. Destaquen els mosaics així com les restes de pintures murals originals.

Domus o casa acomodada romana de finales del siglo I aC, donde se conservan varias estancias en torno al atrio, habitaciones relacionadas con el peristilo o jardín y una zona de trabajo destinada a la producción de vino. Destacan los mosaicos, así como los restos de pinturas murales originales.



Sant Jeroni de la Murtra

lamurtra.cat

Antic monestir gòtic fundat el 1416 situat a la vall de Betlem que va pertànyer a l'ordre dels jerònims fins al 1835. Al llarg dels anys els monjos van esdevenir propietaris de les terres dedicades al conreu de la vinya. A partir del segle XIX aquests camps van anar desapareixent fins a esdevenir testimonials. Avui, gràcies al projecte de la cooperativa La Sargantana, la recuperació de la vinya al voltant del monestir torna a ser una realitat.

Antiguo monasterio gótico fundado en 1416 situado en el valle de Betlem que perteneció a la orden de los jerónimos hasta el 1835. A lo largo de los años los monjes se convirtieron en propietarios de las tierras dedicadas al cultivo de la viña. A partir del siglo XIX estos campos fueron desapareciendo hasta llegar a ser testimoniales. Hoy, gracias al proyecto de la cooperativa La Sargantana, la recuperación de la viña alrededor del monasterio vuelve a ser una realidad.





Can Miravitges

museudebadalona.cat/act/can-miravitges

Masia d'origen medieval que permet comprendre com era la vida a pagès i com s'ha transformat el camp català fins al principi del segle XX. A l'interior s'hi conserven el celler, la sala de cups i les premses com a testimonis de la importància del conreu de la vinya i de la producció del vi a Badalona.

Masia de origen medieval que permite comprender cómo era la vida en el campo en Badalona y las transformaciones que éste ha sufrido hasta principios del siglo XX. En su interior se conservan la bodega, la sala de lagares y las prensas que atestiguan la importancia del cultivo de la viña y la producción del vino en la ciudad.



Masia de Can Coll . Barri de Canyet

viorigens.cat

L'avi dels actuals propietaris ja ajudava el seu pare a vendre el vi que es produïa i s'elaborava al barri de Canyet. Anys més tard compraria la finca i començaria a plantar vinya de diverses varietats. Avui l'activitat vitivinícola continua a la masia de Can Coll gràcies a la passió i dedicació dels seus propietaris. S'hi produeixen dos varietats de vins: un de rosat (merlot i pansa blanca) i un de blanc (pansa blanca) que porten per nom Orígens.

El abuelo de los actuales propietarios ya ayudaba a su padre a vender el vino que se producía y elaboraba en el barrio de Canyet. Años más tarde compró la finca y comenzó a plantar viñedos de diversas variedades. Hoy la actividad agraria vitivinícola continúa en la masia de Can Coll gracias a la pasión y dedicación de sus propietarios. Se producen dos variedades de vinos: uno rosado (merlot y pasa blanca) y otro blanco (pasa blanca) que llevan por nombre Orígens.



Vall de Betlem

valldebetlem.cat

Projecte i iniciativa de recuperació del conreu de la vinya al monestir de Sant Jeroni de la Murtra de Badalona. En un terreny de poc més de dues hectàrees hi trobem peus de vinya amb varietats de raïm, amb tècniques ja emprades pels antics monjos del monestir, treballats manualment sota la norma de l'agricultura ecològica i regenerativa que han aconseguit arrelar novament anys després. A la finca es disposen uns 200 ceps de malvasia de Sitges i 1.500 ceps de garnatxa blanca.

Proyecto e iniciativa de recuperación del cultivo de la viña en el monasterio de Sant Jeroni de la Murtra de Badalona. En un terreno de poco más de dos hectáreas, encontramos pies de viñedos de distintas uvas, con técnicas ya utilizadas por los antiguos monjes del monasterio, trabajados manualmente siguiendo los principios de la agricultura ecológica y regenerativa que han conseguido arraigarse nuevamente años después. En la finca se disponen unas 200 cepas de malvasia de Sitges y 1.500 cepas de garnacha blanca.

- 1 Museu de Badalona - Espai Termes i Decumanus
- 2 Casa dels Dofins
- 3 Casa de l'Heura
- 4 Sant Jeroni de la Murtra
- 5 Can Miravitges
- 6 Masia de Can Coll
- 7 Vall de Betlem



La terra de la pansa blanca

terrapansablanca.cat • [@terrapansablanca](https://twitter.com/terrapansablanca)

Badalona forma part de la Denominació d'Origen Alella, la més antiga i petita de Catalunya. És un petit oasi a cavall de tres comarques –el Maresme, el Vallès Oriental i el Barcelonès– on la vinya arrela des de fa més de dos mil anys. Aquest paisatge, prop del mar i a recer de la serralada litoral, ofereix un ric patrimoni arquitectònic i natural i una àmplia oferta cultural, turística, gastronòmica i comercial. Us convidem a descobrir la terra de la pansa blanca, a tastar els vins i gaudir de les variades propostes d'enoturisme que ofereixen els municipis de la DO Alella.

Badalona forma parte de la Denominación de Origen Alella, la más antigua y pequeña de Cataluña. Es un pequeño oasis a caballo de tres comarcas –el Maresme, el Vallés Oriental y el Barcelonés– donde la viña arraiga desde hace más de dos mil años. Este paisaje, cerca del mar y al abrigo de la serralada litoral, ofrece un rico patrimonio arquitectónico y natural y una amplia oferta cultural, turística, gastronómica y comercial. Os invitamos a descubrir la tierra de la pasa blanca, a degustar los vinos y disfrutar de las variadas propuestas de enoturismo que ofrecen los municipios de la DO Alella.



Vins de Badalona

VI ORÍGENS

viorigens.cat

Elaborats a la masia de Can Coll, al barri de Canyet, ens ofereixen dues varietats genuïnament badalonines. El vi rosat Orígens fruit de les varietats Pansa blanca i Merlot. El vi blanc Orígens que s'elabora amb la varietat pansa blanca.

VINS DE LA VALL DE BETLEM

valldebetlem.cat

Nascuts al cor de la vall de Betlem, a tocar del monestir de Sant Jeroni de la Murtra, fruit de vinyes treballades amb agricultura ecològica. La Murtra, malvasia de Sitges i Les Maleses, garnatxa blanca.

VINS DE LA MEMÒRIA

vinsdelamemoria.com

En record dels que van patir les conseqüències de la guerra civil neixen els Vins de la Memòria. El Badiu, un vi blanc d'intens color groc palla, profund, marcat per notes de fruita blanca, fonoll, bosc mediterrani, pell de préssec i aromes cítriques. La fusta de castanyer li aporta complexitat sense maquillar la essència de la pansa blanca.

VINO ORÍGENS

Elaborados en la masia de Can Coll, en el barrio de Canyet, nos ofrecen dos variedades genuinamente badaloninas. El vino rosado Orígens fruto de las variedades Pasa blanca y Merlot. El vino blanco Orígens que se elabora con la variedad pasa blanca.

VINOS DE LA VALL DE BETLEM

Nacidos en el corazón del valle de Betlem junto al monasterio de Sant Jeroni de la Murtra, fruto de viñedos trabajados con agricultura ecológica. La Murtra, malvasia de Sitges y Les Maleses, garnacha blanca.

VINOS DE LA MEMÒRIA

En recuerdo de quienes sufrieron las consecuencias de la guerra civil nacen los Vinos de la Memoria. El Badiu, un vino blanco de intenso color amarillo pajizo, profundo, marcado por notas de fruta blanca, hinojo, bosque mediterráneo, piel de melocotón y aromas cítricos. La madera de castaño le aporta complejidad sin maquillar la esencia de la pasa blanca.