

DESCOBREIX L'ENOTURISME

BARCELONA ÉS MOLT MÉS



BCN+ **Barcelona**
és molt més



**Diputació
Barcelona**

ENOTURISME

L'enoturisme, encara que pugui semblar una forma molt innovadora de fer turisme, ve de lluny a la província. Al Penedès, al començament 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 a 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 nombrosos cellers aposten per les visites organitzades, no tan sols per fer conèixer els seus productes, sinó també per familiaritzar el visitant amb el món del vi i el cava. Si ets un amant dels bons vins o, simplement, si el que et mou és la curiositat, has de saber que a la província 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.

Per si no fos prou, 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 que tinguin el vi com a protagonista. I tot això a un pas de la ciutat de Barcelona.

Per totes aquestes raons i moltes altres, com ara les rutes de senderisme i cicloturisme senyalitzades a través dels camps de vinyes, **Barcelona és molt més**: una destinació sorprenent!



L'ENOTURISME, UNA FORMA DÍFERENT DE TURISME

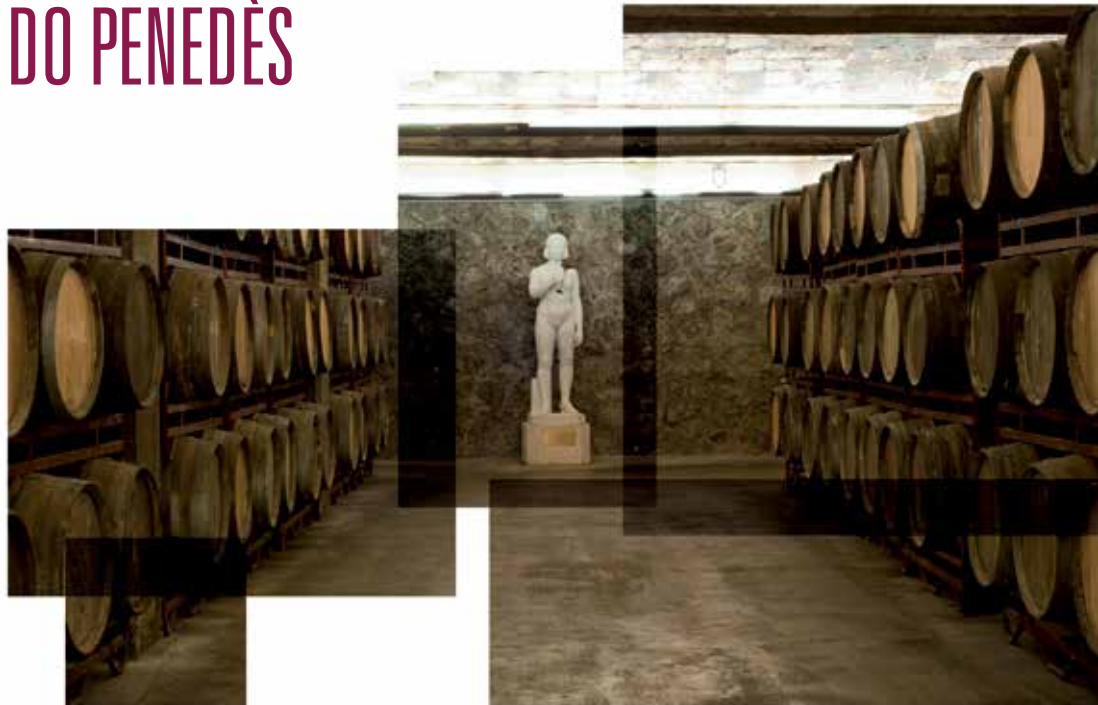
Les vinyes creixen en espais oberts i constitueixen per sí mateixes un paisatge rellevant que canvia segons l'estació de l'any. Durant l'hivern reposen i la feina se centra a podar-les i a oxigenar la terra; a la primavera comencen a néixer els primers brots i cal purgar-los per deixar-hi només els més consistents; a l'estiu les fulles llueixen tota la seva verdor, ja sigui a les plantacions en vas o en emparrat; 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. Un cop recuperada la calma, les vinyes ens fan un regal per a la vista: els colors de les fulles abans de caure.



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 la província de Barcelona, no et serà difícil trobar-hi 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!

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. En un territori de suaus ondulacions, amb una gran quantitat de microclimes, podràs distingir-hi tres zones clarament diferenciades que constitueixen la DO: el Penedès Superior, a prop de la Serralada Prelitoral; el Penedès Marítim, al costat del mar i a la Serralada Litoral; i el Penedès Central, entre les dues zones.

El xarel·lo és la varietat de raïm més cultivada en la DO Penedès, presenta una excel·lent adaptació a la terra i el 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, afruitats i aromàtics, i també d'uns vins de criança consistents, càlids, llargs, amb un final mineral i una expressió marcadament varietal.

Oferta enoturística

Passar un cap de setmana aquí és conèixer un món de sensacions que et permetran trencar la monotonia. Les propostes enoturístiques —com ara degustacions de vins, maridatges gastronòmics, festivals, visites a caves i cellers, rutes culturals, aventura entre vinyes, escapades romàntiques— es combinen amb visites a museus i centres d'interpretació del vi i del cava. Navega pel portal www.enoturismepenedes.cat i busca el que et vingui més de gust.

www.dopenedes.es
www.origenpenedes.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.

Oferta enoturística

A finals de setembre no et perdis 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. També gaudiràs dels vins i la gastronomia a Tast Tiana (juny), la Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans de Cabriels (agost) i la Festa de la Verema d'Alella (setembre), entre d'altres.

Vuit cellers productors i no gaire més de 300 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, visitar el celler romà de Vallmora, a Teià, o passejar pel Parc de la Serralada Litoral, un paisatge amable i proper en què les vinyes i el bosc mediterrani tenen una presència innegable.

www.doalella.cat
www.doalella.org

DO PLA DE BAGES

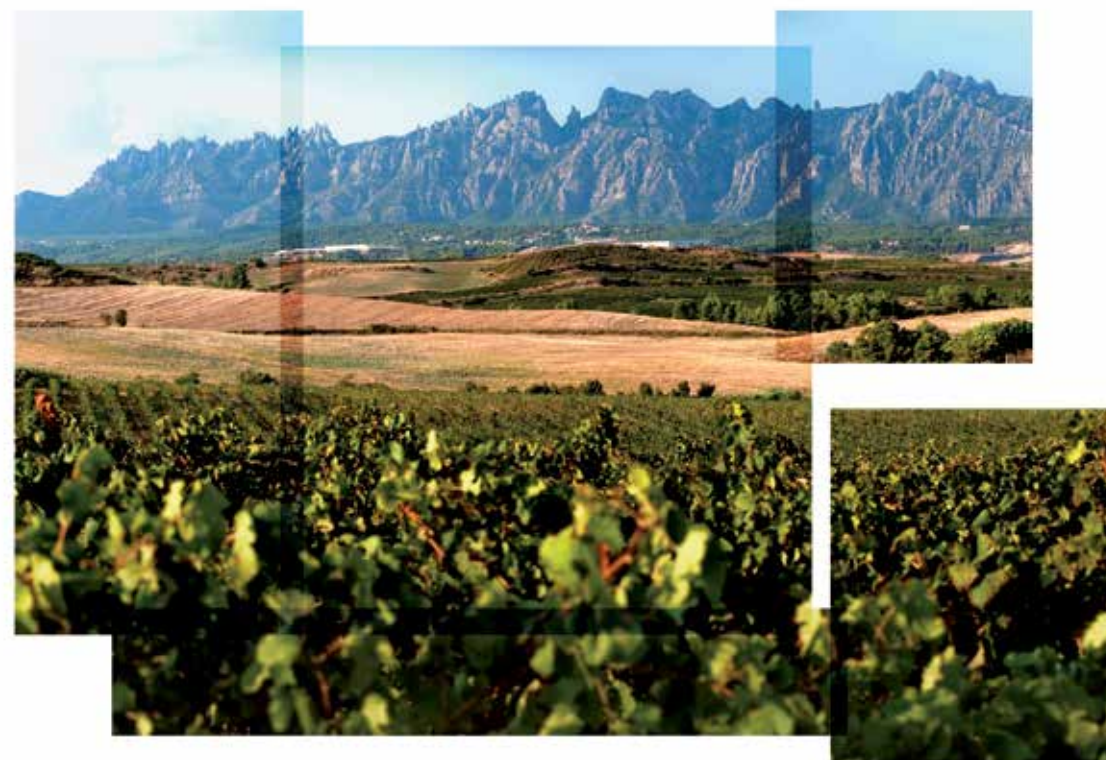
La força de la terra adquireix la seva màxima expressió en aquesta denominació d'origen de la comarca del Bages, a la Catalunya central. La comarca, que té un important patrimoni geològic, ha estat declarada darrerament Geoparc de la Catalunya Central per la Xarxa Global de Geoparcs, avalada per la UNESCO. 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 la protecció del paisatge.

Si t'agraden els vins blancs afruitats, d'aroma fresca 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 algun dels dotze cellers que integren la DO Pla de Bages.

Oferta enoturística

A més de les visites al monestir de Montserrat i Sant Benet de Bages, val la pena conèixer la localitat de Cardona, amb les seves mines de sal sota terra i el castell, que domina la vall del Cardener, i també Manresa, la capital de la comarca, que té edificis de diverses èpoques, des de l'edat mitjana fins al modernisme, i és un gran referent en el turisme religiós, pel fet de ser lloc d'estada de Sant Ignasi de Loiola. Recórrer els paisatges del Pla de Bages és descobrir les barraques de vinya i les tines construïdes durant dècades pels pagesos de la regió; a les valls del Montcau hi ha les més representatives.

www.dopladebages.com
www.montserratvisita.com
www.cardonaturisme.cat
www.manresaturisme.cat
www.monstbenet.com



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 Espanya.

Al llarg de l'any s'organitzen molts esdeveniments entorn del cava. Serà ben estrany si la teva visita a 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 forma 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.

Oferta enoturística

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. Des de Barcelona, el Tren del Cava és una forma pràctica i còmoda d'arribar a la població.

www.crcava.es

www.cavatast.cat/setmana_cava.php

www.institutdelcava.com



EXPERIMENTA AMB ELS SENTITS: VI I CAVA



Si vols saber més coses sobre el món del vi i del cava, hi ha dos centres d'interpretació i museus on podràs ampliar els teus coneixements i assabentar-te d'un munt d'anècdotes. Com que estan situats en poblacions que es troben en cada una de les denominacions d'origen, el fet de visitar-los et permetrà conèixer-ne la teoria i, després, veure'n la pràctica.

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.

La capital del cava, Sant Sadurní d'Anoia, acull el **Centre d'Interpretació del Cava**, que et proposa descobrir tots els secrets del cava. 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.

www.vinseum.cat

www.turismesantsadurni.com

EXPERIMENTA AMB ELS SENTITS: VI I CAVA

En el 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 complex arqueològic de Vallmora són 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 romanització i vi a tot Catalunya.

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.turismecat.cat/v2/directori/centre.php?c=8&id_pagina=6
www.dopladebages.com/casa-culla



EXPERIMENTA AMB ELS SENTITS: ELS DESTIL·LATS

La relació entre la costa de Barcelona i el Carib és evident. 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— 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; a la **Casa Bacardí**, instal·lada al Mercat Vell de Sitges, es mostra la relació que tenia amb Puerto Rico i amb el rom Bacardí.

Al segle XVIII, les vinyes de malvasia ocupaven una quarta part del terme municipal de Sitges. Aquest vi dolç d'origen antic va estar a punt de perdre's. Actualment es continua elaborant a l'antic **Hospital Sant Joan Baptista** de Sitges, gràcies al llegat del benefactor Manuel Llopis i Bofill.

www.hospitalsitges.cat/celler.html
www.casabacardi.es



EXPERIMENTA AMB ELS SENTITS: ELS DESTIL·LATS



La ratafia és un licor elaborat amb nous verdes i diferents plantes aromàtiques macerades. Les **Destil·leries Bosch** en produeixen a Sant Quirze de Besora (Osona) des del 1892. La producció artesanal d'una recepta que ha passat per diferents generacions i l'originalitat de ser un licor típicament català, amb unes arrels que es troben als Pirineus, hi fan molt recomanable la visita.

Oferta enoturística

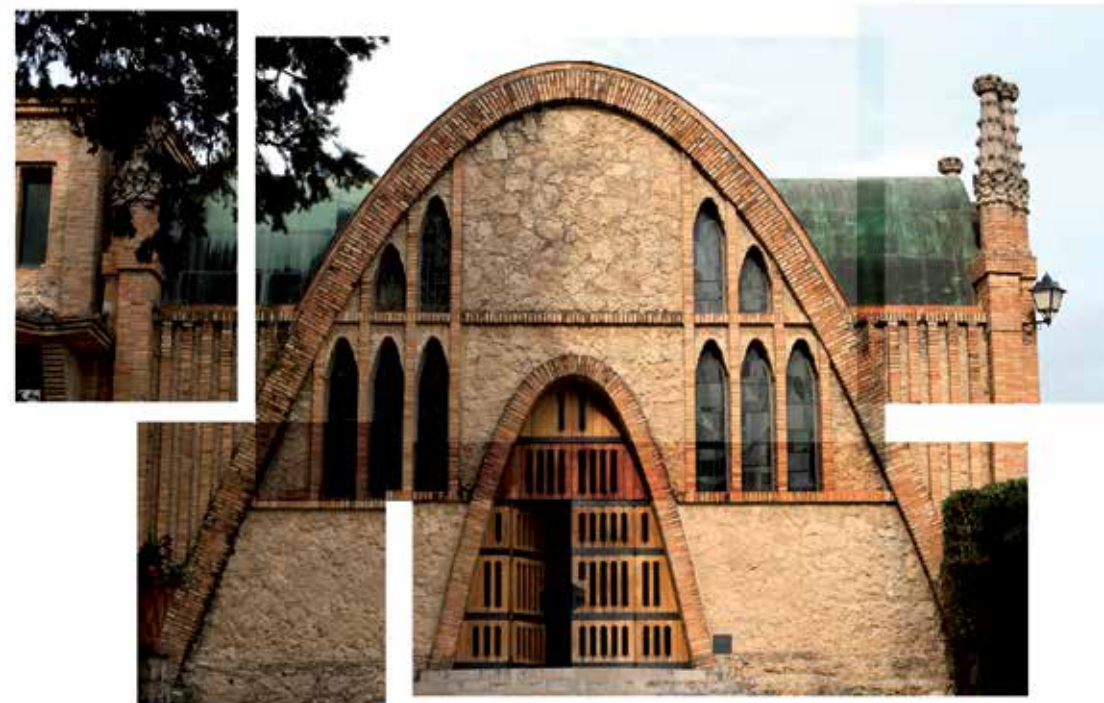
Si vas a Badalona, que és a prop de Barcelona, has de visitar el subsòl del museu de la ciutat. Hi descobriràs una ciutat romana -Baetulo- més antiga que Barcelona. Val la pena!

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.barcelonaesmoltmes.cat/ca/enoturisme
www.ratafiabosch.cat

www.anisdelmono.es
www.museudebadalona.cat

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.

www.enoturismepenedes.es
www.doalella.cat/index.php/ca/enoturisme

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 com a 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 en el 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.

www.dopladebages.com/cellers
www.crcava.es/catala/bodegas.htm

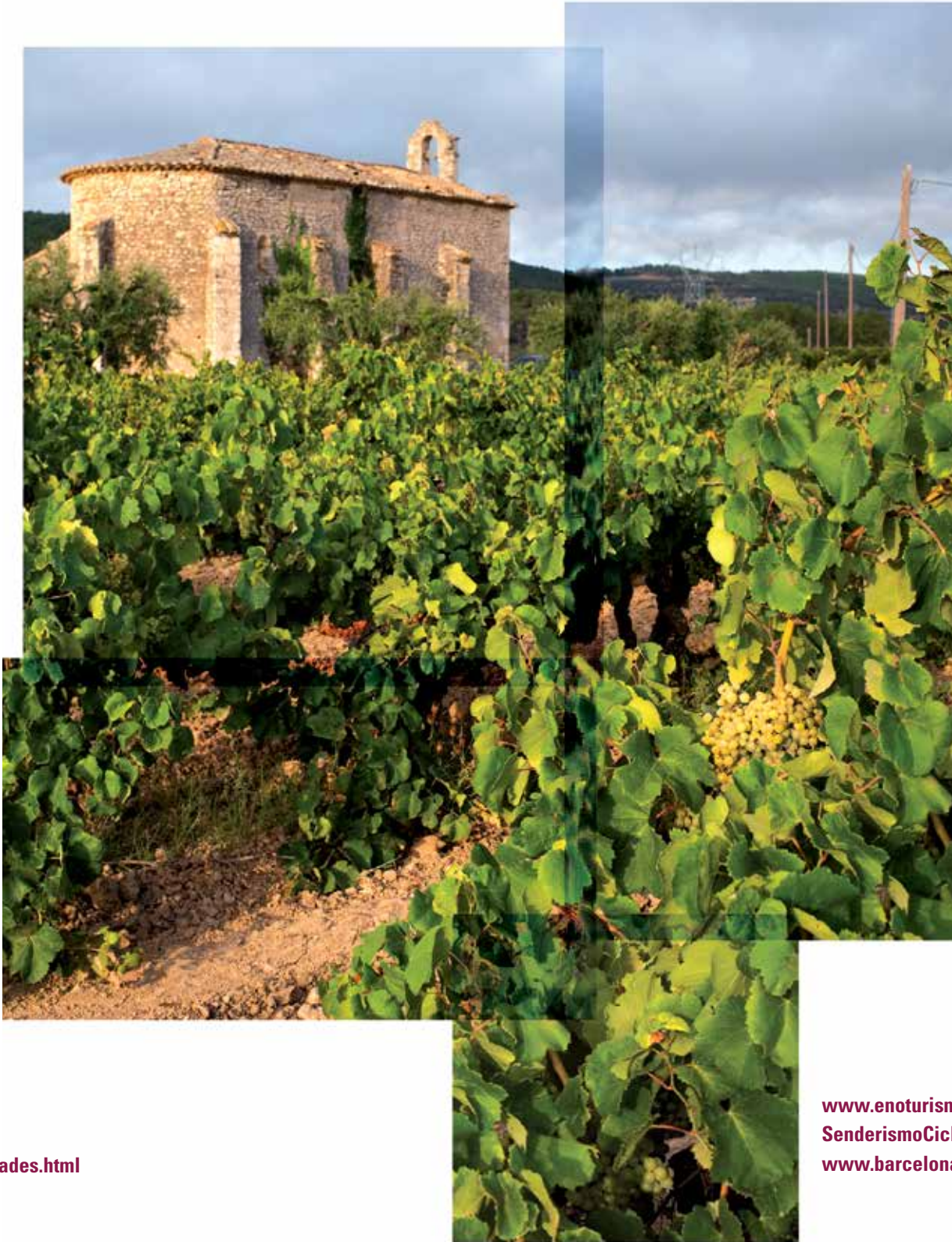
RUTES TEMÀTIQUES

Un gran nombre de municipis de les cinc DO que hi ha a la província de Barcelona s'han esforçat a senyalitzar rutes que permeten combinar les passejades entre vinyes amb el patrimoni monumental i la visita als cellers, tot un maridatge que inclou múltiples elements.

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. Des de la ruta medieval fins a la ruta modernista, de manera que es pot prendre una copa de vi a dalt de tot del campanar de la basílica de Santa Maria, visitar la Casa de la Festa Major i convertir-te en casteller per un dia.



Al Penedès s'han senyalitzat moltes rutes de senderisme i cicloturisme. A més, en aquest territori trobaràs propostes i paquets d'activitats a la teva mida, una agenda de tot el que pots fer, una guia d'establiments, visites pel patrimoni històric i cultural i rutes guiades. Si et perds pel Penedès, obtindràs postals molt suggeridores amb les muntanyes de Montserrat com a teló de fons.

Des d'Alella o des de qualsevol dels municipis inclosos en 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.turismesubirats.cat/les-rutes-vitivinicoles

www.turismesantsadurni.com

www.turismevilafranca.com/html/passejades/passejades.html

www.enoturismepenedes.cat/Quevisitar/

[SenderismoCicloturismo/tabid/223/language/ca-ES/Default.aspx](http://www.enoturismepenedes.cat/SenderismoCicloturismo/tabid/223/language/ca-ES/Default.aspx)

www.barcelonaesmoltmes.cat/ca/rutesturistiques

RUTES TEMÀTIQUES



A la zona de la **DO 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. Les barraques són construccions de pedra seca que van aixecar els pagesos de la zona per guardar-hi les eines agrícoles o bé per protegir-se de les inclemències del temps. Les tines són fetes amb pedra i morter de calç,

i l'interior està impermeabilitzat. Tenien dues entrades i servien per fer la verema a peu de vinya, de manera que s'evitava el trasllat del raïm fins al celler. 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.

www.dopladebages.com/bages-terra-de-vins

ACTIVITATS



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.

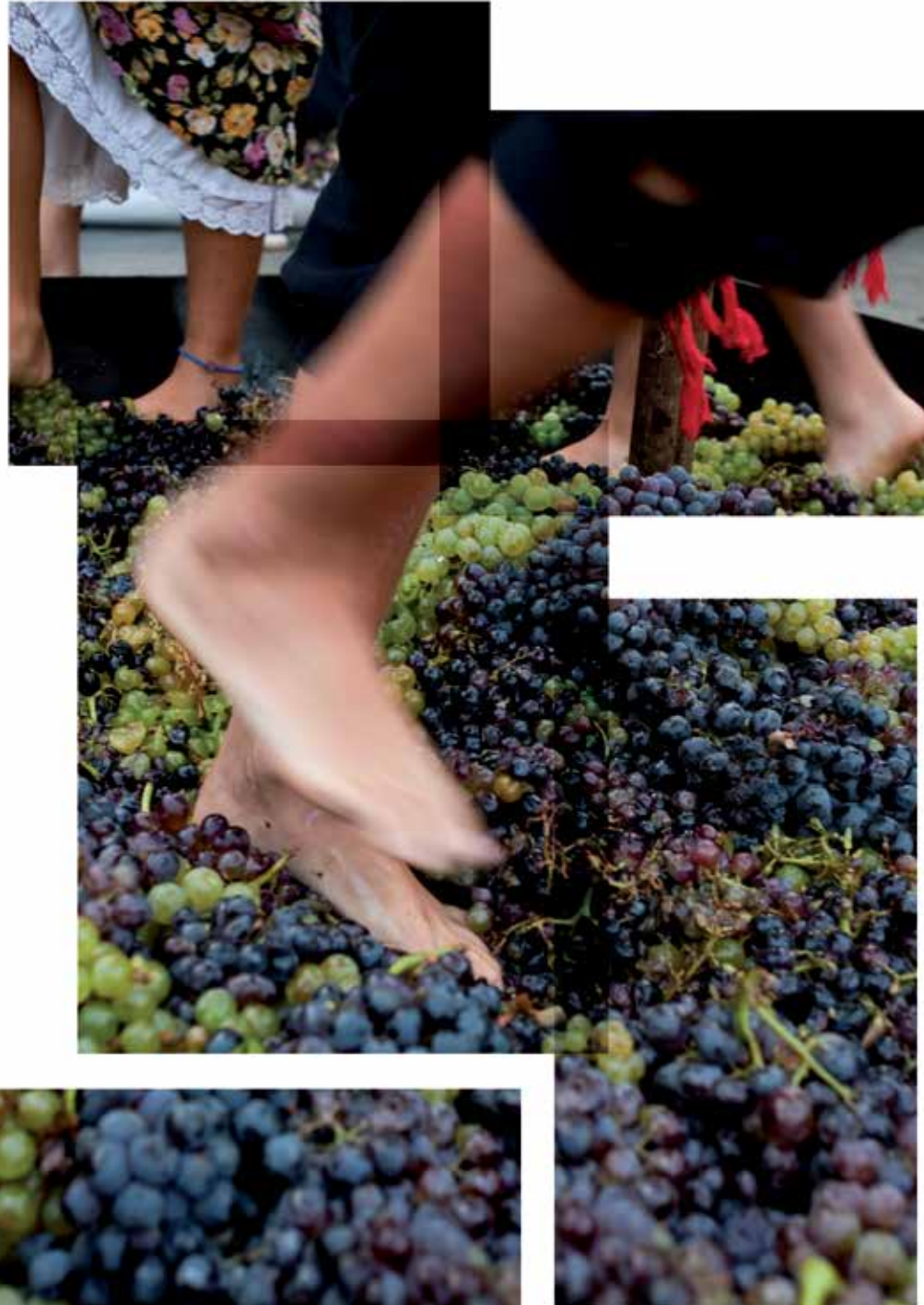
Un bon nombre d'allotjaments, que poden ser cases de turisme rural o hotels a cellers, ofereixen als clients, a més de rutes, activitats complementàries orientades a les feines del camp en determinades èpoques de l'any, tractaments per al cos i la ment als seus *spa*, o sessions de massatge o enoteràpia,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

FESTES, MOSTRES I JORNADES GASTRONÒMIQUES

Amb el vi com a protagonista, hi ha tot un calendari festiu que s'estén per les cinc DO de la província de Barcelona. A **Alella**, la Festa de la Verema, a començament del mes 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.

La Festa de la Verema de la localitat 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.

www.alella.cat/festaverema
www.festaveremabages.cat



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.

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. El veritable protagonista de la festa és el foc i la música. Un ninot de proporcions gegantines, que encarna aquest insecte perjudicial, vomita foc per tots costats.

www.sitges.cat/html/festa_de_la_verema/index.html
www.fil-loxera.com

FESTES, MOSTRES I JORNADES GASTRONÒMIQUES

A principis del mes de juliol, a Vilafranca del Penedès té lloc **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!

La segona quinzena del mes de novembre arriben les **Jornades Gastronòmiques del Raïm i del Vi DO Alella**, en què participen més de cinquanta restaurants de tots els municipis de la DO. Durant aquestes jornades, els restaurants ofereixen un menú de preu fix en què els plats inclouen receptes gastronòmiques amb raïm i els vins que els acompanyen són dels cellers de la DO. Les activitats s'amplien a propostes literàries i musicals acompanyades de degustació de vi.

L'11 de novembre, totes les DO celebren el **Dia Europeu de l'Enoturisme**. Els cellers obren les portes i proposen degustacions de vins de l'última collita.

www.vijazzpenedes.com
www.dopladebages.com



Fotografies:

Josep Cano · Antonio Guillén · Txema Salvans · Gonzalo Sanguinetti · Quickimage



Descobreix que Barcelona és molt més a:

barcelonaesmoltmes.cat



**Diputació
Barcelona**



Descarrega't el catàleg en format PDF