



DESCOBREIX L'ENOTURISME



BARCELONA ÉS MOLT MÉS



BCN+ **Barcelona**
és molt més



Diputació
Barcelona

DESCOBREIX L'ENOTURISME

L'enoturisme, encara que pugui semblar una manera molt moderna de fer turisme, ja fa temps que es practica a les comarques de Barcelona. A principis del segle xx, els nostres avis ja visitaven les caves en una tartana que enllaçava l'estació de tren amb el celler. Un altre costum generalitzat consistia a anar els dies festius en algun celler, on, a canvi d'adquirir-ne els productes, et deixaven cuinar la vianda que portaves de casa.

Avui tot això forma part del record i ja són nombrosos els cellers que aposten per les visites organitzades, no tan sols per donar a conèixer els seus productes, sinó també per familiaritzar el visitant amb el món del vi i el cava. També alguns establiments, cases de turisme rural o hotels a cellers, ofereixen programes perquè el visitant pugui participar en les feines del camp, beneficiar-se dels tractaments d'enoteràpia i participar en degustacions o maridatges gastronòmics amb el vi com a protagonista. I per a aquells que no poden parar quiets, l'enoturisme és una oportunitat única per gaudir el senderisme i el cicloturisme per rutes senyalitzades a través dels camps de vinyes, a un pas de la ciutat de Barcelona.

Per totes aquestes raons i moltes altres, **Barcelona és molt més:** una destinació sorprenent!

Si ets un amant dels bons vins o, simplement, si el que et mou és la curiositat, has de saber que a les comarques de Barcelona hi ha cinc denominacions d'origen: Penedès, Alella, Pla de Bages, Catalunya i Cava. Cada una produeix vins i caves de qualitat i, a més, alguns cellers presenten una arquitectura extraordinària, bé perquè es tracta d'una obra modernista de principi del segle passat, bé perquè és una estructura avantguardista creada per arquitectes de prestigi.

FOTOGRAFIES DE LA COBERTA:

Celler Codorníu, Sant Sadurní d'Anoia

Mas de Sant Iscle, Sant Fruitós de Bages

Vinyes, Vilassar de Dalt

Caves Codorníu, Sant Sadurní d'Anoia

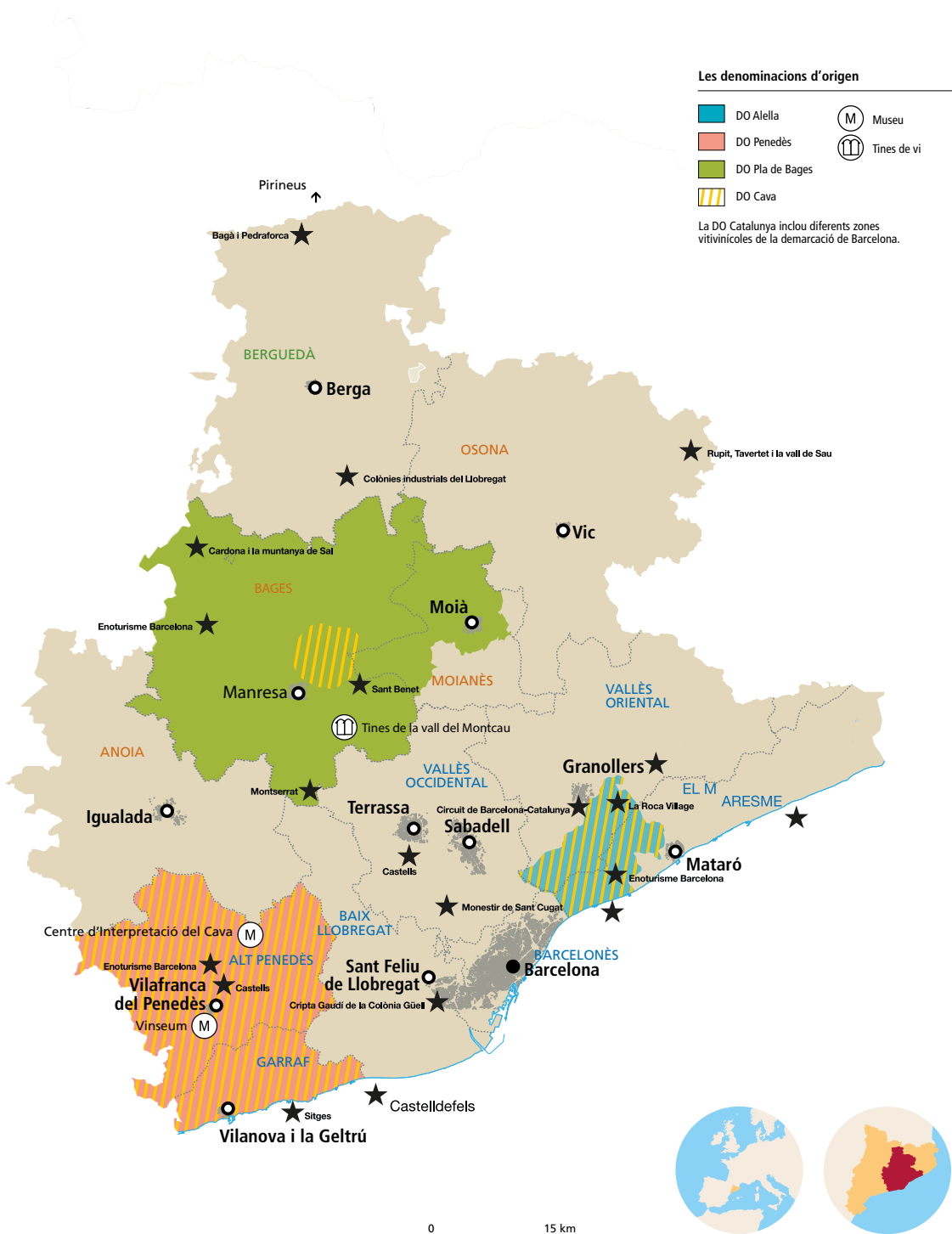
Caves Freixenet, Sant Sadurní d'Anoia

Vinyes, Penedès

Les denominacions d'origen

- DO Alella
- DO Penedès
- DO Pla de Bages
- DO Cava
- M Museu
- ⌌ Tines de vi

La DO Catalunya inclou diferents zones vitivinícoles de la demarcació de Barcelona.



DO PENEDÈS

Situada entre la Serralada Prelitoral i la costa mediterrània, la influència del sol i la brisa marina fan que aquesta zona sigui un terreny privilegiat per conrear vinyes. Aquest paisatge de suaus ondulacions, amb una gran quantitat de microclimes, ha estat el bressol de grans empreses familiars que des de fa segles han treballat la terra i avui dia exporten els seus vins i caves a tot el món.



El xarel·lo és la varietat de raïm més cultivada a la DO Penedès, la qual presenta una excel·lent adaptació a la terra i al clima de la zona, i és, per tant, una de les seves senyes d'identitat. Si tastes l'elixir que s'extreu d'aquest raïm, gaudiràs d'uns vins joves amb un caràcter sedós però amb cos, una bona acidesa, una excel·lent graduació alcohòlica, afruïtats i aromàtics, i també d'uns vins de criança consistents, càlids, llargs, amb un final mineral i una expressió marcadament varietal.

Per a gent curiosa...

El **VINSEUM** (Museu de les Cultures del Vi de Catalunya) és al cor de Vilafranca del Penedès. Aquí podràs experimentar un viatge per la història del vi des dels orígens fins a l'actualitat, i des de la vinya fins a l'explosió sensorial de la degustació.

www.vinseum.cat



CAMINS ENTRE VINYES

Al Penedès s'han senyalitzat moltes rutes de senderisme i cicloturisme, el Penedès 360° us presenta una proposta única i singular entre vinyes. A més, pots reservar propostes i activitats per fer enoturisme, una agenda de tot el que pots fer, una guia d'establiments, visites a Cellers pel patrimoni històric i cultural i rutes guiades.

El municipi de **Subirats**, a l'Alt Penedès, n'és una bona prova; navegant pel seu portal hi podrem descobrir diferents rutes. **Sant Sadurní d'Anoia** també ens proposa una ruta per l'interior de la població per gaudir del modernisme de Puig i Cadafalch, i una altra de teatralitzada, que ens permetrà fer un viatge als inicis del cava. A **Vilafranca del Penedès** hi ha una àmplia oferta de rutes i visites aptes per a tota mena de públic, tant per fer a peu com en bicicleta.



Què més podem fer?

Passar un cap de setmana aquí és conèixer un món de sensacions que et permetran trencar la monotonia. Propostes com degustacions de vins, maridatges gastronòmics, festivals, visites a caves i cellers, rutes culturals, aventures entre vinyes o escapades romàntiques es poden combinar amb visites a museus i centres d'interpretació del vi i del cava i espais naturals.



www.enoturismepenedes.cat
www.dopenedes.cat

DO ALELLA

S'estén per les comarques del Maresme i el Vallès Oriental, a 15 km al nord de la ciutat de Barcelona, i és una de les denominacions d'origen més petites i antigues de la península Ibèrica.



L'extensió reduïda ha fet que els seus cellers elaborin petites produccions de vins de gran qualitat. Als blancs, coneguts històricament com els vins de la burgesia barcelonina, s'hi han afegit negres, rosats, dolços i escumosos, que, juntament amb els fantàstics caves que també s'hi elaboren, constitueixen més de noranta referències de produccions petites i exclusives.

Per a gent curiosa...

Al territori de l'actual Teià, una població pròxima a Alella, els romans produïen vi que exportaven a diferents llocs de l'Imperi. La premsa i els cellers del **Parc Arqueològic Cella Vinària** a Vallmora estan oberts al públic, i també un centre d'interpretació on coneixerem no tan sols l'antiguitat dels vins d'Alella, sinó també la relació entre la romanització i el vi a tot Catalunya.





PASSEJADES AMABLES

Des d'Alella o des de qualsevol dels municipis inclosos a la denominació d'origen Alella es proposa un programa de rutes que passen pel Parc de la Serralada Litoral. La majoria de rutes ens permeten descobrir un paisatge de suaus ondulacions, amb camps de conreu emmarcats per boscos mediterranis on encara sobreviuen un bon nombre de masies, algunes transformades en restaurants de cuina tradicional. Passeja pels camins i gaudeix d'un bon plat de carn a la brasa acompanyat de patates al caliu.

www.doalella.cat

www.enoturismedoalella.com

Què més podem fer?

Vuit cellers productors i no gaire més de tres-centes hectàrees de vinyes —la majoria d'agricultura ecològica, en què destaca la pansa blanca, una joia entre les varietats que s'hi conreen— formen aquesta petita denominació d'origen urbana de gran valor paisatgístic. La proximitat a Barcelona et permet gaudir en un sol dia de la visita als cellers, algun d'arquitectura modernista i altres de disseny atrevit, i també conèixer el patrimoni monumental de poblacions com **Alella**, on pots visitar la Cella Vinària de Vallmora, a **Teià**, o passejar pel paisatge amable i proper en què les vinyes i el bosc mediterrani tenen una presència innegable.



DO PLA DE BAGES

La força de la terra adquireix la seva màxima expressió en aquesta denominació d'origen de la comarca del Bages, a la Catalunya Central. La producció vinícola de la DO Pla de Bages s'estén entre formacions muntanyoses com la muntanya de Montserrat, les serres de Castelltallat, Sant Llorenç del Munt i l'Obac, i el massís del Montcau. Algunes d'aquestes formacions han estat declarades parc natural, de manera que en tota aquesta regió tenen un gran protagonisme no tan sols els vins, sinó també el paisatge.



Si t'agraden els vins blancs afruitats, d'aroma fresc i amb una marcada personalitat, has de visitar aquestes contrades. La varietat autòctona que, de forma majoritària, es troba en les 550 hectàrees d'aquesta DO és el picapoll. És l'únic lloc d'Espanya on es cultiva. Els resultats els podràs tastar en alguns dels cellers que integren la DO Pla de Bages.

Per a gent curiosa...

A la **Casa de la Culla** de Manresa, la capital del Pla de Bages, es va elaborar vi fins al segle XIX. Actualment, a més de ser la seu del Consell Regulador de la DO Pla de Bages, aquesta masia fortificada s'ha convertit en una escola de natura i en un lloc per degustar productes de la DO.

www.dopladebages.com

www.bagesterradevins.com





Què més podem fer?

Al Pla de Bages, els itineraris, a més del paisatge de vinyes, amb els seus cellers, inclouen les barraques de vinya i les tines, l'origen de les quals es remunta a mitjan segle XVIII, quan aquesta regió era una gran comarca vitivinícola.

A les valls del Montcau és on es conserven més barraques i tines, i en els darrers anys s'ha dut a terme un programa de rehabilitació que ha permès recuperar-ne

moltes. Avui en dia, recórrer els paisatges del Pla de Bages és descobrir aquestes construccions, prop de 4.000, que encara resten dempeus o en procés de recuperació.

La **Ruta de les Tines** és un recorregut per fer a peu o en bicicleta que us permetrà conèixer les antigues construccions del món del vi de les valls del Montcau, però si preferiu el cotxe, la **Ruta dels Cellers** us permetrà aprofitar les diverses activitats que us ofereix cada celler.



DO CAVA

El cava és una beguda sinònima de festa el consum de la qual, molt implantat a Catalunya, es va estendre ràpidament a la resta d'Espanya i a tot el món. La DO Cava s'estén pràcticament per la comarca de l'Alt Penedès, on es concentra el 95 % de la producció de tot l'estat, però també taca el Bages i el Maresme.



Al llarg de l'any s'organitzen molts esdeveniments entorn del cava. Serà ben estrany si la teva visita en aquesta regió, la capital de la qual és Sant Sadurní d'Anoia, no coincideix amb cap acte. Visita algun celler i submergeix-te sota terra per veure l'evolució de les bombolles del cava. La teva visita té premi, ja que al final podràs degustar aquest elixir que sorgeix de manera misteriosa. Podràs conèixer cellers d'estil modernista o de disseny avantguardista, i també petites masies familiars que produeixen cava d'una qualitat extraordinària.

Busca i tria, per internet o a peu de carretera, seguint les indicacions.

www.enoturismepenedes.cat

www.enoturismedoalella.cat

www.bagesterradevins.cat

Per a gent curiosa...

La capital del cava, Sant Sadurní d'Anoia, acull el **Centre d'Interpretació del Cava**, que et proposa descobrir tots els secrets d'aquesta beguda. Endinsa't en la seva història i tasta tots els seus valors, matisos i aromes. Coneix els orígens del cava, els detalls de la història de les vinyes, les formes de l'arquitectura, els protagonistes de la indústria vitivinícola i l'esperit de la celebració i la festa del paladar.





Què més podem fer?

A principis d'octubre, i des de 1982, la **Setmana del Cava** atrau milers de persones a Sant Sadurn d'Anoia. Cercaviles, exposicions, gastronomia i degustacions són l'eix principal de la celebració, que es caracteritza, a més, per l'elecció dels ambaixadors del Cava i dels nous Confreres, a qui es fa jurar solemnement eterna fidelitat al cava català.



EXPERIMENTA AMB ELS SENTITS: ELS DESTIL·LATS

Al segle XIX moltes famílies van emigrar a la recerca d'unes millors condicions de vida. Els que van tornar després de fer fortuna —els indians o *americanos*— van construir belles mansions i van posar en marxa negocis a vegades relacionats amb el que havien après a les Amèriques.



Aquest va ser el cas de Facundo Bacardí Massó. La **Casa Bacardí**, instal·lada al Mercat Vell de Sitges, t'ofereix les claus per submergir-se en la història de la ciutat i la seva relació amb els *americanos*. Al final de la visita, els assistents tenen la possibilitat d'aprendre a fer els seus propis còctels!

També et resultarà sorprenent la visita a la fàbrica d'**Anís del Mono**, a Badalona. Va ser fundada el 1869 i, després de més de cent quaranta anys de funcionament, s'ha convertit en una de les marques més populars del món. En aquesta fàbrica, amb elements d'estil modernista, hi trobaràs moltes curiositats, com ara l'elecció de la cara de Darwin per il·lustrar la imatge de la marca o el fet que l'ampolla d'Anís del Mono tingui forma diamantada.



www.casabacardi.es
www.anisdelmono.es

Per a gent curiosa...

Com ja sabeu, la ratafia és un licor dolç i aromàtic, perfecte per prendre després d'un bon dinar o per donar gust a guisats i dolços, que fa del tot recomanable tenir-ne sempre un preparat. Al **Museu de Cardedeu** l'elaboren segons la recepta de la iaia Maria, que té com a ingredients principals l'anís, les nous tendres i un seguit d'espècies i plantes aromàtiques pròpies d'aquelles contrades. La fan en el temps que recomana la tradició, aprofitant la lluna vella de maig i deixant-la reposar més de dos mesos a sol i serena. El resultat... val més que el tasteu vosaltres mateixos!



Què més podem fer?

Sens dubte, el romanticisme del segle XIX va deixar a la comarca del Garraf una petjada tangible encara avui en dia, tal com queda palès a través del seu patrimoni cultural. Els museus romàntics de **Can Papiol** a Vilanova i la Geltrú i el de **Can Llopis** a Sitges, parlen de nissagues de terratinents i comerciants de vins, aiguardents i malvasia, advocats, historiadors i diplomàtics, tot embolcallat entre cortines de vellut, mobiliari sumptuós i col·leccions d'art.



L'ARQUITECTURA EN EL MÓN DEL VI

L'interès de la visita als cellers rau no tan sols en els vins i caves que produeixen, sinó també en el patrimoni arquitectònic. A finals del segle XIX i principis del XX, a Catalunya, amb l'auge del moviment cooperativista, s'aixequen edificis monumentals dedicats a emmagatzemar i distribuir els productes del camp. Alguns es projecten específicament per a la producció del vi, de manera que totes les instal·lacions són pensades perquè els processos de descàrrega i de manipulació del raïm, premsatge, fermentació i criança siguin senzills i tan còmodes com sigui possible.



Arquitectes de l'època com Cèsar Martinell, Josep Puig i Cadafalch, Pere Domènech i Roura i Jeroni Martorell, entre d'altres, van construir el que Àngel Guimerà va qualificar d'autèntiques «catedrals del vi». El fet de visitar-les no et deixarà indiferent.

Altres cellers són dins d'explotacions familiars, masies aixecades a partir del segle XV que, perfectament integrades al territori, formen part del paisatge de cada comarca. Finalment, hi ha els cellers que presenten un disseny avantguardista fruit d'una visió més creativa, adequada als nous processos tecnològics.



Però, tot i així, el veritable patrimoni dels cellers és la seva pròpia història. Nissagues que durant generacions han conreat la vinya conserven la tradició familiar, que és herència, patrimoni i identitat de la nostra terra.

www.freixenet.es

www.codorniu.es

www.alellavinicola.com

www.altaaella.wine



ACTIVITATS EN FAMÍLIA



Encara que es pugui pensar que el món del vi és incompatible amb els menors d'edat, hi ha moltes activitats on petits i joves s'ho passaran d'allò més bé, com ara trepitjar el raïm en l'època de la verema, les festes en què els diables del vi vessen foc per tots costats; les passejades en carro per les vinyes i les visites teatralitzades.

Un bon nombre d'allotjaments, que poden ser cases de turisme rural o hotels a cellers, ofereixen als clients, a més de rutes, activitats complementàries orientades a les feines del camp en determinades èpoques de l'any, tractaments per al cos i la ment als seus balnearis, o sessions de massatge o enoteràpia, que aprofiten els poders antioxidants de l'extracte del raïm.



www.enoturismepenedes.com

www.costadebarcelonamaresme.cat

www.bagesterradevins.cat



ENOTURISME TOT L'ANY

Les vinyes creixen en espais oberts i constitueixen per si mateixes un paisatge rellevant que canvia segons l'estació de l'any. Durant l'hivern reposen i la feina se centra a podar-les i a oxigenar la terra; a la primavera comencen a néixer els primers brots i cal purgar-los per deixar-hi només els més consistents; a l'estiu les fulles llueixen tota la seva verdor, sigui a les plantacions en vas o en emparat; amb el final de l'estiu i principis de la tardor, l'activitat a les vinyes i cellers és frenètica, ja que és l'època de la verema.



Aquest cicle de les vinyes, curiosament, també va lligat a la gastronomia i les festivitats. Si a finals de l'estiu visites alguna de les zones o territoris amb denominacions d'origen de les comarques de Barcelona, no et serà difícil trobar-hi esdeveniments i activitats festives relacionades amb la recol·lecció i les bones collites. A l'hivern, les branques resultants de la poda de la vinya són el combustible idoni per rostir els calçots o les carxofes, juntament amb la carn a la brasa... Triïs l'estació que triïs, la sàvia natura et sabrà recompensar!



Un cop recuperada la calma, les vinyes ens fan un regal per a la vista: els colors de les fulles abans de caure. Amb el vi com a protagonista, hi ha tot un calendari festiu que s'estén per les cinc DO de les comarques de Barcelona.



PRIMAVERA

Al març, tot just començant la primavera, arriba el **Decanta**, un festival de música, vins i caves d'autor, que proposa maridatges entre cantautors i vins o caves d'algun celler del Penedès a partir de paral·lelismes tant sensorials com de conceptes. El festival també consta d'altres activitats, com ara la Taverna musical, presentacions de llibres vinculats amb el vi i la música o visites a cellers.



A principis de juny la gastronomia i el vi són els protagonistes del **Tast Tiana**, una mostra que inclou tastats gastronòmics i de vins, actuacions musicals, visites als cellers de la DO Alella, concursos de cuina, cinefòrum, taller de xocolata creativa, presentacions de vins o la fira comercial al carrer.



Durant tot el mes de juliol, el **Festival Vinyasons** reivindica el petit format programant música, teatre i dansa en alguns dels cellers més emblemàtics de les nostres comarques. Inicialment programat al Penedès, progressivament s'ha anat eixamplant a altres DO, com ara la Pla de Bages o l'Empordà.



A principis del mes de juliol, a Vilafranca del Penedès té lloc el **Vijazz**, un esdeveniment que combina els vins i la música de jazz en directe, un maridatge perfecte. Normalment, en la mostra, que se celebra durant els tres dies del cap de setmana, es poden degustar més de tres-cents productes dels cellers més representatius de la DO Penedès. Tot això acompanyat d'un ampli programa de jazz. Ideal per passar-s'ho d'allò més bé!



A l'agost gaudiràs de la **Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans de Cabrils**, consolidada, des de fa més de vint-i-cinc anys, com un esdeveniment gastronòmic, econòmic, turístic i social de primer nivell, que permet degustar els plats, vins i caves més representatius de la comarca.





El primer cap de setmana de setembre, Sant Sadurní d'Anoia celebra la seva **Festa de la Fil·loxera**, en què es rememora com la població va superar aquesta terrible plaga que, a finals del segle XIX, en va arrasar les vinyes. Els veritables protagonistes de la festa són el foc i la música. Un ninot de proporcions gegantines que encarna aquest insecte perjudicial vomita foc per tots costats!

A Alella, la **Festa de la Verema**, a principis de setembre, inclou —a més de música, teatre, cercavila i activitats per als més petits— una mostra enogastronòmica en què els cellers presenten novetats i els restaurants adscrits a la mostra, creacions gastronòmiques. L'entrada, en què s'inclou la copa, dóna dret a diverses degustacions tant de gastronomia com de vi o cava.



Sitges també celebra la Festa de la Verema a començament de setembre, amb concursos de trepitjadors de raïm, la font del vi i una mostra de vins i gastronomia al passeig de la Ribera, on, a més del vi, el mar també n'és protagonista.

A finals de setembre no et perdís la **Setmana del Vi DO Alella**, amb visites guiades a tots els cellers, degustacions, maridatges amb xocolates, passejades per les vinyes en Segway, visites teatralitzades, poesia, cinema, fotografia, etc.

TARDOR

A principis d'octubre, la **Setmana del Cava** atrau milers de persones a Sant Sadurní d'Anoia. Cercaviles, exposicions, gastronomia i degustacions de cava són l'eix principal de la celebració.

La **Festa de la Verema d'Artés**, a la DO Pla de Bages, té lloc el primer cap de setmana d'octubre. A més de les novetats de cada celler pel que fa a productes, el caràcter festiu s'estén als carrers amb espectacles, la degustació de productes artesans, la cercavila i premis a la tasca de conservació de les barraques de vinya i tines, un dels patrimonis arquitectònics de la comarca.

A mitjan novembre, el **MOST (Penedès Festival Internacional de Cinema del Vi i el Cava)** recull la millor producció audiovisual relacionada amb la cultura de la vinya, el vi i el cava. Així mateix, el festival brinda pel bon cinema amb la projecció de pel·lícules de grans directors no estrenades comercialment i una bona selecció de curts.



I no oblidem que novembre és el mes on a molts cellers i municipis es reb amb alegria el vi novell, el primer de la temporada: un vi fresc i agradable, lleuger i gairebé sense haver tocat barrica. Els cellers obren les portes i proposen degustacions de vins de l'última collita.

Per a informació més actualitzada visita el nostre web: www.barcelonaesmoltmes.cat

I si vols estar al dia de tot per no perdre't res, subscriu-te al butlletí:
www.barcelonaesmoltmes.cat/web/agenda/butlletí



DESCOBREIX L'ENOTURISME

BARCELONA ÉS MOLT MÉS

DO Penedès

DO Alella

DO Pla de Bages

DO Cava

EXPERIMENTA AMB ELS SENTITS: ELS DESTIL·LATS

L'ARQUITECTURA EN EL MÓN DEL VI

ACTIVITATS EN FAMÍLIA

ENOTURISME TOT L'ANY



Barcelona
és molt més



Diputació
Barcelona

Si vols informació de primera mà, entra a les nostres xarxes socials i podràs descobrir les comarques de Barcelona.

Descarrega't el
catàleg en format PDF



www.barcelonaesmoltmes.cat



@bcnmoltmes



BarcelonaEsMoltMes