



Germans Sala

generositat!

En aquesta vida tot requereix el seu temps...

a pas i bona lletra. encara no hem acabat ni el temps d'adob, pas que, segur, aniran apareixent. Però, és que turística adient per cobrir les noves professions i privades, i també ens falta la formació sembra ens manquen inversions públiques estem a l'inici, per començar el temps de una oferta turística amb cara i ulls. Tant sols l'establiment de llaços compartits per forjar conèixer-nos nosaltres mateixos i a possibilitar a terme diferents accions encaminades a com privades, el temps de l'adob. S'han dut per part d'entitats i empreses tant públiques és per atzar, ja s'ha iniciat en el nostre territori, de visitants en les nostres contrades. I això no a sentir moltes veus profitant un increment En l'àmbit del sector turístic ja es comencen sembrar, regar i recollir!

En aquesta vida tot té el seu temps... adobar,

HOLA!



AGENDA MAS DE LA SALA TARDOR 2015

US PROPOSEM AQUESTES
ACTIVITATS, PERÍODICAMENT
REBREU LA NOSTRA NEWSLETTER
AMB MOLTES MÉS NOTÍCIES.

ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA

15 I 16 DE NOVEMBRE,
STAND EN LA FIRA NUVIS AL PALAU FIRAL DE MANRESA.
29 DE NOVEMBRE,
CURSA BELL RACE CIRCULAR, DE 15 QUILOMETRES.

1 DE DESEMBRE
CELEBRACIÓ 21^È ANIVERSARI
TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA, CONSULTU CALENDARI
TAST DE VINS I OLIS DE LA COMARCA, CONSULTU CALENDARI

AL BAGES ESDEVENIMENTS

25 I 26 D'OCTUBRE/ MONISTROL
DE MONTSERRAT
FIRA DE LA COCA I EL MATÓ
20 DE NOVEMBRE/ SALLENT,
CÀRITES
28 I 29 DE NOVEMBRE/ MANRESA,
FIRA DE SANT ANDREU
2 DE DESEMBRE/ CARDONA,
7^È NIT DEL TURISME AL BAGES AL
PARADOR DE CARDONA
23 I 25 D'OCTUBRE/ MANRESA,
ECOVIVRE AL PALAU FIRAL
13 DE DESEMBRE/ A CABRIANES,
SALLENT I MANRESA,
25 D'OCTUBRE/ CARDONA,
FIRA DE LA LLENGUA

CALENDARI LUNAR

● QUART MINVANT
5 SETEMBRE
● LLUNA NOVA
13 SETEMBRE
● QUART CREIXENT
21 SETEMBRE
○ LLUNA PLENA
28 SETEMBRE

OCTUBRE

● QUART MINVANT
4 OCTUBRE
● LLUNA NOVA
13 OCTUBRE
● QUART CREIXENT
20 OCTUBRE
○ LLUNA PLENA
27 OCTUBRE

NOVEMBRE

● QUART MINVANT
3 NOVEMBRE
● LLUNA NOVA
11 NOVEMBRE
● QUART CREIXENT
19 NOVEMBRE
○ LLUNA PLENA
25 NOVEMBRE

DESEMBRE

● QUART MINVANT
3 DESEMBRE
● LLUNA NOVA
11 DESEMBRE
● QUART CREIXENT
18 DESEMBRE
○ LLUNA PLENA
25 DESEMBRE

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

MASIA ROQUETA; BODEGA ABADAL...

Us proposem la visita a les **Bodegues Abadal situades a la Masia Roqueta d'Horta d'Avinyó**. L'experiència d'enoturisme en estat pur, us transportarà a temps passats on la tradició i l'autenticitat són omnipresents. Pels amants del vi, de la cultura, de la natura... ens ofereixen **diverses modalitats** de visita:

_VISITA GUIADA AMB DEGUSTACIÓ. L'antic celler del soterrani de la Masia, el **museu de la indústria i del transport**, l'actual **celler i sala de barriques i degustació de vins**. (Durada d'uns 90 minuts. Reserva prèvia. De dilluns a divendres, matí i tarda. Dissabte, diumenge i festius, matins)

_RUTA DE LES BARRAQUES DE VINYA. L'oportunitat de **passejar per les vinyes**, conèixer les varietats de raïm i curiositats de cada una d'elles. Fer un petit recorregut pel nostre paisatge i patrimoni de pedra seca. I res millor per acabar que un **esmorzar i tast de vins al celler**. Es tracta d'una ruta a peu de complicació baixa, un recorregut d'aproximadament 2 km. durant els quals es podrà gaudir de paisatge i història.

_VISITA A MIDA PER A GRUPS. Per visites tècniques o especials. Mínim 15 persones.

Per a més informació: 93 820 3803 o visita@abadal.net

Ctra. C-16, sortida 59, Plans de La Sala
08650 Sallent (Barcelona)
GPS: Latitud: 41,79° Longitud: 1,898°
t 938 370 877 / f 938 370 266

info@masdelasala.com
masdelasala.com



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

ALMANAC DEL MAS DE LA SALA



**L'AGENDA DEL MAS DE LA SALA
LES COLLITES DE TEMPORADA
EL PLAT DESTACAT
UN LLOC PER VISITAR**



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

COLLITA KMO. TEMPS DE... VEREMA...



En plena campanya de verema, **el primer diumenge d'octubre, enguany el 4**, té lloc la **FESTA DE LA VEREMA DEL BAGES A ARTÈS**. Homenatge al vi i a la vinya, és un reconeixement popular a la cultura vitivinícola bagenca.

Aquesta festa s'apropa als **infants** portant-los en tractor fins a la vinya on **veremaran** uns raïms que després trepitjaran, recollint un **most** que s'enduran amb ells. El món del vi és motiu d'**espectacles al carrer**, es poden **tastar els vins** i es fan **degustacions de productes de la terra**, entre moltes altres activitats.

LES DITES DE L'AVI... SABÍEU QUE...

Si per l'agost se senten trons, raïms bons

Molt sovint els refranys són al·lusions de com la climatologia afecta a la pagesia i han sorgit no pas per un estudi fonamentat científicament sinó per l'experiència dels anys... Aquest agost n'hi ha hagut de trons i tempestes, com sortirà la verema? Si Déu vol, ja ho veurem!

PA AMB VI I SUCRE No és cap refrany però és molt i molt bo, redescobrim els gustos d'infantesa que tenim guardats, com un tresor, al cervell.

I PER LA TARDOR... RESERVEU PER NADAL I CAP D'ANY...

Ja és tradició al Mas de La Sala l'oferta per les **festes de Nadal del menú "d'escudella i carn d'olla"**. Tota una tradició que envolta la família a la taula i permet gaudir d'una llarga tertúlia que en poques ocasions durant l'any es pot repetir.

I per la nit de Cap d'Any ja serà el tercer any que compaginem la festa amb els més menuts de la casa per què tots gaudim d'una nit tan especial. Demaneu informació. **Festes per gaudir i compartir, amb família!**



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

PROPOSTA PELS ÀPATS DE TARDOR... MASSETER DE RAL D'AVINYÓ AL FORN AMB CEPS ACOMPANYAT DEL VI NEGRE ABADAL 3.9 DEL CELLER ABADAL

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES: 8 unitats de galta de porc Ral desossades · 40 gr llard de porc · 30 ml vi ranci · 100 ml vi negre Pla de Bages · 250 ml caldo de carn · 250 gr ceps · 2 dents d'all, oli, mantega, sal i pebre

Elaboració: Untem les galtes salpebrades amb el llard i una mica d'oli, les enforem a uns 190° per rostir-les durant uns 20 minuts. Quan falti uns 5 minuts hi afegim el vi ranci i el vi negre. Quan hagi reduït l'alcohol, abaixem el forn a 160°, ho cobrim amb el caldo. De tant en tant, girem les galtes, ho deixem coure durant uns 50 minuts. Si es redueix massa el caldo, se'n pot afegir més. A banda, netegem els ceps i els tallem a làmines. Deixem enrossir els alls tallats ben petits a la paella amb oli i mantega i saltem els ceps, salpebrats, amb una mica del suc de coccio de les galtes, volta i volta. Servir-ho, posant un llit de ceps i a sobre les galtes, ho mullem amb el suc i ho decoram amb uns brots de romaní.

Vi negre Abadal 3.9. Vi de finca amb identitat i caràcter. L'expressió d'una parcel·la a través dels anys; pedra calcària sobre argila vermella. La singularitat dels boscos acollint la vinya. Cabernet Sauvignon i Syrah. Fruita vestida d'entorn aromàtic i balsàmic. 12 mesos de cria en roture nou n'exalcan el conjunt.



L'ENTREVISTA...

AMB VALENTÍ ROQUETA GUILLAMET, President del Celler Abadal. (La versió completa de l'entrevista la trobareu a facebook.masdelasala)

Quin és el futur de l'enoturisme en un Bages turístic?

L'Enoturisme és una peça clau en el seu desenvolupament, atreu visitants que aprecien el paisatge, la cultura, la història i la gastronomia. Nosaltres hi apostem com a excel·lent fórmula per donar a conèixer el nostre producte.

Com a administrador de l'heretat; quina és la situació viscuda més agradable de gestionar? Són més de 30 generacions com a viticultors i 5 com a empresa familiar. Estem convençuts que el negoci necessita ser gestionat com a llegat; en aquest sentit, la vivència compartida entre les diferents generacions de la passió i amor pel vi, la vinya i l'ofici, és quel·com molt especial.

Com valoreu el recent relleu generacional a l'empresa familiar i al Consell Regulador de la DO Pla de Bages? A la DO, han estat 20

anys de presidència. Satisfet pel que hem aconseguit entre tots els cellers. Estic segur que el nou president aportarà idees fresques i renovades. A l'empresa, els Roqueta ens dediquem al vi des de 1199. En el meu fill he dipositat tota la meua confiança tal i com va fer el meu pare en mi. Som una família compromesa amb el vi i amb la terra i mirem de preservar valors com la responsabilitat, la fidelitat a la família, a la terra i als nostres orígens.

