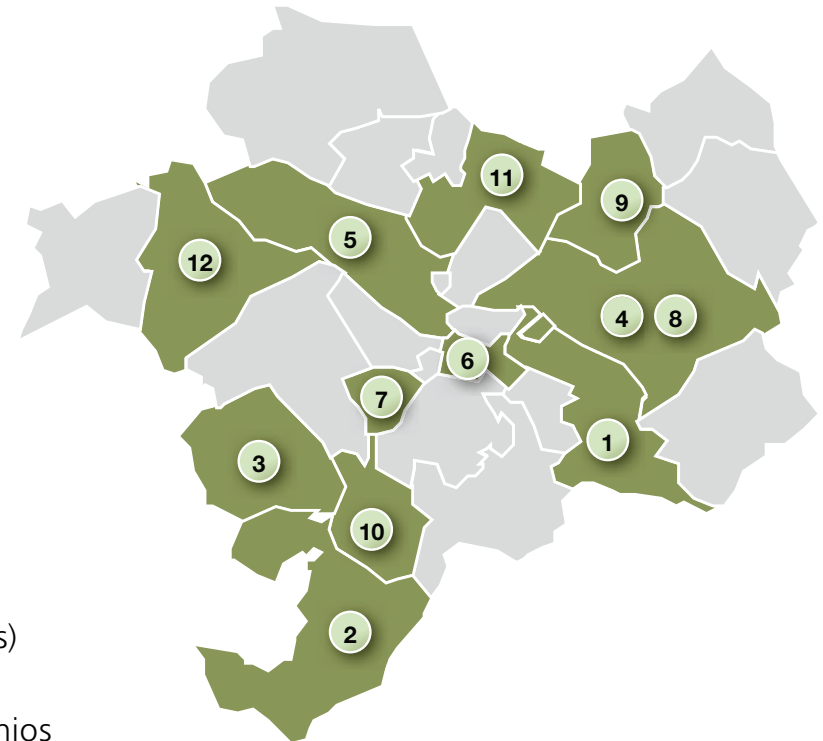






# Alt Penedès

A mig camí entre Barcelona i Tarragona, no gaire lluny de la costa i amb les muntanyes de Montserrat a l'horitzó, l'Alt Penedès es reconeix sobretot per un paisatge on hi predomina la vinya. Els seus ocres o una amplíssima gamma de verds, segons l'època de l'any, acompanyen al viatger per un territori esquitxat de masies, d'antics castells i de petits nuclis rurals, que donen identitat a un territori capaç de seduir a tothom que s'hi apropa.



- 1 Avinyonet del Penedès
- 2 Castellet i la Gornal
- 3 Castellví de la Marca
- 4 El Pago (Subirats)
- 5 Font-rubí
- 6 La Granada
- 7 Pacs del Penedès
- 8 Sant Pau d'Ordal (Subirats)
- 9 Sant Sadurní d'Anoia
- 10 Santa Margarida i Els Monjos
- 11 Torrelavit
- 12 Torrelles de Foix



# Avinyó Vins i Caves



**Joan Esteve Nadal**  
Masia Can Fontanals  
08793  
Avinyonet del Penedès

Tel. 938 970 055  
Fax 938 970 691  
avinyo@avinyo.com  
www.avinyo.com

**Alt Penedès**  
Avinyonet del Penedès



## Explotació

Caves Avinyó - Can Fontanals és una masia originària del segle XVI. Els seus propietaris, Joan Esteve Nadal i la seva família, tenim cura de les vinyes i elaborem uns vins i uns caves que tenen totes les virtuts que li atorguen la qualitat del raïm i la feina feta amb exigència. Tasteu-los i, ja ho veureu, us sorprendran.

## Productes

Vi, cava i vinagre.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a divendres, de 9.00 h a 13.00 h i de 15.00 h a 19.00 h.

Dissabtes i diumenges, de 10.00 h a 14.00 h.

# Mas Candí



**Alt Penedès**  
Avinyonet del Penedès



**Ramon Jané Garriga**

Ctra. de Les Gunyoles s/n  
08793

Avinyonet del Penedès

Mob. 680 765 275

info@mascandi.com

www.mascandi.com



## Explotació

En aquest petit celler busquem la complicitat amb el paisatge, tot treballant les nostres varietats autòctones i recuperant-ne d'antigues catalanes, gairebé desaparegudes. Elaborem els vins buscant el caràcter que li ha donat la terra, el clima i les varietats de la nostra zona. En resulten vins amb personalitat pròpia i tal com ens agraden a nosaltres, que fugen de modes i de tendències de mercat. Uns vins per gaudir.

## Productes

Vi i cava

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* A convenir (truqueu prèviament).





# Mas Comtal



**Albert Milà Mallofré**  
Mas Comtal, 1  
08793  
Avinyonet del Penedès

Tel. 938 970 052  
Mob. 629 452 015  
Fax 938 970 591  
mascomtal@mascomtal.com  
www.mascomtal.com

**Alt Penedès**  
Avinyonet del Penedès



## Explotació

Mas Comtal és una finca de vinyes de 40 hectàrees al cor de l'Alt Penedès, al peu del Garraf, propietat de la família Milà des del segle XV. Està notablement influenciada pel mar i protegida dels freds vents del nord pel massís de Montserrat. L'objectiu és procurar una bona matèria primera per fer el millor vi. Respectar l'entorn és bàsic perquè la natura ens ofereixi la millor expressió, és per això que treballem una viticultura ecològica. Els nostres vins neixen a la vinya. Formem part de la Unió de Viticultors del Penedès i de Qalidès.

## Productes

Vi ecològic i vi escumós ecològic.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a divendres, de 9.00 h a 13.00 h  
i de 15.00 h a 19.00 h. Caps de setmana, de 10.30 h a 14.00 h.

*Fires / Mercats:* ViJazz a Vilafranca del Penedès i Menjar de Tast a Sitges.

# Agrícola Cal Martí



Alt Penedès  
Castellet i la Gornal



**Martí Navarro Vallès**  
**Oscar Curto Batet**  
Cal Martí s/n  
08732  
Castellet i la Gornal

Tel. 938 980 757  
Mob. 699 536 009  
a.calmarti@gmail.com



## Explotació

Tenim una explotació familiar que porta quatre generacions treballant la terra. Actualment cultivem préssecs, melons, síndries i calçots. Els préssecs són de producció integrada, collits al punt òptim de maduració amb la qual cosa conserven el gust fins que arriben al consumidor. Els productes són frescos, acabats de collir, sense passar per cap càmera de refrigeració i sense manipulació. Formem part de l'ADV de Fruita Dolça de l'Alt Penedès (Fordal).

## Productes

Préssecs, melons, síndries i calçots.

## Horaris

*Mesos de venda:* Gener, febrer, març, juny, juliol, agost, setembre i desembre

*Horaris:* De dilluns a divendres, de 16.00 h a 21.00 h. Dissabtes, de 9.00 h a 20.00 h i diumenges, de 9.00 h a 13.00 h.





# Caves Bolet



**Josep Anton Bolet Bolet**  
**Jordi Bolet Tetas**  
**Xavier Bolet Tetas**  
**Maria Tetas Cuscó**  
Finca Mas Lluet s/n  
08732  
Castellví de la Marca

Tel. 938 918 153  
Mob. 636 579 646  
Fax 938 918 437  
cavesbolet@cavesbolet.com  
www.cavesbolet.com

**Alt Penedès**  
Castellví de la Marca



## Explotació

Som una empresa familiar que elaborem vins i caves ecològics. La nostra família porta més de cinc generacions treballant la terra i dedicant-se a la viticultura. Nosaltres tanquem tot el cicle d'elaboració, des de la plantació dels ceps fins a l'embotellament i la venda del producte. Tenim 66 hectàrees de vinya, entre les quals hi podem trobar les varietats de macabeu, xarel·lo, parellada, moscatell alexandria, chardonnay, pinot noir, merlot, ull de llebre i cavernet sauvignon. Formem part de la Unió Empresarial del Penedès (UEP) i de l'associació Vinya-Celler-Masia, una agrupació d'elaboradors artesans de vi amb collita pròpia.

## Productes

Vi ecològic i cava ecològic.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a divendres, de 9.00 h a 14.00 h i de 16.00 h a 19.00 h.

# Criança d'Ànec mut del Penedès Montserrat Olivella



Alt Penedès  
Castellví de la Marca



**Montserrat Olivella**  
Masia Ca la Gori s/n  
08732  
Castellví de la Marca

Tel. 938 918 268  
Fax 938 919 977  
montseolivella@telefonica.net



## Explotació

Som una explotació familiar de cria d'aviram. Ens arriben els animals quan tan sols tenen un dia de vida, els criem i els matem al nostre escorxador (exclusiu per als nostres productes). Els comercialitzem directament a l'explotació i distribuïm a restauradors i a carnisers. Hem obert el nostre propi restaurant 'Cal Padrí' per tal de promocionar el nostre aviram gastronòmicament. També tenim una horta per al consum del restaurant, ja que així aconseguim una millor qualitat. Som una empresa de cercle tancat: en tot moment controlem el procés de cria, d'elaboració i de distribució del producte. Formem part de l'Associació de Criadors de Raça de Gallina Penedesenca.

## Productes

Ànec mut del Penedès, gall del Penedès i pollastre ros de Nadal.

## Horaris

*Mesos de venda:* Agost, Desembre. *Horaris:* A convenir (truqueu previament).

*Fires / Mercats:* Fira del Gall de Vilafranca del Penedès, al desembre.





# Vins i Caves Júlia Bernet



**Xavier Bernet Vendrell**  
**Cristina Garcia Saràbia**  
Av. Barcelona, 24 (N-340)  
08739  
El Pago (Subirats)

Tel. 938 994 095  
Mob. 639 273 965  
Fax 938 994 095  
info@juliabernet.com  
www.juliabernet.com

**Alt Penedès**  
El Pago (Subirats)



## Explotació

La nostra aspiració i il·lusió és produir cava i vi de gran qualitat. Ho aconseguim gràcies al fet de treballar en una producció petita amb un control rigorós, tant a la vinya com al celler. Cuidem cada pas en tot el procés: des que neix el raïm fins a collir-lo; des que s'extreu el most fins que s'elabora el producte. El conreem a la vinya i l'elaborem a la nostra cava. El nostre vi és el fruit de gotes de pluja, de l'escalfor del sol i de la terra. L'aire, el mar, l'aigua, la terra, les mans, l'esforç, la il·lusió... fan que sigui un plaer per al paladar.

## Productes

Vi, cava, préssecs, cireres, pomes i productes d'horta.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a divendres de 9.00 h a 13.00 h i de 15.00 a 20.00h; dissabtes de 9.00 h a 20.00 h; i diumenges de 9.00 h a 15.00 h. De gener a primers de juny: tardes tancat.

# Cellers de Can Suriol del Castell



Alt Penedès  
Font-rubí



**Francesc Suriol Cantí**  
**Francesc d'Assis Suriol Ferré**  
**Eudald Suriol Ferré**

Castell de Grabuac, s/n  
08736 Font-Rubí

Tel. 938 978 426  
Mob. 629 225 686  
Fax 938 978 426  
cansuriol@suriol.com  
www.suriol.com



## Explotació

La família Suriol elaborem grans vins i caves de criança, tot seguint les virtuts de l'agroecologia. Vins genuïns, autèntics i referents, 100% produïts a les nostres vinyes, elaborats al nostre celler i embotellats a la propietat. El compromís amb la sostenibilitat ens fa treballar les vinyes i els vins seguint els paràmetres de l'agricultura ecològica, però, a més, ens ha fet apostar pel reciclatge i per la utilització d'energies renovables, amb la instal·lació de plaques fotovoltaïques. Disposem de dues depuradores d'aigua i d'un dipòsit d'emmagatzematge de tota l'aigua de pluja per a la neteja i per als tractaments de la vinya i del vi. Formem part de l'associació Vinya-Celler-Masia.

## Productes

Vi ecològic i cava ecològic.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a divendres, de 9.00 h a 13.30 h i de 14.00 h a 19.30 h. Caps de setmana, a convenir.

*Fires / Mercats:* Fira Ecològica de Manresa, Millesime Bio a Perpinyà i FIVE de Pamplona.





# Fruites Dolors Roca



**Dolors Roca Puig**  
C/ Progrés, 8  
08792  
La Granada

Mob. 670 312 615  
drocap78@gmail.com



**Alt Penedès**  
La Granada



## Explotació

Som una explotació familiar que treballem terres del municipi de la Granada i dels voltants. Cultivem presseguers i cirerers (1,6 hectàrees), melons i síndries (20 hectàrees), tomàquets (1,5 hectàrees) i vinya (50 hectàrees). El raïm el portem a la Cooperativa de la Granada, de la qual formem part. Pel que fa a la fruita i els tomàquets, ho venem a diferents mercats de la comarca i dels voltants, només durant la temporada pertinent. Així podem compaginar les tasques: la poda de la vinya i dels presseguers a l'hivern i el cultiu dels melons i les síndries a la primavera. Formem part de l'ADV de Fruita Dolça del Penedès (FORDAL).

## Productes

Préssecs, melons grocs i verds, síndries, tomacons i tomàquets d'amanir.

## Horaris

*Mesos de venda:* De juny a desembre.

*Fires / Mercats:* Mercats: Sabadell, La Masuca d'Igualada, Pere Sant de Sant Cugat del Vallès, Sant Sadurní, Vilanova i la Geltrú i Santa Margarida i Els Monjos.

# Cal Tinons



**Alt Penedès**  
Pacs del Penedès



**Maria Grau Sogas**

Ctra. de Sant Martí, 28  
08796

Pacs del Penedès

Tel. 938 171 087

Mob. 619 429 640

Fax 938 171 087

[mariagrau1@gmail.com](mailto:mariagrau1@gmail.com)

## Explotació

Cultivem respectant el medi ambient i aplicant mètodes de cultiu ecològic, tot i no tenir la certificació. Alimentem el gall amb cereals no transgènics i fem una cria llarga per aconseguir una millor qualitat de la carn. Pel que fa a la fruita, produïm préssec, pruna clàudia, cirera, albercoc i figa, tot en cultiu de secà, que n'afavoreix la dolçor. També fem tomacó de sucra, que pengem per potenciar-ne una llarga conservació. Per últim, tenim oliveres de la varietat arbequina, que collim en el seu punt òptim de maduració i així obtenim un oli afruitat. Formem part de l'Associació de Criadors de Gallina de Raça Penedesenca.

## Productes

Gall del Penedès, fruita, tomacons, verdura i oli.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Dijous i divendres, de 17.00 h a 20.00 h.

*Fires / Mercats:* Mercat setmanal de Vilafranca del Penedès.





# La Xarmada



**Josep A. de Sangenís Llivi,**  
**Roser Perelló Salvadó,**  
**Ferran, Francesc i**  
**Albert de Sangenís-Llivi**  
Hisenda Casa Llivi, s/n  
08796 Pacs del Penedès

Tel. 938 171 237  
Mob. 649 102 643  
Fax 938 171 546  
laxarmada@laxarmada.com  
www.laxarmada.com



**Alt Penedès**  
Pacs del Penedès



## Explotació

La família De Sangenís-Llivi ens vam constituir com a empresa familiar l'any 1977 amb el nom de "La Xarmada". Els membres de la família hem dedicat els nostres esforços a l'expansió de l'empresa, augmentant la superfície de les nostres vinyes (actualment, 90 hectàrees). El nostre objectiu és l'obtenció de raïms de gran qualitat aplicant controls de producció per a la posterior transformació en vins que expressin el territori i el clima de la Conca de Barberà, on hi tenim les finques. En l'elaboració es combina la tradició amb l'aplicació de noves tecnologies. Formem part de la Unió Vinícola del Penedès i de l'Associació de Productors Artesans de l'Alt Penedès.

## Productes

Vi, cava i licors.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a divendres, de 9.00 h a 13.00 h i de 15.00 h a 19.00 h. Dissabtes, de 9.00 h a 14.00 h.

*Fires / Mercats:* Fira d'Agramunt i Fira de la Candelera de Molins de Rei.

# Associació de Productors de Préssec d'Ordal



Alt Penedès  
Sant Pau d'Ordal (Subirats)



**Josep M. Olivella Rossell**  
(President de l'Associació)  
Plaça de Subirats  
08739  
Sant Pau d'Ordal (Subirats)

Tel. 938 993 146  
Mob. 639 900 787  
[www.pressecdordal.cat](http://www.pressecdordal.cat)



## Explotació

El cultiu de Préssec d'Ordal es va iniciar a la zona durant els anys 60, en una zona de secà. Al llarg del temps s'han anat canviant les varietats per altres de més resistents a la manipulació i de millor qualitat. Aquest fet, juntament amb les característiques de la terra on els cultivem i la reduïda producció que en fem, els donen un gust i color excepcionals. L'associació, creada fa tres anys, està formada per 19 productors, alguns amb parada al Mercat del Préssec d'Ordal i altres no. A la pàgina web de l'Associació podreu consultar-hi la relació detallada dels productors i les respectives dades de contacte.

## Productes

Préssecs d'Ordal, cireres, tomàquets i melons.

## Horaris

*Mesos de venda:* Juny, juliol, agost.

*Horaris:* A convenir.

*Fires / Mercats:* Mercat del Préssec d'Ordal de Sant Pau d'Ordal.





# Coma Romà



**Josep Guilera Riembau**  
Can Guilera, s/n  
08739  
Sant Pau d'Ordal (Subirats)

Tel. 938 993 094  
Mob. 646 401 759  
Fax 938 993 094  
canguilera@comaroma.net  
www.comaroma.net

**Alt Penedès**  
Sant Pau d'Ordal (Subirats)



## Explotació

La família Guilera ens dediquem al cultiu de la vinya des de fa moltes generacions. La finca està situada als costers del Massís d'Ordal, on les vinyes es disposen en terrasses, anomenades comes, seguint les ondulacions del terreny. Practiquem una viticultura ecològica, tot combinant els treballs a la vinya i al celler amb les fases lunars. El procés comença a la vinya, on collim només els millors raïms i seleccionem una petita part de la producció en el moment precís. Al celler, es combina l'última tecnologia amb la saviesa de l'herència rebuda per obtenir uns vins ecològics de producció limitada.

## Productes

Vi ecològic i cava ecològic.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* A convenir.

# Eudald Massana Noya

## Agricultura Ecològica



**Alt Penedès**  
Sant Pau d'Ordal (Subirats)



**Eudald Massana Noya**

Finca El Maset s/n  
08739

Sant Pau d'Ordal (Subirats)

Tel. 938 994 124

Mob. 678 504 298

Fax 938 994 139

bodega@massananoya.com

www.massananoya.com



### Explotació

El respecte per la vinya i l'amor a la terra són els trets distintius del celler Eudald Massana Noya. Les nostres visites comencen trepitjant la vinya, coneixent el món de l'agricultura ecològica i biodinàmica, seguint els passos pel celler i la cava i acaben amb una degustació dels productes de la casa. Veniu a visitar-nos, descobriu el despertar de les sensacions, gaudiu del cava i del vi elaborat amb els raïms de la propietat i trobeu la seva personalitat i caràcter. Formem part de l'Associació Vinícola de Catalunya.

### Productes

Vi ecològic i cava ecològic.

### Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a divendres de 9.00 h a 13.00 h i de 15.00 h a 19.00 h. Dissabtes i diumenges, de 10.00 h a 14.00 h.





# Mel Can Mallofré



**Salvador Mallofré Massana**  
C/ Montseny, 7  
08739  
Sant Pau d'Ordal (Subirats)

Tel. 938 993 159  
Mob. 630 135 315  
smallofre@hotmail.com



**Alt Penedès**  
Sant Pau d'Ordal (Subirats)



## Explotació

Som una explotació familiar dedicada al sector apícola, amb unes 600 caixes d'abelles. Fem apicultura transhumant pel Garraf, Penedès, Anoia, Sant Llorenç del Munt, Guillerries, Pirineus, etc. i únicament venem la mel de la nostra explotació. Tenim diferents tipus de mel: romaní, farigola, mil flors, castanyer, alzina, bruc, mel de muntanya, etc. És una explotació petita on cuidem un procés natural, tot seguint el cicle natural de les abelles i sense alterar ni modificar la mel i obtenim així una bona qualitat. Formem part del Col·lectiu Artesà de Productes Naturals i de l'Associació Apicultors de Barcelona.

## Productes

Mel.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any. *Horaris:* A convenir (truqueu prèviament).

*Fires / Mercats:* Mercat del Col·lectiu Artesà de Productes Naturals de Granollers i Mercat de Productes Artesans de la Sagrada Família de Barcelona.

# Cava Torné & Bel



Alt Penedès  
Sant Sadurní d'Anoia



**Félix Torné Caldú**

C/ Espiells, 8  
08770  
Sant Sadurní d'Anoia

Mob. 619 157 283  
Fax 938 912 132  
tornebel@gmail.com



## Explotació

Portem moltes generacions sent pagesos, però produïm cava des de 1990. Disposem d'unes 11 hectàrees de vinya de les varietats macabeu, xarel·lo, parellada i chardonnay. Tota la nostra producció la manipulem nosaltres, des que plantem el cep fins que venem el cava: plantem el cep, cuidem les terres, recollim el raïm, elaborem el vi, fem el tiratge per fer cava (segona fermentació), embotellem i venem. Formem part de l'ADV de l'Alt Penedès.

## Productes

Cava.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* A convenir.

*Fires / Mercats:* Fira de Vi i Cava de Sant Pere de Ribes.





# Jaume Marra Poch



**Jaume Marra Poch**  
Can Catassús, 18  
08770  
Sant Sadurní d'Anoia

Tel. 938 911 710  
Mob. 636 616 425  
meritxellje@hotmail.com



**Alt Penedès**  
Sant Sadurní d'Anoia



## Explotació

Som la segona generació que ens dediquem a la fruita dolça de pinyol, els últims cinc anys en producció integrada, respectant així el medi ambient. Intentem collir el fruit en el seu punt òptim de maduració, per garantir-ne la qualitat. En 24 hores es cull i arriba al consumidor final, gràcies a la venda directa, tot prioritant la qualitat davant de la quantitat. Formem part de l'ADV de Fruita Dolça de l'Alt Penedès (FORDAL).

## Productes

Préssecs, prunes, peres i pomes.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Fires / Mercats:* Mercat de Capellades, Mercat Municipal La Masuca d'Igualada.

# La Granja Rural d'Espitlles



**Alt Penedès**  
Santa Margarida i Els Monjos



**Maria Antònia Udina Castell**

Cases d'Espitlles, 93  
08730

Santa Margarida i Els Monjos

Tel. 938 980 059

Mob. 686 929 807

Fax 938 980 059

[gall@penedes.info](mailto:gall@penedes.info)

[gall.penedes.info](http://gall.penedes.info)



## Explotació

La Granja Rural d'Espitlles és una masia situada enmig de vinyes, en ple Parc del Foix. Tenim una peça de terra amb diversos coberts per a la cria del Gall del Penedès, el "pota negra d'Espitlles". Les instal·lacions garanteixen el màxim benestar dels animals i la qualitat del producte final. Complim amb escreix les condicions requerides: fem la cria en llibertat; els alimentem de cereals i de productes naturals en un mínim del 90%; i mantenim un creixement lent, que en determina millors característiques organolèptiques. Formem part de l'Associació de Criadors de Gallina de Raça Penedesenca.

## Productes

Gall negre del Penedès, polleta negra del Penedès i polarda negra del Penedès.

## Horaris

*Mesos de venda:* De març a juny i de setembre a desembre.

*Fires / Mercats:* Fira del Gall de Vilafranca del Penedès





# Celler Pardas



**Jordi Arnan Cabezas**  
**Ramon Parera Pardas**  
Finca Can Comas  
08775  
Torrelavit

Tel. 938 995 005  
Mob. 647 874 805  
Fax 938 995 005  
pardas@cancomas.com  
www.pardas.net

**Alt Penedès**  
Torrelavit



## Explotació

A la Finca Can Comas som agricultors-recol·lectors: equilibrem els ceps aprofitant la vida dels nostres sòls i la bondat i caprici del clima. Som viticultors-elaboradors: treballem personalment la terra i des d'aquesta condició neix el nostre compromís per aconseguir vins de qualitat que ens identifiquin. La idea bàsica és acostar el cultiu a la natura: considerar la vinya com una extensió del medi i així aconseguir-ne una expressió lliure, segons els dictàmens de la natura, dirigits pel nostre treball vitícola minuciosos però auster. Per això no llaurem ni fertilitzem la terra. Formem part de la Unió de Viticultors del Penedès i de l'ADV de l'Alt Penedès.

## Productes

Vi ecològic.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* A convenir.

# Làctics Foix



Alt Penedès  
Torrelles de Foix



---

## Pere Formatgé Bages

C/ Raval, 75  
08737

Torrelles de Foix

Tel. 938 972 191

Mob. 627 721 470

Fax 938 972 191

[lacticsfoix@hotmail.com](mailto:lacticsfoix@hotmail.com)

---



## Explotació

Tenim una explotació familiar ramadera de 80 vaques. En generacions anteriors només era una granja de vaques de llet, però vam començar a elaborar productes derivats de la llet com iogurts, formatge fresc, mató o nata. Tenim una petita botiga al centre del poble de Torrelles de Foix on hi venem els nostres productes directament al consumidor. Formem part de l'Associació de Vaquers del Penedès (GRUPEVA).

## Productes

Llet, formatge fresc, mató, iogurt (natural, desnatat, bifidus i líquid de sabors) i flam de vainilla.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 14.00 h

i de 18.00 h a 21.00 h. Diumenge, de 9.00 h a 13.00 h.

