



Parlar de **Projecte Mut** és parlar també del paisatge de Les Pitiüses. D'una Eivissa plena d'aromes, que parlen de mar i de muntanya, com ho fan els versos d'alguns poetes que utilitzen per reivindicar la bellesa de la illa o dels seus paratges

Preocupacions, reflexions sobre el món que ens envolta i el que els toca de ben aprop a través de lletres pròpies i de la de poetes d'arreu dels Països Catalans.

Defugint de la superficialitat, l'artificialitat en la que vivim, aposten per recuperar una manera de viure més natural.

Una manera més coherent, que porti a un equilibri necessari, reivindicant una altra Eivissa, que és un paradís amagat.

La Mediterrània, l'autenticitat del paisatge, la naturalitat ens ha fet triar dos vins de la DO Alella per acompanyar al Projecte Mut.

Dos vins compromesos amb l'entorn, i que procedeixen en els dos casos de l'agricultura ecològica i que es troben dins d'un entorn com és el del Parc Natural de la Serralada Marina.

D'aquesta dualitat entre el mar i alhora la muntanya, que dona títol al cicle, i també a dos temes del grup, Cançó de la mar i A la muntanya, neix la nostra conciliació amb la Pansa Blanca i el Foranell Cupatge.



Dos vins que ens aporten en el cas de la **Pansa Blanca del celler Alta Alella** (monovarietal pansa blanca) la intensitat de les aromes florals i la frescor de la mediterrània. I el caràcter salí del **Foranell Cupatge del Celler Quim Batlle** (pansa blanca, picapoll i garnatxa blanca) resultat d'unes vinyes que s'orienten a mar rebent tota la influència del vent que dona nom als seus vins.

CELLER ALTA ALELLA

www.altaaalella.cat

Pansa Blanca

Alta Alella és un projecte familiar on **la producció és ecològica certificada**, sense l'ús d'herbicides, ni pesticides, i mantenint una biodiversitat i ecosistema equilibrats. Actualment Alta Alella ha arribat al seu punt de màxima maduresa a nivell de finca, apostant per l'**enoturisme** amb la construcció d'un centre de recepció de visites per què els amants del vi i el cava puguin degustar tots els productes mentre gaudeixen d'una magnífica vista del Mar Mediterrani en un entorn vitícola singular.



CELLER QUIM BATLLE

www.vinosdealella.com

Foranell

El celler Joaquim Batlle dedica al cultiu de la vinya constància i esforç. Ofereix tres varietats ben diferenciades de **vi blanc** procedents de l'**Agricultura Ecològica** i amb una producció limitada que garanteix una qualitat excel·lent. **Pansa, Picapoll i Garnatxa** presenten una bona estructura aromàtica gràcies a una exposició de cara al mar i una altitud de 308 metres amb un contrast tèrmic molt acusat, amb els dies molt clars-obscurs, alleugerits per la brisa marina, el foranell, i les nits fresques.

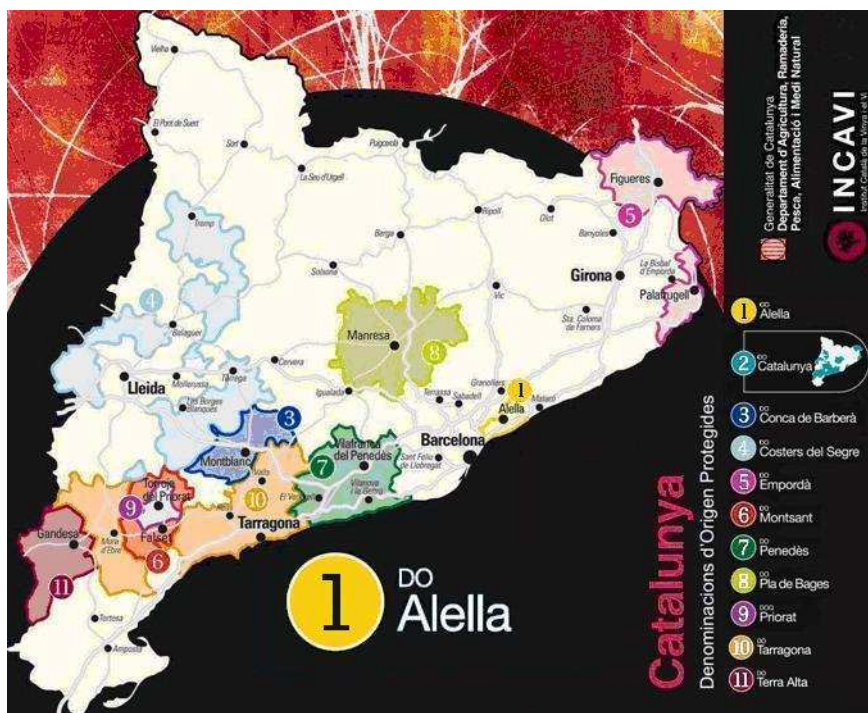


El mar, la muntanya i el vent, coincidents entre Eivissa i Alella

Entre la tradició i la urbanitat, **a Alella les vinyes es deixen bressolar per la brisa marina**, mentre esgarrapen terreny i endinsen les seves arrels en uns sòls que permeten un bon drenatge i retenen la radiació solar.

Un clima plenament mediterrani a la part que voreja la platja conviu amb un microclima més continental a la banda interior. La serralada Litoral frena els vents i condensa la humitat del mar.

Els **vinç blanc** són els més característics d'Alella, secs o dolços, elaborats amb una suma de varietats diferents. Són lleugers, per fumats i cristal·lins. Destaca la pansa blanca, sovint matisada amb chardonnay o sauvignon blanc.



<http://incavi.gencat.cat>

<http://emovins.cat>

EL BORN
CENTRE CULTURAL



Dijous 5 de febrer, 20h. Born CC, Barcelona

#borndecançons

FEBRER D'ARREL -de mar i muntanya-

Projecte Mut

Idò

#vicatalà DO ALELLA



Amb el suport de MASiMAS INCAVI emovins

Direcció artística enderrock TALLER DE MÚSICS

Mitjans oficials EL PUNT AVUI+ CATALUNYA RÀDIO