

El país del Vi

● L'aliança entre el territori vinícola i el turisme es converteix en una nova font d'ingressos i prosperitat per a les empreses

● Pilar Rahola i Toni Albà fan un tast selecte de vins i caves i exposen les seves recomanacions



escapa't al Penedès

WWW.ENOTURISMEPENEDES.CAT



Sumari

Els colors del vi

El paisatge a la copa 4-6

Emocions a la vista

Una paleta de colors infinita 8

"Tornem a l'essència"

Entrevista a Lluís Tolosa 10-11

La gallina dels ous d'or

Diversificació del negoci vinícola 12-13

El paper dels pagesos

Treballant pel futur del paisatge 14-15

Enoturisme i territori

Entrevista a Carme Rubió 16-17

El cava aposta per la qualitat

Segell de Paratge de Qualitat 18-19

La Denominació d'Origen

Una visita a cop de vista 20-21

Rahola i Albà, enòlegs

Uns tastos selectes 24-29

De la terra a la copa

Més segells de qualitat 30-32

Guia del vi del 2018

La millor orientació vinícola 34-37

La D.O. Penedès

Entrevista a Francesc Olivella 38-41



"Fa vergonya el cava a dos euros"

Entrevista a Josep Lluís Gramona 42-43

Investigació en la vinya

Innovi, el clúster català 44-45

Paisatges i ampelles

Opinió de Jordi Alcover 46

Editorial

Cati Morell / cmorell@elpuntavui.cat



La sala de màquines

s l'hora del paisatge. El sector del vi català ja fa anys que s'ensenya a fora amb un prestigi gens menyspreable. En els últims anys, les dades mostren un cert repunt del consum del vi català a Catalunya, xifres molt positives per al sector que, en alguns casos, s'ha centrat més en l'exportació que en les necessitats del mercat interior. Tots els experts remarquen l'estreta relació entre el vi i el paisatge que l'envolta. D'una vinya envoltada de bosc, en sorgeixen vins amb aromes de romaní i pinassa; d'una vinya al costat del mar, obtenim vins minerals. Sembla un joc de paraules però la realitat ens demostra que és així. El paladar no ens enganya. I la vista tampoc. Davant d'aquest dilema els urbanistes paisatgistes juntament amb els elaboradors arriben a la conclusió que només amb paisatges de qualitat es podran elaborar vins de qualitat.

El paisatge vitivinícola no és un decorat. És la sala de màquines de l'elaboració dels vins. Tant els enòlegs com els pagesos asseguren rotundament que la qualitat del vi la determina la vinya. Si és així, el fet de llaurar més o menys, podar més o menys, i deixar el cep en vas o emparat són decisions que acabaran definint el vi que arribarà a l'ampolla. Al final, si la vinya està cuidada, si els marges estan ben fets i es conserven, si les plantes de l'entorn tenen un sentit, el vi és de qualitat. Però, a més, si es donen totes aquestes circumstàncies sorgeix una oportunitat per fer promoció de la cultura del vi a través de l'enoturisme. El turisme del vi és una oportunitat que Catalunya té com a país per explicar a dins i a fora un dels seus grans actius.

L'enoturisme requereix paisatges de qualitat. I per garantir-los, el sector agrari és fonamental. Com a societat, hem de ser capaços de valorar el paper dels pagesos en una activitat clau. Garantir preus justos al raïm és un primer pas que ha d'anar acompanyat d'incentius a la reconversió d'algunes explotacions per incrementar el nombre de cellers familiars que completin tot el procés, des del cultiu fins a l'elaboració dels vins. I, de retruc, tindrem visites i una oportunitat per a la promoció del vi català des de la sala de màquines dels elaboradors.

HERMES COMUNICACIONS SA

President: Joaquim Vidal i Perpinyà.

Consell d'Administració: Lúcia Vidal i Juventench (vicepresidenta), Eduard Vidal i Juventench, Esteve Colomer i Font i Joan Vall i Clara.

Consell de lectors: Feu-nos arribar les opinions, els suggeriments i les consultes que desitgeu sobre el nostre projecte editorial i els nostres productes a conselldelectors@elpuntavui.cat. Tots els contactes rebran resposta de la direcció.

Producció del suplement ESPECIAL DE VINS: Cati Morell i Josep M. Flores.

EL PUNT AVUI+

Edita: Hermes Comunicacions SA.

www.elpuntavui.cat

Central de Girona: 972 18 64 00

Central de Barcelona: 93 227 66 00

Atenció al client: 972 18 64 80

Redacció Girona: Güell, 68. 17005 Girona

Redacció Barcelona: Diputació, 284, 4t. 08009

Dipòsit legal: GI-131-2016

Conseller delegat: Joan Vall i Clara.

Director: Xevi Xirgo.

Direcció Comercial: Maria Àngels Taulats.

Webs i Sistemes: Josep Madrenas (director),

Joan Sarola (Sistemes) i Ramon Buch (Disseny).

Recursos Humans: Miquel Fuentes.

Administració: Carme Bosch.

Producció i Logística: Lluís Cama.

Distribució: Concepció Casals.



LA HUERTA
RESTAURANT

Av. Tortosa, 7
25005 LLEIDA
T. 973 245 040
T. 973 242 413
www.lahuerta-restaurant.com
lahuerta@lahuerta-restaurant.com



Els colors del vi



El turisme del vi comença a consolidar-se entre els cellers petits i mitjans com una fórmula per captar públic i per fer marca

Els canvis constants de colors i textures del paisatge vitivinícola omplen intensament, i a cada estació, uns telons de fons que no són res més que la traducció del que trobarem després a la copa

CATI MORELL

● El sector vitivinícola de Catalunya viu, des de fa anys, un punt d'inflexió que ha marcat el repunt d'un sector capdavanter, que ha demostrat que té la capacitat per fer vins de gran qualitat, obrir-se mercat a l'estranger i guanyar prestigi a casa. Aquest repunt coincideix en un moment en què el turisme del vi comença a consolidar-se entre els cellers petits i mitjans com una fórmula per captar públic i per fer marca, i amb un canvi climàtic que obliga el sector a plantejar-se seriosament la necessitat de treballar amb varietats autòctones, resistents a les noves necessitats climàtiques o, fins i tot, a fer una redistribució del conreu. De fet, alguns cellers ja han començat a plantar vinya en cotes elevades per experimentar la reacció de les varietats utilitzades en fugir de les altes temperatures i la humitat que en els últims anys han obligat a avançar les veremes.

Si sempre ens havien dit que com més patia el cep més aromàtics eren els vins, ara ja hi ha vitivinicultors que s'atreixeixen a afirmar amb contundència que l'estrès prolongat a la vinya no assegura vins de qualitat, sinó que acaba reduint

substancialment les collites i no és a favor de millorar les expressions dels vins que en resulten.

Enguany, Catalunya ha registrat una de les veremes més primerenques que es recorden, amb una reducció de la



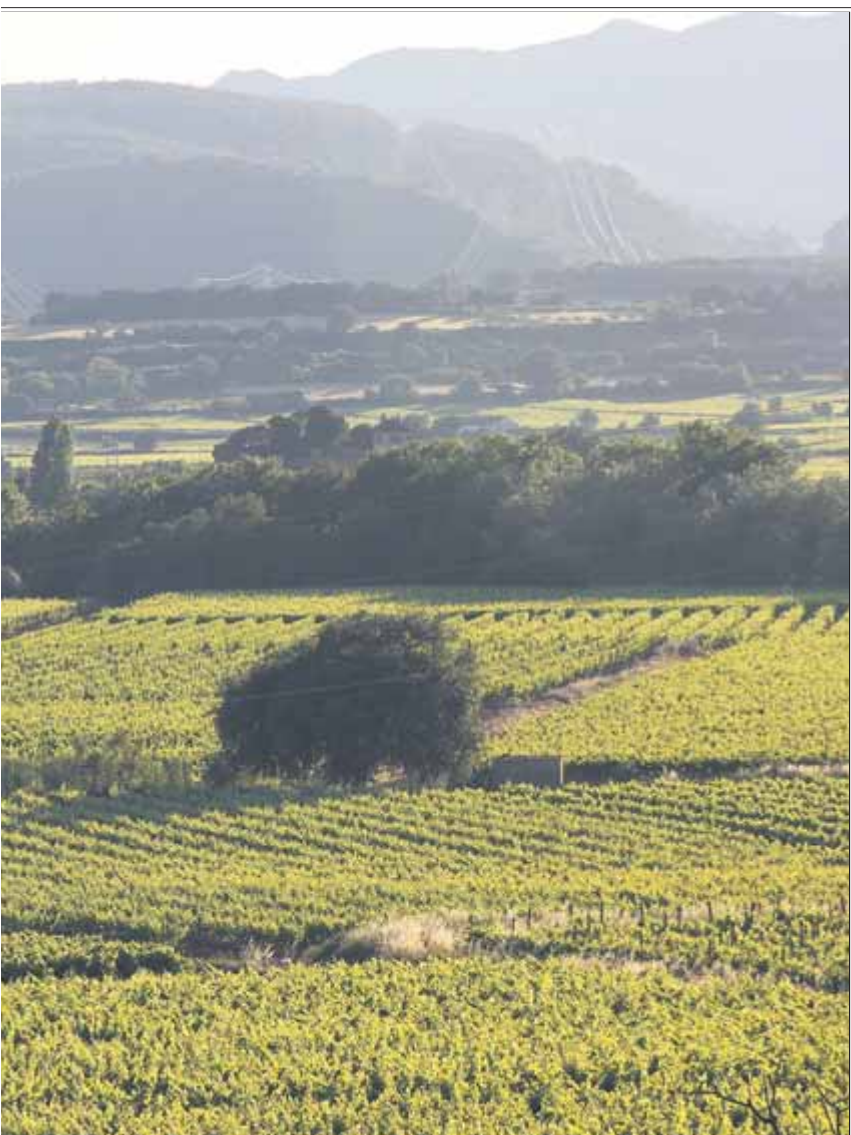
producció que, si en xifres generals s'ha situat entre el 15% i el 30%, en alguns casos ha arribat a pèrdues del 70% de la collita respecte a l'any passat. Les sequeres continuades i les elevades temperatures de juliol i agost provoquen canvis que, tard o d'hora, afectaran el paisatge del vi de Catalunya.

Però existeix un paisatge del vi? Què és el paisatge del vi? Hi ha una relació entre el vi de qualitat i el paisatge? Les zones vitivinícoles de Catalunya tenen un paisatge canviant. Les vinyes que llueixen verdes i florides durant els mesos d'estiu, ofereixen paletes de colors grocs, marrons i vermells de diferents intensitats durant la tardor, i deixen al descobert l'esquelet fosc del cep i els colors de la terra –argiles, fangs i terris-

ses– durant l'hivern. Amb la baixada de les temperatures el glaç i, a vegades, la neu tanyeixen de blanc el mar de vinyes per recuperar els brots rosats, lilosos i verds a la primavera. Aquestes vinyes competeixen i no en igualtat de condicions amb infraestructures elèctriques, de gas o aigua, amb polígons industrials, vies de tren i carreteres i, tal com denuncien les associacions de pagesos, molt sovint no són tractades pels poders polítics com un element generador de riquesa, sinó com a espai disponible per ocupar amb indústria o infraestructures.

Per a alguns experts, però, la qualitat del vi va estretament relacionada amb la qualitat del paisatge i cada vegada és més clara la contribució de la indústria vitivinícola al PIB català. Els paisatges del Priorat-Mont-





Panoràmica de la plana del Penedès, travessada per una riera i una línia de la xarxa elèctrica i algunes línies de telecomunicacions. Les torres metàl·liques i els cables s'integren en el paisatge juntament amb els elements naturals.

J.M. FLORES

sant, que aspiren a convertir-se en Patrimoni Mundial de la Unesco, no són fruit de la casualitat, sinó més aviat de la inacció. Les zones vinícoles de difícil accés han pogut preservar els paisatges amb més facilitat que aquelles que han tingut a prop la pressió urbanística, econòmica o industrial de les ciutats. En l'àmbit vinícola, aquests espais on sembla que el temps s'ha aturat han esdevingut un model que, després d'una revisió crítica d'errades i encerts, no té tants avantatges com sembla per als elaboradors, tret del plaer de viure o treballar en un espai de gran bellesa natural.

El que sí es pot convenir, però, és que la preocupació pel paisatge hi és. A Olot, l'Observatori del Paisatge de Catalunya recopila una important base de dades so-

155055-11731128

DAIRO

DO MONTSANT

la DO de moda




"Nas molt perfumat, fragant, vessa notes de violetes..."
Wine Advocate

"Paladar ben afruitat. Agradable, estructurat i llarg"
International Wine Challenge

OR | Berliner 2017, 2015

PLATA | Vinalies 2016



CELLERS

unio

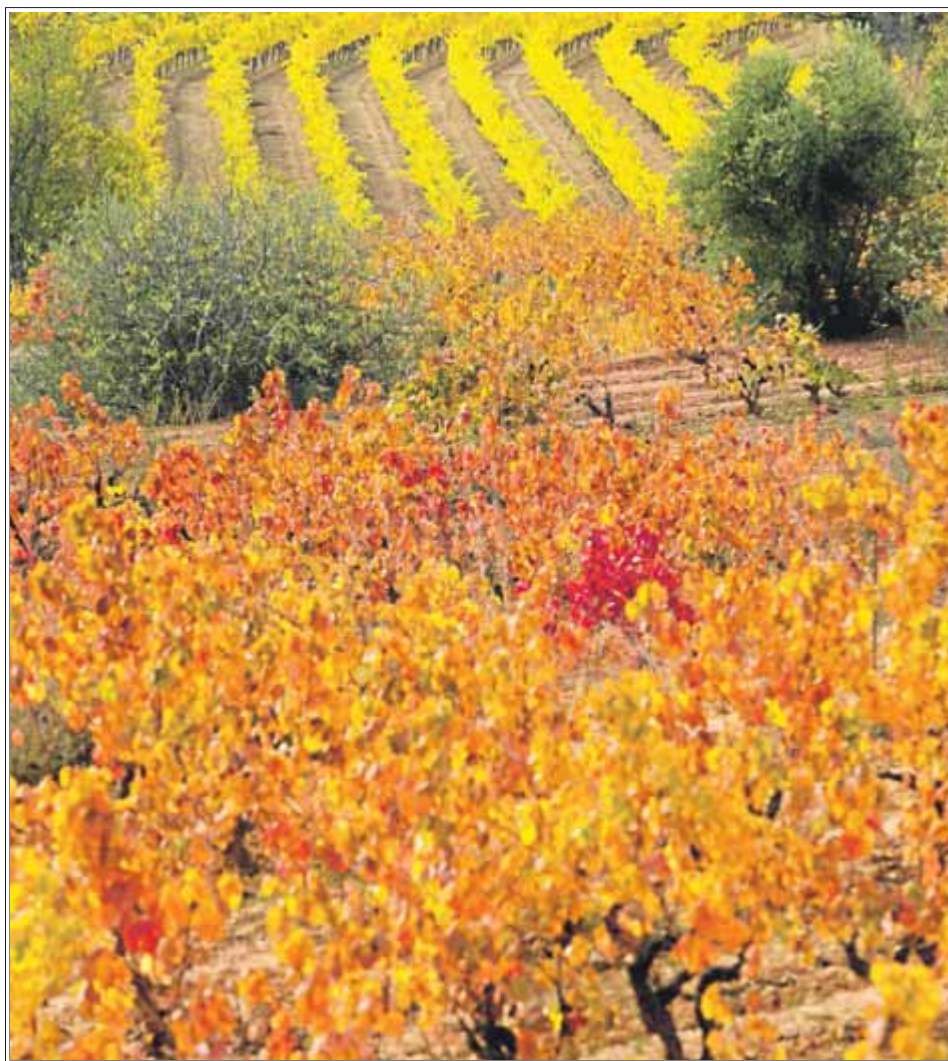
www.cellersunio.com



▢bre l'anàlisi de les necessitats i recursos paisatgístics d'un país que ha convertit el turisme en un dels seus motors econòmics. Al Penedès, l'observació del paisatge s'ha especialitzat en el sector vitivinícola. El Centre d'Estudis del Paisatge (CEPvi), organitzador del congrés biennal d'Art i Paisatge Vitivinícola, pretén esdevenir un ens de consulta i suport a l'administració i les empreses per garantir l'harmonia de les actuacions vinculades al paisatge i l'entorn. Les Cartes del Paisatge de l'Alt Empordà, el Berguedà, l'Alt Penedès o el Priorat són una prova més de la voluntat de preservar o afavorir la creació de paisatges de qualitat a Catalunya.

En l'últim Congrés d'Art i Paisatge Vitivinícola, celebrat el mes de juny al Penedès, els experts van coincidir a destacar la necessitat de treballar en diferents àmbits amb la voluntat de demostrar el valor econòmic del paisatge a una societat que, segons els impulsors, només valora el sòl en capacitat productiva. El director del congrés, l'arquitecte del paisatge Miquel Vidal, i l'elaborador i membre de la junta del CEPvi Pere Guilerà tenen clar que el valor productiu de la vinya és indiscutible, però volen posar en relleu el valor patrimonial dels paisatges que genera aquest tipus d'economia. Vidal va concloure, en l'últim congrés, que el paisatge del vi va vinculat a l'enoturisme i que s'ha de contemplar aquest context com una oportunitat per al "desenvolupament integral, humà, econòmic, cultural i territorial" de les zones vinícoles.

Des del CEPvi s'entén el paisatge com un element cultural o un factor econòmic, que hauria de preocupar les organitzacions empresarials de la mateixa manera que preocupa els professionals agraris. De fet, els pagesos no s'estan de reclamar el seu paper en aquest debat. "Fins que no s'assumeixi per totes les parts que el raïm s'ha de pagar a un preu just no es podrà garantir la conservació del paisatge ni la continuïtat del conreu de la vinya", va dir Joan Santó, des d'Unió de Pagesos, el passat mes de juny a l'auditori del Vinseum, en la primera jornada del Congrés del Paisatge. Aquesta rotunda afirmació ha trobat algunes complicitats al sector, però encara no ha passat el filtre necessari per convertir-se en un problema compartit. Malgrat tot, els redactors del Pla Estratègic del Penedès han introduït en l'última revisió



Una imatge de les vinyes del Priorat captada a la tardor J. CARLOS LEÓN

sió un concepte novedós des del punt de vista urbanístic i social: la capacitat de revertir les revisions de sòl industrial perquè pugui tornar a dedicar-se a l'activitat agrària en els casos en què es demostrï la poca o nul·la efectivitat del seu ús. Per primera vegada a Catalunya, el Penedès obre la porta a convertir polígons industrials en desús novament en vinyes o sòl agrícola. Això ha estat possible després que l'última crisi econòmica va demostrar la solidesa d'un sector agrari que treballa a precari i que reclama una revisió de les condicions per demostrar el poder del sector primari.

En aquest context, el director del Consell Regulador de la DO Penedès, Francesc Olivella, reconeix que una part dels cellers inscrits a la DO ja fa anys que treballen amb la voluntat de recuperar, de mica en mica, el model tradicional de l'antiga finca vitivinícola on conflueixin la vinya, la masia i el celler. El director general de Caves Nadal, Xavier Nadal, manté que un dels secrets de l'èxit de la seva empresa ha estat la capacitat que la família ha tingut de conservar la finca intacta des de 1510, de

pares a fills. Nadal conserva el celler al costat de la casa pairal, envoltada de vinyes, seguint l'estil dels cellers francesos i que tradicionalment havia estat el model català. Segons Francesc Olivella, tant si el celler és al costat de la masia com si és al garatge de casa, el secret del vi de qualitat és a la vinya i el paisatge que hi ha allà és el que sorgirà a la copa. El cultiu, el model d'explotació i de producció marquen el resultat final a l'ampolla. Olivella diu que el Penedès ha començat a recuperar els cellers petits i mitjans que garanteixen vins de qualitat mitjana-alta, que tenen capacitat per exportar i que tenen la voluntat de treballar la personalitat del vi català. Aquest model, segons ell, és un gran aliat del paisatge vitivinícola de qualitat.

L'èxit del sector vitivinícola i, per extensió, del conreu de la vinya és una garantia de conservació d'un paisatge identitari no només de la cultura i la història del país. Els colors i les textures que transmet la vinya són també l'explicació d'unes emocions que es van entrellaçant per definir un caràcter arrelat a la terra.



Els experts consideren molt necessari demostrar el valor econòmic del paisatge a la societat actual

Overton: una finestra amb vistes a les vinyes

La finestra d'Overton és una teoria política que descriu una finestra estreta, com la imatge que tenim sobre aquestes línies. En aquesta finestra hi apareixen els conceptes que la societat està disposada a entendre com a acceptables. I,

segons aquesta teoria, els polítics només incorporen aquests conceptes als seus programes electorals quan ja apareixen amb nitidesa en aquesta finestra.

Per què el paisatge vitivinícola o la situació de la pagesia no apareix als pro-

grames electorals o com una prioritat a salvaguardar per les administracions? És la societat qui haurà d'anar incorporant aquesta necessitat dins d'aquesta finestra perquè l'administració pugui defensar-la sense por de ser criticada.





WINE PALACE

Especialistes en vins i destil·lats



LLEIDA - ROSES - EMPURIABRAVA - FIGUERES - GIRONA - L'ESCALA - LLÍVIA - PLATJA D'ARO
LLORET DE MAR - ELS HOSTALET DE LLERS - SANT FELIU DE GUÍXOLS - SANTA MARGARIDA (Roses)
SANTA SUSANNA - SANT CUGAT DEL VALLÈS - BARCELONA - GRANOLLERS - TERRASSA - ELS LÍMITS - SALOU

Més informació a:

www.winepalace.es també **botiga on-line!**



WINE PALACE

Especialistes en vins i destil·lats

Especial Vins i Cellers Catalans

Val descompte per compres de vins i caves

10€
VAL
DESCOMPT



Compra mínima 40€ - Caduca el 30/11/17 - Val no acumulable - Només un val per persona i dia.

* 9 9 2 4 7 3 8 6 *



La vinya del Turó d'en Mota, una de les més emblemàtiques del celler Recaredo ARXIU / EL PUNT AVUI



Emocions a la vista



Els òrgans sensorials codifiquen i descodifiquen les nostres percepcions



● “La realitat és al cervell”, diu el professor Eduard Punset. Segons explica ell mateix, al llarg de la història no tots els colors tenien nom i tot sovint acompanyem els noms dels colors amb adjectius que només tenen sentit en determinats contextos (blau cel, verd poma, groc canari). Segons Punset, quan el pintor posa els colors al quadre, el que fa en realitat és plasmar les projeccions del seu cervell. Per tant, seguint aquesta lògica el paisatge vitivinícola que captem en cada moment forma part de la nostra percepció de la llum, els colors i les textures, i és personal i intransferible. El color verd o groc del pàmpol que tenim a davant és únic i només nosaltres el podem veure així. Al món hi ha, doncs, milers

El color verd o groc del pàmpol que tenim davant és únic i només nosaltres el podem veure així perquè hi ha milers de colors produïts per combinacions neuronals personals

de colors produïts per unes combinacions que es produeixen en el nostre cervell i que resulten impossibles de catalogar. Però els científics no tenen límit i el mateix Punset reconeix que, segons alguns estudis de finals del s. XX, en el procés de percepció “no tot és cervell”, però sí és neuronal. Això vol dir que els nostres òrgans sensorials tenen la capacitat de codificar i descodificar les nostres percepcions. Així és com podem entendre les emocions que ens desperta veure un determinat paisatge. I podem entendre també que, en un paisatge determinat, allò que fem ens aportarà energies dife-

rents. Les empreses especialitzades a crear oferta enoturística ja fa anys que van descobrir la necessitat de vendre experiències en lloc d'activitats. Van detectar que el paisatge vitivinícola obria les portes a tot un seguit d'emocions agradables. El contacte amb la natura i el redescobriments de la terra, que ens uneix en algun moment de la nostra pròpia història o la dels nostres avantpassats té un efecte guaridor en alguns casos. El paisatge vitivinícola és canviant. Els colors que en sorgeixen marquen el calendari estacional i determinen l'estat d'ànim. Aquesta podria ser l'explicació del perquè els vins ens despertem emocions diferents si els bevem a casa o al seu lloc d'origen, envoltats i acarats pel seu paisatge, les olors pròpies de la zona i els plats que naturalment els acompanyen. Quan els sentits treballen junts, vivim experiències sensorials intenses.

FREYÉ

Un glop de cultura!



175285-11740940



DEMANA'L AL TEU RESTAURANT
O BOTIGA ESPECIALITZADA

www.domenechvidal.com

#cultivemlacultura



PENEDÈS



Lluís Tolosa. Sociòleg i divulgador de la cultura del vi, especialista en enoturisme

"Tornem a l'essència"

CATI MORELL

● Amb vint llibres publicats sobre vins i enoturisme, i dotze premis nacionals i internacionals a les espatlles, Lluís Tolosa és un referent quant a la divulgació de la cultura del vi a Catalunya i fora del país. Com a autor de les guies d'enoturisme de l'Empordà, la DO Pla de Bages, la DO Alella i la DO Penedès, ha recopilat un dels arxius fotogràfics de més envergadura en relació amb el turisme del vi.

Quina relació hi ha entre el vi i el paisatge?

A Catalunya hi ha molts tipus de vi, però els vins que jo vull són els que porten el paisatge a la copa, els que parlen d'on venen, que transmeten la influència del clima, del sòl, de la història familiar que hi ha darrere el celler. Amb tots aquests ingredients sobre la taula, crec que podem convenir que aquells cellers que entenguin l'elaboració de vins com un procés industrial i que, per tant, estiguin ubicats en un polígon no tenen cabuda en un projecte sobre el turisme del vi.

Com expliquen el paisatge els elaboradors? Hi creuen?

El sector és molt heterogeni. El que fa una ampolla per vendre a 1,80 euros no hi pensa, en això. Pot ser que arribi a treballar amb raïm de 42 paisatges diferents.

Per al petit celler familiar, en canvi, això és essencial. En les visites al

celler encara ara hi ha una part molt centrada en l'enologia, quan jo crec que ens hauríem de centrar molt més en la vinya. Moltes vegades l'elaborador acaba explicant detalls tècnics dels processos de fermentació i se centra tant en els tecnicismes que no

acaba d'explicar com funciona la terra de la zona, les particularitats de la varietat o les diferències en el treball que fa a la vinya. I el més curiós és que això últim és el que el visitant entén més bé.

Quina influència té l'enoturisme en el client o consumidor final?

La veritat és que a Catalunya el consum de vi és bipolar. Tenim un consum de massa, que compra el vi al supermercat i que no es planteja res més. I tenim un consumidor que busca vins de determinada família, de determinat enòleg, fins i tot de determinada identitat. Aquesta manera de consumir el vi està molt arrelada a Europa. I, precisament, el sentit de les denominacions d'origen és el de donar una determinada identitat. Per a aquest públic més qualitatiu és clau l'arrelament a la terra i això va estretament lligat a l'enoturisme.

Com es converteix un amant del vi en un enoturista?

L'enoturisme no és sinònim de turisme enològic. Jo m'he trobat amb molts grups



on hi ha persones que senten una gran curiositat i que gaudeixen molt de la visita a les vinyes i, fins i tot, al celler, però que consumeixen vi de forma esporàdica o molt esporàdica. Moltes vegades, el vi no és el principal atractiu de l'enoturista. Dins d'aquest sector hi ha els viatges d'empresa, que busquen un espai tranquil, o els incentius. Dins de l'enoturisme hi ha una gran diversitat de públics.

Quina responsabilitat tenen les DO en el relat del paisatge?

Són clau. L'anàlisi sensorial ens ha distanciat del vi i necessitem tornar a l'essència, a les coses senzilles i fàcils. A mi no m'interessa tastar el millor vi del món, vull tastar el vi identificatiu del lloc on soc. En aquest context, l'enoturisme ajuda a donar valor al vi perquè quan una persona visita un celler, i no abans, entén per què una ampolla val 14 euros. Però tots sabem que el que costa més és construir el relat. Quan una DO recorre a un eslògan genèric, no anem bé. Les DO han de ser aglutinadors d'història i paisatge (per influència euro-

“

A mi no m'interessa tastar el millor vi del món; vull tastar el vi identificatiu del lloc on soc en aquest moment



Error o oportunitat

A partir de la seva experiència, Lluís Tolosa presenta dotze errors comuns amb dotze alternatives de futur.





“

La Toscana és un model a seguir, en relació al paisatge, perquè el turista no ha tastat mai el vi d'allà però sap que hi vol anar

Un futur complex.
Lluís Tolosa creu que el futur del sector del vi és complex perquè dins d'una macro tendència global, el vi haurà de buscar el seu lloc venent els seus trets diferencials
C. MORELL

pea) i varietats (per influència anglosaxona) i ha de posar les bases de la identitat dels seus vins.

Quins són els models que poden ajudar a millorar l'oferta a Catalunya?
Hem de buscar models inspiradors. Des

del punt de vista de la relació entre el vi i el paisatge, la Toscana és un exemple perquè el turista no ha tastat mai un vi d'allà però sap que hi vol anar. El paisatge és el gran reclam. Des del punt de vista de la qualitat o el prestigi, la Borgonya o Bordeus. I, segons el model de negoci i la creació de

llocs de treball, Napa Valley a l'europea.

Creu que coincideixen la qualitat del vi i la qualitat del paisatge?

El que els elaboradors han de tenir clar és que si no hi ha un paisatge del vi, el discurs del vi no té credibilitat.



La gastronomia i el paisatge són dos dels principals aliats per fer atractiva l'oferta enoturística. A la imatge, un berenar de verema a Caves Nadal



La gallina dels ous d'or

JOSEP M. FLORES / TAEMPUS

● El turisme del vi és un dels que més creixen els darrers anys a Catalunya gràcies a la variada oferta d'activitats i experiències que s'han convertit en un incentiu per atraure visitants al nostre país. Cada cop més cellers veuen en l'enoturisme una oportunitat per donar a conèixer els seus productes a través d'un valor afegit com és el paisatge. Però el que va néixer com un complement a l'activitat vitivinícola dels cellers s'ha acabat convertint en una font d'ingressos de pes que en alguns cellers ja supera el 10% de la seva facturació anual, un fet que per als que encara no s'han atrevit a llançar-s'hi o ho han fet tímidament es veu com una oportunitat de creixement del negoci.

La força de l'oferta enoturística de Catalunya va viure un punt d'inflexió estratègic el 2016 quan la Generalitat el va declarar Any de la Gastronomia i l'Enoturisme. Aquesta aposta va permetre no només divulgar una marca amb valor propi arreu del món sinó que va ser una palanca per-

Cada cop més cellers s'apunten a oferir activitats enoturístiques perquè el consumidor exigeix experiències amb valor

què alguns cellers incréduls comencessin a treure el cap en aquest sector del turisme. El paisatge, la història, les tradicions culturals, folklòriques i festives i la reconeguda oferta gastronòmica que han consolidat Catalunya com a una de les principals destinacions turístiques del món tenen un vincle directe amb la indústria del vi i la pagesia que ha deixat de passar desapercebut tant per als turistes com per als mateixos cellers.

Només cal observar l'àmplia i variada oferta d'experiències vivencials que ofereixen les diferents denominacions d'origen que van més enllà de la visita i els tastos a les mateixes instal·lacions on s'elabora el

vi. Passejades en *segway* per les vinyes, rutes en bicicleta o a cavall, vols en helicòpter per les vinyes, jocs de pistes, àpats i maridatges sensorials i veremes en primera persona són algunes de les activitats de l'ample catàleg de l'oferta enoturística del nostre país.

EL Penedès, el més visitat

Segons el darrer estudi publicat per l'Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin), el Penedès és la segona ruta més visitada de tot l'Estat, darrera de Jerez. Segons aquest estudi, l'any passat van passar pel Penedès prop de mig milió de turistes. L'octubre és el mes preferit per visitar aquesta DO, la més gran de tot Catalunya, i cada turista es va gastar una mitjana de 156,6 euros diaris, bàsicament en restauració i allotjament. El perfil del turista consumidor d'enoturisme comprèn una franja d'edat que va dels 45 als 65 anys, amb poder adquisitiu mitjà-alt i que es confessa aficionat al vi (un 47,2%). Pel que fa a la procedència, el turisme interior, tant el nacional com el procedent d'altres



L'activitat enoturística ja supera el 10% de la facturació anual d'alguns cellers catalans que hi han apostat



punts de l'Estat espanyol, continua predominant per sobre de la resta del món, fet que fa que la demanda d'allotjament encara sigui tímida perquè dominen les visites d'un sol dia. Els turistes que sí hi pernecten fan estades de 2,5 dies de mitjana (sobretot caps de setmana) i prefereixen allotjar-se en cases rurals, apartaments o hotels de categoria mitjana-alta. Però la dada més reveladora que confirma el potencial de la indústria enoturística és el grau de satisfacció dels visitants, que l'any passat va assolir un 8,39 sobre 10.

PÚBLIC FAMILIAR

Un dels grans potencials que permetrà créixer l'activitat enoturística a Catalunya és el públic familiar. En denominacions d'origen com el Penedès o l'Empordà ja han sortit els primers cellers que organitzen activitats que incorporen els nens.

Mentre els pares fan la visita i el tast al celler, els més petits descobreixen els secrets i processos d'elaboració del vi i el cava a través de jocs i activitats pedagògiques dirigides que també acostumen a finalitzar amb un tast, però de most.

Aquesta tendència també ha fet que s'incorporin a l'oferta activitats familiars compartides que poden fer pares i fills junts, com ara rutes a peu o en bicicleta per les vinyes.



Els consumidors d'enoturisme puntuen amb un 8,39 sobre 10 el grau de satisfacció de la seva experiència personal

HOTEL - RESTAURANT
HOSTAL DEL CARMÉ
VILAGRASSA



El restaurant

Un caràcter marcat pels orígens i la tradició, ofereix una **cuina catalana** delicada i **tradicional**, basada en la qualitat i l'excel·lència de matèries primeres del nostre entorn. Destaquen els cargols a la llauna i els rostits com el ternasco o l'espàtleta de cabrit.

Posem a la vostra disposició tot el nostre temps, coneixements i professionalitat. El nostre objectiu és el vostre èxit, i per tant combinarem les opcions que més s'adeqüin a les vostres preferències cuidant al màxim cada detall.

ANIVERSARIS, BATEIGS, FESTES INFANTILS, CONVENCIONS, ESMORZARS DE FEINA, I TOT ALLÒ RELACIONAT AMB CELEBRACIONS DE GRUP

Crta. N-II km 503 25330 Vilagrassa (Lleida) · Tel. 973311000 · info@hostaldelcarme.com · www.hostaldelcarme.com





El pagès és clau en la preservació del paisatge vinícol

Unió de Pagesos creu que el sector viu una època de canvis estructurals que determinarà, en el futur, la revalorització de les explotacions i els cellers



Els petits detalls, com els marges de pedra seca, consoliden el paisatge i li donen personalitat



Si reduïm la pressió urbanística a la vinya i obtenim preus dignes per al raïm, el pagès reinverteix en el territori

CATI MORELL

● L'inici de la recuperació econòmica de Catalunya ha començat a traslladar la pressió sobre el sector agrícola. Ha arribat el moment de parlar. Els pagesos comencen a trobar orelles disposades a escoltar els detalls de l'època de la bombolla immobiliària. Alguns sectors no volen que es repeteixin els errors que ens van conduir a una de les crisis econòmiques més dures des de la dictadura franquista i que, vista amb perspectiva, demostra que el sector primari va resistir, amb gran solidesa, per diferents motius.

El poder dels inversors i especuladors va traslladar una imatge erròniament anacrònica a un sector agrícola essencial per al PIB català i va provocar una important pèrdua de valor del sòl agrícola i, en conseqüència, d'una activitat cabdal per a la conservació del territori i el paisatge. La requalificació de sòl agrícola per convertir-lo en sòl urbà o destinar-lo al sector industrial era el pa de cada dia i va ser una fórmula per generar ingressos tant per a particulars com per a les administracions. Va ser l'època daurada de la construcció però un mal tràngol per al sector agrari. Els ajuntaments de petites poblacions rurals revisaven els Plans d'Ordenació Urbana i començaven a incorporar zones industrials, en contra, fins i tot, de la seva pròpia història, amb el pretext de diversificar l'economia. A la vinya, els pagesos no deixaven de denunciar la reducció constant del preu del raïm i l'abandonament de l'activitat per part dels joves.

Però va arribar la crisi econòmica i tot es va aturar. Les zones industrials que s'havien de desenvolupar van quedar en projecte, els pisos i cases van quedar a mig

fer i els ingressos van caure en picat. Els pagesos que van conservar les vinyes en l'època del totxo van poder mantenir les collites durant la crisi i van continuar impulsant la indústria de l'alimentació, que suposa un 20% del PIB industrial català i un 18% del total de la població ocupada. I els joves van començar a mirar la vinya dels avis amb bons ulls.

La dura experiència viscuda en tan pocs anys ha posat sobre la taula d'entitats i sindicats el compromís de no repetir els errors. Des de les entitats culturals, ecologistes i de defensa del territori i el medi ambient, la conservació de l'activitat agrícola és fonamental. El responsable del sector de la vinya i el vi a Unió de Pagesos, Joan Santó, assegura que conservar el territori requereix molt d'esforç, un esforç que els pagesos estan disposats a fer a canvi d'unes condicions dignes. "Hem de començar per creure'ns-ho nosaltres mateixos", diu Santó. Per a ell, és important que Catalunya no només faci els millors vins, sinó que els pagesos assumeixin el compromís de garantir la preservació de l'espai a través de la seva feina.

El manteniment del paisatge va més enllà d'un cultiu de qualitat de la vinya. "Si aconseguim reduir la pressió de la requalificació de la vinya i obtenim preus dignes per al raïm, el pagès reinverteix en el territori", assegura Santó, i aquesta és una de les potes fonamentals a l'hora de definir el paisatge.

PAISATGES SINGULARS

Les terrasses de vinyes que donen personalitat al paisatge del Priorat, els ceps que guaiten sobre el mar a l'Empordà o les petites taques verdes que sobren pas al voltant del Parc Natural de Montserrat són mostres de paisatges que donen personali-



tat a un país que ha fet del turisme una clau econòmica. Joan Santó recorda que el manteniment dels marges de pedra seca s'ha anat abandonant perquè els pagesos han deixat de creure en la viabilitat econòmica de la seva feina. "A nosaltres ja ens agrada mantenir els marges nets i endreçats o garantir les zones agrícoles a l'entorn de les zones urbanes, però necessitem que hi hagi un reconeixement social del valor econòmic de la nostra tasca", diu Santó. Aquests petits detalls que consoliden el paisatge i li donen personalitat són molt importants quan es vol desenvolupar un projecte d'activitats relacionades amb el turisme del vi. Malgrat que les xifres sobre l'impacte del turisme del vi en el con-

Un motiu d'orgull

El responsable del sector de la vinya i el vi d'Unió de Pagesos, Joan Santó, assegura que la revalorització de la vinya, a més de tenir repercussions directes en el pagès, provoca canvis importants en la conservació del paisatge i genera un "sentiment d'orgull" per a aquells que hi viuen o hi treballen. Segons ell, el manteniment del paisatge està estretament vinculat a una producció vitivinícola de qualitat.



Les vinyes del Priorat, candidates a Patrimoni Mundial de la Unesco per la bellesa i singularitat del seu paisatge.
JUDIT FERNÁNDEZ



junt de Catalunya encara són discretes, aquest és un sector que va a l'alça.

Segons l'últim informe de l'economia catalana, l'any 2016 el PIB català va arribar a màxims històrics, amb una facturació de més 25.000 milions del sector agroalimentari, on les begudes representen l'11% del total. En aquest context, s'ha consolidat una escena gastronòmica innovadora amb una cinquantena de restaurants amb estrelles Michelin, professionals de prestigi internacional i un creixement ràpid del sector dels productes gourmet.

Aquestes condicions han afavorit un increment de les exportacions. Els Estats Units és el primer país del món en consum de vi i la Xina és el mercat de consum d'alimentació i begudes més gran del món. Santó és optimista. Segons ell, el sector agrari es troba immers en "una època de canvi estructural que afecta tant les explotacions com els cellers". Santó confirma la tendència d'alguns pagesos a introduir l'elaboració i la comercialització del producte en el seu compte d'explotació. Així han nascut cellers que no volen competir amb les grans marques però que han trobat en el negoci familiar una fórmula per donar valor afegit al seu raïm i dignificar l'opció de fer de pagès.

Jané Ventura
SELECCIÓ DE VINYES

157368-1174059

/janeventura1914
 @janeventura1914
 @janeventura1914

www.janeventura.com

Concerta la teva visita a
 janeventura@janeventura.com
 o al tel. 977 660 118

ILOPART

CAVA DES DE 1887

Origen Natural

134524-1174059w

ilopart.com



Carme Rubió. Subdirectora de Desenvolupament Turístic Territorial de la Generalitat

“L'enoturisme posa en valor el territori”



El turisme del vi permet que els agents del territori prenguin consciència del valor patrimonial de la seva oferta per al país

CATI MORELL

● Carme Rubió és una de les persones que estiren des del 2014 el carro d'una proposta de reinvençió del model turístic a Catalunya amb la introducció de dues potes molt importants: la de l'ecoturisme i la de l'enoturisme. La voluntat és que la reinvençió constant d'una oferta de qualitat adaptada a les demandes del turista permeti avançar en el terreny de la millora com a destinació turística i com a país.

Quina relació hi ha entre el vi i el paisatge?

La relació és del 100%. El paisatge del vi forma part del que turísticament venem com a part d'una oferta diversa en un espai molt reduït. Tenim un país petit que ofereix al visitant la capacitat d'aprofundir en petits aspectes que poden ser del seu interès. Del catàleg de 138 paisatges que tenim per oferir, el cas del sector vitivinícola permet parlar d'una singularitat indiscutible.

Creu que es pot afirmar que hi ha una relació evident entre la qualitat del vi i la qualitat del paisatge?

No sé si és exactament així, però sí que puc assegurar que quan, l'any 2014, impulsam el programa d'enoturisme, la força d'aquest programa es basa gairebé exclusivament en la qualitat del vi. Ja fa molts anys que Catalunya s'ha situat com a productora de vins de molt bona qualitat i això és un reclam.

Creu que l'enoturisme afavoreix un turisme més conscient sobre la preservació del medi ambient?

A Catalunya tenim 612 cellers, segons les dades de l'Incavi, dels quals 325 tenen oferta d'enoturisme amb diferent intensitat. Hi ha uns pocs cellers



grans que tenen una oferta molt professionalitzada, zones com el Penedès on l'oferta s'ha consolidat, i cellers més petits que ofereixen una experiència més singular. Però nosaltres no vivim això amb preocupació, ja que entenem que forma part d'aquesta singularitat. De tots aquests cellers, els que elaboren vins ecològics tenen un discurs més clar en aquest sentit. Però el contacte amb la natura, amb les vinyes i amb els processos d'elaboració d'un producte alimentari aca-

ben revertint en la conscienciació sobre la preservació del medi ambient.

On creu que hi ha els límits entre l'enoturisme i l'ecoturisme a Catalunya?

Tots dos són dues potes de la nostra oferta turística especial. El nostre objectiu és obtenir un turisme de qualitat, i a cada una d'aquestes ofertes per separat se li ha de donar un acompanyament. Però quan algú s'instal·la en una casa rural per fer agroturisme en una zona vitivinícola les dues marques se superposen, encara que nosaltres les mantinguem separades.

Quins valors aporta el turisme del vi a Catalunya?



El 2014 la força del programa d'enoturisme es basava exclusivament en la qualitat del vi que es produeix a Catalunya

L'oferta i el canvi climàtic

A mitjà termini, el canvi climàtic obligarà l'administració a planificar i revisar els plans de màrqueting del turisme del vi. La tendència és a desplaçar la producció vitivinícola a zones més elevades per poder mantenir la producció dels vins que actualment donen personalitat al país. Les varietats autòctones estan arrelades a un mo-

del de conreu que el canvi climàtic posa en perill. Per a la Generalitat, però, si els cellers fan només una redistribució territorial de l'activitat, això no ha de treure valor a l'oferta turística. Mentre el celler ofereix experiències de qualitat als turistes l'administració en farà l'acompanyament i la promoció com a singularitat de país.



Una aposta per la millora constant.
Carme Rubió està convençuda que el sector a Catalunya ofereix experiències innovadores i singulars GENCAT

L'enoturisme posa en valor el territori. Ens aporta turistes amb més capacitat de despesa, i un turisme coneixedor. No li pots vendre qualsevol cosa perquè sap el que vol i això ens ajuda a mantenir un sector constantment alerta i en evolució constant. Però, a més, el turisme del vi ens porta un turisme més responsable.

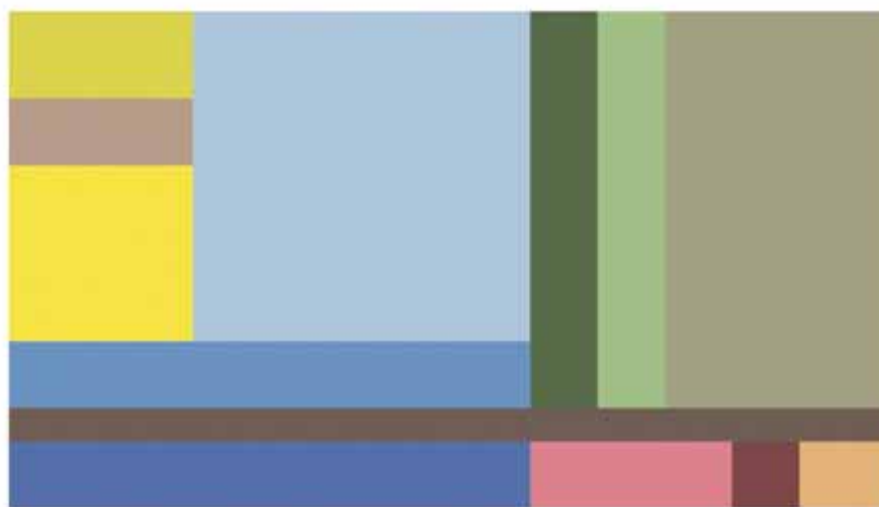
I això reverteix en els agents que hi ha al territori?

Quan els agents descobreixen tot el ventall de certificacions i cartes de turisme sostenible que poden donar valor a la seva oferta també s'adonen del valor patrimonial que té el que fan per al conjunt del país.

VINE A TASTAR
ELS NOSTRES VINS

a
GARRIGUES
colors i emocions
Productes de les Garrigues
al centre de Barcelona

MERCAT DE LA CONCEPCIÓ | Parada 172-177
C. Aragó, 313 - 317 (Barcelona)
657 491 926



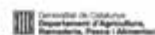
DO Empordà

Paleta de sensacions

Vins de Tramuntana
www.doemporda.cat



EMPORDÀ
CONSELL REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN





El cava vol sortir del preu de saldo

“

El cava és, ara per ara, el vi escumós més barat del món, fins i tot per sota del prosecco italià

JOSEP M. FLORES / TAEMPUS

● L'any 2016 es va vendre a tot el món ~~es~~ de 245 milions d'ampolles de cava, el 97% de les quals elaborades a Catalunya. Però el preu mitjà de l'ampolla va estar sempre per sota dels tres euros, ja que l'únic vi escumós espanyol (la DO Cava és l'única que depèn de l'Estat i que inclou set comunitats autònomes més a part de Catalunya) és ara per ara el més barat del mercat internacional, fins i tot per sota del prosecco italià que s'elabora a través de processos més senzills i econòmics que el mètode tradicional *champenoise* amb el qual es fan el cava i el xampany.

Un dels factors que expliquen aquest pessim posicionament del preu del cava al mercat internacional és la guerra que lliuren des de fa anys les grans marques que durant dècades van apostar per la gran producció en detriment de la qualitat.

L'aparició dels caves de marca blanca va ajudar a disparar aquesta producció a gran escala de cava que encara avui al mercat català i espanyol podem trobar per sota dels dos euros. Tot i que algunes d'aquestes marques que en el seu dia van apostar pel gran consum de cava barat han començat a rectificar perquè s'han adonat que la política del pa per a avui s'ha convertit en gana per a demà. Sempre hi ha una altra empresa disposada a fer més ampolles i vendre-les més barates, de manera que marques com Codorniu i Freixenet han iniciat, ni que sigui tímidament, la reconquesta del segment del cava de qualitat, un espai que els petits i mitjans cavistes mai no van abandonar i han estat defensant des de la trinxera per demostrar que es fa i es pot fer cava de qualitat que no té res a envejar als millors xampanyes francesos.

El sector fa anys que rumia com sortir d'aquesta crisi per tornar a jugar a primera divisió, però sovint els petits i mitjans cavistes s'han trobat sols predicant al desert. Fins i tot amb la indiferència, per no dir ignorància, del mateix

Nou cellers catalans obtenen el segell de Cava de Paratge Qualificat

Consell Regulador, avui i sembla que per poc temps presidit per un home de Freixenet, Pedro Bonet, i el mateix Ministeri d'Agricultura espanyol, que lluny d'entendre la problemàtica del sector ha continuat autoritzant l'ampliació de noves vinyes per fer cava fora de Catalunya en una clara aposta política i estratègica a favor de la quantitat per sobre de la qualitat.

CAVES D'ALTA GAMMA

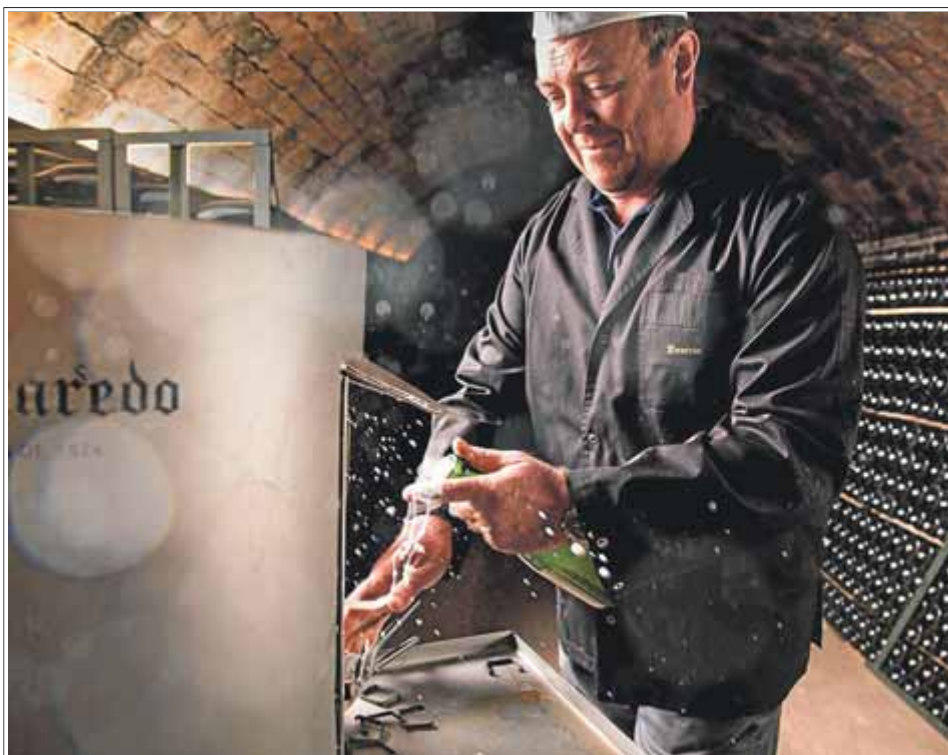
Per intentar apaivagar el malestar del sector i aturar les dissidències públiques o en privat de cada cop més cavistes, el Consell Regulador del Cava va proposar, ara fa un any, crear una nova categoria per diferenciar els caves d'alta gamma dels de gran consum, que es poden trobar per sota dels dos euros al supermercat.

Així va néixer el segell de qualitat Cava de Paratge Qualificat, que, ara per ara, només llueix a 15 caves de 9 cellers, tots ells catalans: Gramona, Torelló, Recaredo, Juvé i Camps, Vins el Cep, Alta Alella, Castellroig-Sabaté i Coca i, és clar, Freixenet i Codorniu. Aquest segell de distinció, que

per cert l'Estat ha impedit que es pugui posar en català a les ampolles, garanteix uns estàndards de qualitat molt ben acotats: que el raïm procedeixi d'una finca específica, amb un rendiment de producció de màxim 8.000 kg per hectàrea i verema, de vinyes amb més de 10 anys d'antiguitat i, entre d'altres, amb una criança mínima en ampolla de 36 mesos, quatre vegades el topall mínim que exigeix el Consell Regulador per als caves joves, que és de 9 mesos.

Freixenet i Codorniu, encara ara els dos principals productors de cava malgrat les dificultats que travessen les dues empreses (econòmiques i familiars), no han volgut quedar al marge d'aquesta operació per tornar a situar el cava en primera divisió, i en aquesta primera tongada han aconseguit 4 dels 15 caves de paratge qualificat: 3 Codorniu i 1 Freixenet, sota la marca Casa Sala. Tot fa pensar que en els pròxims mesos s'incorporaran nous caves a aquesta categoria, molt probablement elaborats en altres indrets de l'Estat espanyol on en els darrers anys ha crescut molt la superfície





A la dreta, aparador amb cava. Al costat, un operari de Recaredo, una de les marques que ha obtingut el segell de Paratge Qualificat, degorja una ampolla ARXIU, RECAREDO

de vinya gràcies a la complicitat manifesta del govern de l'Estat per fer créixer el cava fora de Catalunya encara que sigui a costa de rebentar preus.

REVALORAR EL TERRITORI

En espera de veure la reacció del consumidor davant d'aquesta nova categoria de cava, bona part dels petits i mitjans elaboradors, algun dels quals ja han obtingut aquest segell distintiu, consideren que el paratge qualificat no resol una de les reivindicacions històriques del sector a Catalunya: revalorar el territori on va néixer l'escumós català, el Penedès, on encara es concentra més del 90% de la producció total de cava. A llocs del món com pot ser Itàlia o Alemanya, les denominacions d'origen han apostat per la distinció dels productes en funció del territori d'on provenen, sempre que aquest territori tingui merescuda una tradició que el fa diferent de la resta. Sant Sadurní d'Anoia i per extensió gairebé tot el Penedès són el bressol on fa més d'un segle va néixer el vi escumós, després anomenat cava, i on ha crescut fins als nostres dies.

“

Sant Sadurní i el Penedès són el bressol on fa més d'un segle va néixer el vi escumós, després anomenat cava

Clàssic Penedès: el nom fa la cosa

Una quinzena d'antics i alguns històrics elaboradors de cava avui comercialitzen els seus escumosos sota el paraigua de la DO Penedès. Fan exactament el que

feien abans, però enlloc de les seves ampolles no hi pot posar cava perquè van decidir abandonar aquesta denominació d'origen. Ara hi posa Clàssic Pene-

dès. Van ser els primers dissidents que van abandonar la DO Cava per intentar-se reposicionar al mercat internacional i tot fa pensar que no seran els últims.



Rodejats de vinyes i en el cor de la DO Empordà

Veniu a gaudir d'un dia diferent:
Visita a un celler i dinar a Ca la Maria de Mollet
Cuina tradicional i empordanesa



C/ UNIÓ, 5 - 17752 MOLLET DE PERALADA · TEL. 972 56 33 82 / 972 54 50 04

1



DO ALELLA

SUPERFÍCIE DE VINYA: 223 ha

VITICULTORS INSCRITS: 46

CELLERS INSCRITS: 9

PRODUCCIÓ (AMPOLLES): 800.000

VARIETATS:

Blanques: Pansa blanca o xarel·lo, chardonnay, chenin, garnatxa blanc, macabeu, malvasia, moscatell de gra petit, parellada, picapoll blanc i sauvignon blanc.

Negres: Cabernet sauvignon, garnatxa peluda, garnatxa negra, merlot, monastrell o morastrell, pinot negre, samsó o mazuela, sumoll negre, sirà i ull de llebre.

2



DO CONCA DE BARBERÀ

SUPERFÍCIE DE VINYA: 3.800 ha

VITICULTORS INSCRITS: 870

CELLERS INSCRITS: 21

PRODUCCIÓ (AMPOLLES): 1.103.988

VARIETATS:

Blanques: Chardonnay, chenin, garnatxa blanc, macabeu, moscatell de gra petit, moscatell d'Alexandria, parellada i sauvignon blanc.

Negres: Cabernet franc, cabernet sauvignon, garnatxa negra, merlot, monastrell, pinot negre, samsó o mazuela, sirà, trepat i ull de llebre.

3



DO COSTERS DEL SEGRE

SUPERFÍCIE DE VINYA: 4.037 ha

VITICULTORS INSCRITS: 520

CELLERS INSCRITS: 44

PRODUCCIÓ (AMPOLLES): 7.068.996

VARIETATS:

Blanques: Albariño, chardonnay, chenin, garnatxa blanc, gewürztraminer, macabeu, malvasia o subirat parent, moscatell de gra gros o d'alexandria, moscatell de gra petit, moscatell d'alexandria, parellada, riesling, sauvignon blanc, viognier i xarel·lo.

Negres: Cabernet sauvignon, cabernet franc, garnatxa tinta, garnatxa tintorera, garnatxa negra, mazuela o samsó, merlot, monastrell o morastrell, petit verdot, pinot negre, samsó o mazuela, sirà, trepat i ull de llebre.

4

EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

DO EMPORDÀ

SUPERFÍCIE DE VINYA: 1.780 ha

VITICULTORS INSCRITS: 290

CELLERS INSCRITS: 52

PRODUCCIÓ (AMPOLLES): 5.801.620

VARIETATS:

Blanques: Chardonnay, garnatxa blanca o lladoner blanc, garnatxa roja, gewürztraminer, macabeu o viura, malvasia, moscatell de gra petit, moscatell d'alexandria, picapoll blanc, sauvignon blanc i xarel·lo.

Negres: Cabernet franc, cabernet sauvignon, garnatxa peluda, garnatxa negra o lladoner negre, merlot, monastrell, samsó o mazuela, sirà i ull de llebre.

5



DO MONTSANT

SUPERFÍCIE DE VINYA: 1.850 ha

VITICULTORS INSCRITS: 750

CELLERS INSCRITS: 69

PRODUCCIÓ (AMPOLLES): 6.166.116

VARIETATS:

Blanques: Chardonnay, garnatxa blanc, macabeu, moscatell de gra petit, pansal, parellada.

Negres: Cabernet sauvignon, garnatxa peluda, garnatxa negra, samsó o mazuela, merlot, monastrell o morastrell, picapoll negre, sirah i ull de llebre.

6



Denominació d'Origen

DO Penedès

SUPERFÍCIE DE VINYA: 2.500 ha

VITICULTORS INSCRITS: 2.815

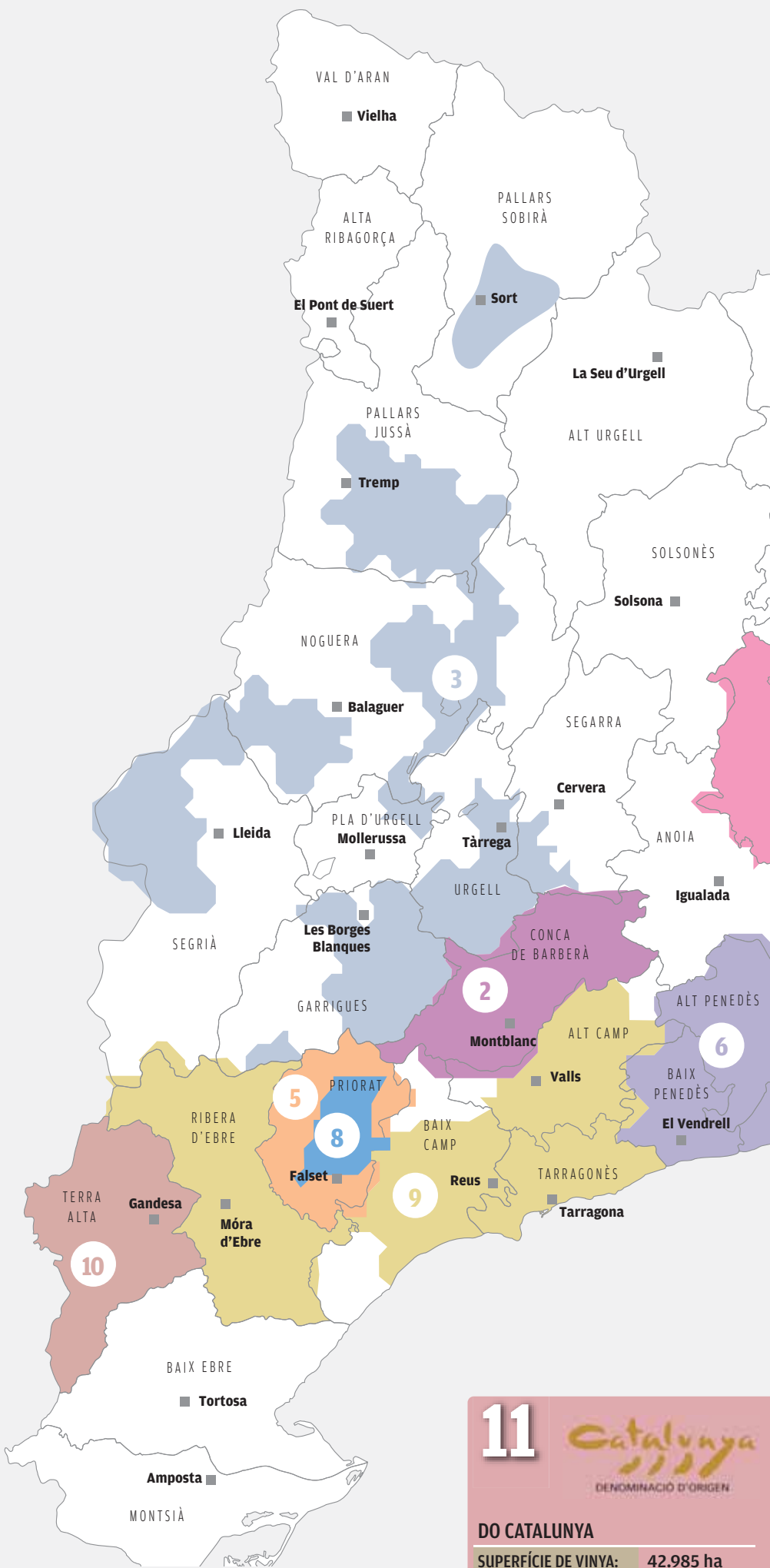
CELLERS INSCRITS: 150

PRODUCCIÓ (AMPOLLES): 18.508.592

VARIETATS:

Blanques: Chardonnay, chenin, garnatxa blanc, gewürztraminer, macabeu, malvasia de sitges, moscatell de gra gros o d'alexandria, moscatell de gra petit, parellada, riesling, sauvignon blanc, subirat parent, sumoll blanc, viogner i xarel·lo.

Negres: Cabernet franc, cabernet sauvignon, garnatxa, merlot, monastrell o morastrell, petit verdot, pinot negre, samsó o mazuela, ull de llebre, sumoll negre i sirà.



11



DENOMINACIÓ D'ORIGEN

DO CATALUNYA

SUPERFÍCIE DE VINYA: 42.985 ha

VITICULTORS INSCRITS: 5.699

CELLERS INSCRITS: 226

PRODUCCIÓ (AMPOLLES): 60.299.330

TOTAL DO CATALANES

*SUPERFÍCIE DE VINYA: 42.822 ha

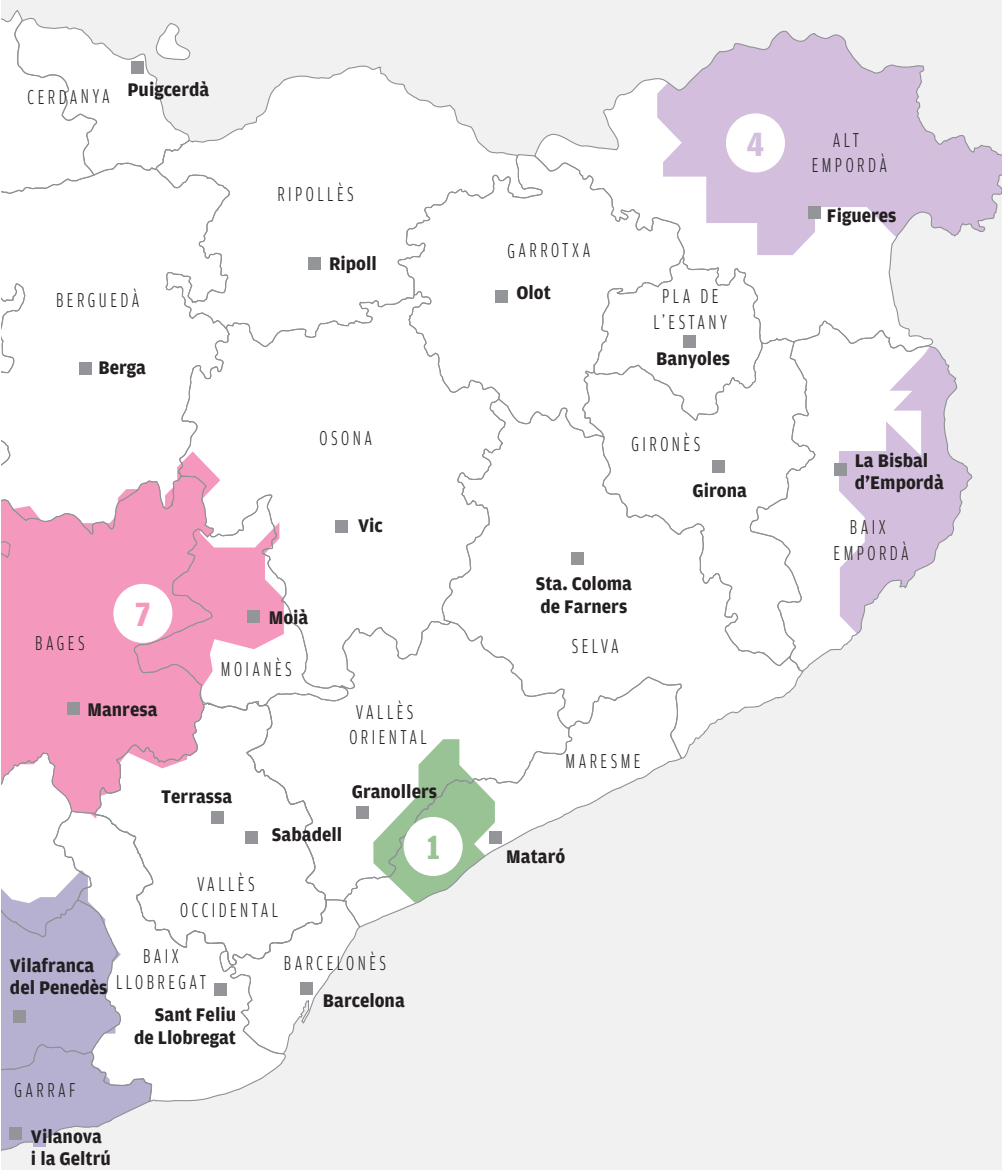
*VITICULTORS INSCRITS: 8.665

*CELLERS INSCRITS: 626

PRODUCCIÓ (AMPOLLES): 110.865.777

(*) sense sumar la coexistència de DO

Les DO catalanes



7

DO PLA DE BAGES

SUPERFÍCIE DE VINYA:	480 ha
VITICULTORS INSCRITS:	80
CELLERS INSCRITS:	14
PRODUCCIÓ (AMPOLLES):	793.968
VARIETATS:	

Blanques: Chardonnay, gewürztraminer, macabeu, malvasia de sitges, parellada, picapoll blanc i sauvignon blanc.

Negres: Cabernet franc, cabernet sauvignon, garnatxa tinta, garnatxa negre, merlot, picapoll negre, sumoll negre, sirà i ull de llebre.

9

DO TARRAGONA

SUPERFÍCIE DE VINYA:	4.560 ha
VITICULTORS INSCRITS:	1.367
CELLERS INSCRITS:	52
PRODUCCIÓ (AMPOLLES):	1.350.061
VARIETATS:	

Blanques: Chardonnay, chenin blanc, garnatxa blanc, macabeu, moscatell de gra gros o d'alexandria, moscatell de gra petit o de frontignan, parellada, pedro ximénez i sauvignon blanc.

Negres: Cabernet franc, cabernet sauvignon, garnatxa peluda, garnatxa negra, garnatxa tintorera, merlot, samsó (mazuela o carignan), sirà i ull de llebre.

8

DO PRIORAT

SUPERFÍCIE DE VINYA:	1.961 ha
VITICULTORS INSCRITS:	574
CELLERS INSCRITS:	106
PRODUCCIÓ (AMPOLLES):	4.942.570
VARIETATS:	

Blanques: Chenin, garnatxa blanc, macabeu, moscatell de gra gros o d'alexandria, moscatell de gra petit, pansal, pedro ximénez, picapoll blanc i viognier.

Negres: Cabernet franc, cabernet sauvignon, garnatxa peluda, garnatxa negra, merlot, picapoll negre, pinot negre, samsó o mazuela, sirà i ull de llebre.

10

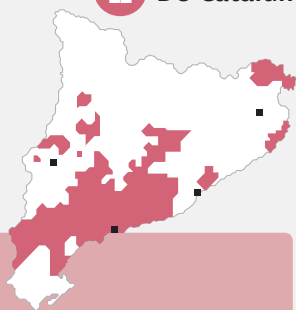
DO TERRA ALTA

SUPERFÍCIE DE VINYA:	5.800 ha
VITICULTORS INSCRITS:	1.255
CELLERS INSCRITS:	52
PRODUCCIÓ (AMPOLLES):	4.030.536
VARIETATS:	

Blanques: Chardonnay, chenin blanc, garnatxa blanc, macabeu, moscatell de gra gros o d'alexandria, moscatell de gra petit o de frontignan, parellada, pedro ximénez i sauvignon blanc.

Negres: Cabernet franc, cabernet sauvignon, garnatxa peluda, garnatxa negra, garnatxa tintorera, merlot, samsó (mazuela o carignan), sirà i ull de llebre.

11 DO Catalunya

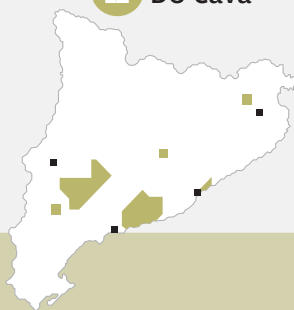


VARIETATS:

Blanques: Albariño, chardonnay, chenin blanc, garnatxa blanc, gewürztraminer, macabeu o viura, malvasia o subirat parent, malvasia de sitges o malvasia grossa, moscatell de gra gros o d'alexandria, moscatell de gra petit o d'alexandria, parellada (montòneg, montònega), pedro ximénez, picapoll blanc, riesling, sauvignon blanc, subirat parent, sumoll blanc, vinyater, viognier i xarel·lo (cartoixà, pansal, pansa blanca, pansa rosada).

Negres: Cabernet franc, cabernet sauvignon, garnatxa peluda, garnatxa roja (garnatxa gris), garnatxa tinta o lladoner, garnatxa tintorera, merlot, monestrell o garrut, petit verdot, picapoll negre, pinot negre, samsó (crusilló, carigane, carenyena o mazuela), sumoll negre, sirà, trepat i ull de llebre.

12 DO Cava



12 CAVA

DO CAVA*

SUPERFÍCIE DE VINYA:	33.903 ha
CELLERS ELABORADORS DE CAVA:	235
CELLERS ELABORADORS DE VI BASE PER A CAVA:	162
PRODUCCIÓ (AMPOLLES):	245.155.988 ampolles (el 97% surten de Catalunya)
VARIETATS:	

Blanques: Macabeu, xarel·lo, parellada, malvasia o subirat parent i chardonnay.

Negres: Garnatxa negra, monastrell, pinot negre i trepat (només per a l'elaboració de cava rosat.)

(*) Les dades inclouen totes les comunitats que integren la Regió del Cava: Catalunya, País Valencià, Aragó, Extremadura, La Rioja, País Basc, Navarra i Castella i Lleó.



D.O. ALELLA

D.O. MONTSANT

D.O. COSTERS DEL SEGRE

D.O. TERRA ALTA

D.O. PLA DEL BAGES



El supermercat de l'Empordà
Empuriabrava i Castelló d'Empúries

l'univers dels vins

D.O. CATALUNYA

D.O. EMPORDÀ

D.O. PRIORAT

D.O. PENEDES

D.O. TARRAGONA

www.smontserrat.com



Els vins del 'rei' i la República

LES XIFRES

13
Cellers

van participar en
el tast.

25 Vins

tastats i 13 reco-
manats.

6 DO

Denominacions
d'Origen.

CATI MORELL

● Les reunions a Palau s'allargaven dimecres al vespre. Amb el mòbil a la mà, els nervis a flor de pell i el cor encongit, la periodista i escriptora Pilar Rahola i l'actor Toni Albà es van trobar a partir de les vuit del vespre a la masia rural Mas Llagostera, premi al millor allotjament enoturístic de Catalunya del 2017, per participar en el tast de vins que us presentem a continuació. Acompanyats pels autors de la *Guia de Vins*, Sílvia Naranjo i Jordi Alcover, Rahola i Albà van descobrir les particularitats d'algunes varietats tradicionals catalanes i les singularitats d'alguns mètodes d'elaboració de

La periodista Pilar Rahola i
l'actor Toni Albà tasten vins
de 13 cellers catalans per
explicar les seves
impressions

sis denominacions d'origen.

Pel tast van passar 25 vins i caves. Vins blancs, negres i rosats; monovarietals i cupatges; escumosos, ancestrals i mètodes tradicionals. I els dos convidats van descobrir detalls interessants de cada un dels productes. Acompanyats de les típiques coques enramades, un gran arròs de verdures i una fideuada, el tast va acabar amb catànies i cava del Penedès.

"Amb el vi floreixen les paraules" diu el refranyer popular. I van florir! "Demà l'article et sortirà prou bé", li va dir Toni Albà a Rahola en un moment del tast, "els pronoms, no ho sé". A través de Toni Albà ens van visitar personat-

Pilar Rahola i Toni Albà, durant el tast de vins en un dels menjadors de Mas Llagostera.
ANDREU PUIG



“

Al costat del 'rei',
Rahola reivindica
el seu esperit
republicà, tal com
ja ha fet, traient pit
davant del
monarca en algun
moment

ges del nostre imaginari històric recent. El personatge de Jordi Pujol va tenir, en boca de l'actor, paraules confortables per a la diputada de la CUP Anna Gabriel, mentre a la copa s'aïrejava un monovarietal de sumoll de Jané Ventura. Però també es va presentar a la taula el president espanyol amb “los vecinos, el alcalde i la europea”. Les imitacions de Toni Albà van treure ferro a la incertesa respecte al futur polític més immediat. I, en el contrapunt, Pilar Rahola va fer un gran paral·lelisme històric entre el context polític actual i el que retrata en la seva última novel·la, *Rosa de cendra*, premi Ramon Llull. Els seus protagonistes es mouen entre la guerra de Cuba i la Setmana Tràgica, en què els canvis polítics acaben provocant la unió de lerrouxistes i monàrquics, i en conseqüència, la reacció agressiva de l'estat.

“Heu dit monàrquics?” I, al segon, Toni Albà es transforma en Borbó. El rei Joan Carles que encarna Toni Albà assegura que ell no és “gens unionista” just en el moment en què se serveix un Montsant de Cellers Unió, que Pilar Rahola descriu com “un gos amb morrió”. El vi, és clar!

Al costat del *rei*, Rahola reivindica el seu esperit republicà, tal com ja ha fet, traient pit davant del monarca en algun moment compromès, amb el president Macià com a protagonista. I acaba fent una giragonsa dialèctica per acabar recordant l'afer Dreyfuss, que a final del segle XIX va commoure i dividir la societat francesa arran d'una sentència judicial de caire netament antisemita que va suposar l'empresonament d'una persona innocent durant més de deu anys pel fet de ser jueu. I que va provocar el famós *J'acuse* d'Émile Zola. Rahola no descarta que el procés català acabi amb un *J'acuse*. I, després d'un matí de dijous d'infart, les acusacions comencen a creuar-se. Quan la República i el *rei* es troben a la taula, ja se sap... malgrat sigui per tastar vins, sorgeixen converses, a vegades, inesperades.

Intuïtius, desperts i vius

Pilar Rahola i Toni Albà van mostrar un perfil intuïtiu despert i viu en el tast. “Si aquest vi, històricament, s'ha fet aquí és perquè aquest és el lloc adequat per fer-lo”, va dir Rahola en un moment de la vetllada. I és així. En viticultura, les casualitats no existeixen. Tot i que alguns

cupatges sorgeixen per casualitat. Toni Albà es va mostrar convençut que tots portem un petit enòleg a dins i va recordar amb melangia els cupatges que vam aprendre a fer a les festes de comunitat quan érem petits amb tots els culs d'ampolla que trobàvem.

26 DE NOVEMBRE 2017

Mostra de Vins, Caves i Productes de la Terra

13^e Subirats Tastal'

D'11 a 15 hores · Plaça de Subirats
SANT PAU D'ORDAL
www.subirats.cat
www.turismesubirats.cat





Vint tardors junts



Amb emoció...
des de 1996
...Llàgrimes
de tardor

WINE · MODERATION
del Dr. PETER

Emociona't i comparteix. Emocionate y comparte. Emocionati e condividi. www.santjosepvins.com



Una vista de la finca Mas Llagostera, premi al millor allotjament enoturístic de Catalunya 2017. MAS LLAGOSTERA

Promoció del paisatge des del tractor

UNA MASIA RURAL DEL S. XVII
CONVERTIDA EN UNA
DESTINACIÓ TURÍSTICA DEL VI

● Mas Llagostera és una masia rural del s. XVII situada en una finca agrícola a la Bisbal del Penedès que va néixer de la necessitat de fer sostenible l'activitat agrària. La família Solé-Bundó va optar per la restauració de la casa amb materials i mètodes de construcció tradicionals, amb l'objectiu de conservar l'essència d'una casa autosuficient durant generacions. Des de 2010, Mas Llagostera s'ha convertit en un espai d'agroturisme de qualitat, que ha fet del turisme responsable el seu *leit motiv*. Premi al millor allotjament enoturístic de Catalunya del 2017, Mas Llagostera és l'emblema d'un projecte d'autosuficiència energètica. Plaques solars per garantir llum i aigua calenta, caldera de biomassa que funciona amb les restes de poda de la finca, aigua de pluja... I la voluntat de contribuir a la preservació del medi ambient i la millora de l'entorn. A la finca s'ha creat una ruta circular, entre vinyes i bosc, on es poden trobar fins a nou barraques de pedra seca, restaurades com a patrimoni i testimoni d'un passat de transhumança molt viu en tots els racons.

C. MORELL



Des de 2010, Mas Llagostera ha fet del turisme responsable i de qualitat el seu 'leit-motiv'

13 cellers, 25 vins, 2 tastadors

Cada celler ha donat a tastar dos vins dels quals Pilar Rahola i Toni Albà en van escollir un que recomanen amb els seus comentaris

Al tast, que es va fer a la Bisbal del Penedès, hi han participat vins de sis denominacions d'origen

Malvarel·lo de Torelló

Varietats: Malvasia i xarel·lo

Criança: 2016.

Denominació d'origen: DO Penedès

Nota de tast

És un vi blanc fresc, fi i molt aromàtic elaborat amb les varietats autòctones malvasia i xarel·lo. Les dues varietats comparteixen un cercle vegetatiu similar, que permet veremar-les i premsar-les juntes.



“Quina aroma! és sorprenent!”



“És amorós i acompanya el paladar”

LXV de Loxarel

Varietats: xarel·lo vermell 100%

Criança: 2016.

Denominació d'origen: DO Penedès

Nota de tast

Procedent de vinyes situades al municipi de les Cabanyes (Alt Penedès), a 5 km de Vilafranca i a 250 m d'altitud sobre el nivell del mar. Maceració parcial amb el raïm sencer. La pellofa del raïm ens dona protecció, estructura, aromes i complexitat.



“Es intens. És un blanc que fa pensar”



“És un blanc aromàtic i sorprenent”

Vallformosa Col·lecció Brut Nature

Varietats: Macabeu, xarel·lo, parellada i chardonnay

Criança: Brut Nature 2012.

Denominació d'origen: DO Cava

Nota de tast

Primera fermentació en tancs d'acer inoxidable a temperatura controlada de 14-16°C. Segona fermentació en ampolla. Criança mitjana de 24 mesos sobre les seves mares. Color groc palla amb tons verdosos. Aroma intensa, elegant i complexa amb notes de fruita.



“Aquest cava es desperta a la boca. És atrevit”



“És un cava festiu. Per quedar bé!”

Gramona Savinat ecològic 2016

Varietats: Sauvignon blanc 100%

Criança: 2016.

Denominació d'origen: DO Penedès

Nota de tast

Aquest vi respon a un perfil de sauvignon blanc del vell món. L'elegància es fusiona amb la frescor. Es mostra rotund, sense renúncia a una acidesa sostinguda, i amb gran equilibri entre la personalitat del varietat i el treball amb la fusta, que li aporta estructura.



“Aquest vi és dels que es queden a la boca”



“Ooob! Préssec madur i figa en una copa!”

Microcosmos de Llopart Reserva Rosé

Varietats: Pinot noir (85%) i monastrell (15%)

Criança: Brut Nature.

Denominació d'origen: DO Cava

Nota de tast

Color rosa grosella de mitjana intensitat, amb subtils tons teula, molt brillant. Bombolla formant corona. Aromes molt complexos, amb tons de fruits vermells silvestres amb els matisos torrats de la cria amb les mares.



“És elegant per prendre de matinada”



“Aquest és un cava per anar de festa major”



Ergo blanc de Cellers Gerisena

Varietats: Macabeu i garnatxa roja
Criança: 2016
Denominació d'origen: DO Empordà

Nota de tast

Vi elaborat a partir de raïm veremat de forma manual en el seu moment òptim de maduració i estat sanitari, procedent de vinyes de muntanya de la zona de l'Albera. Maceració pel·licular sobre borres a baixa temperatura per poder extreure les aromes primàries de fruita blanca.



“Aquest vi és com un taff de camembert”



“Aquest vi és molt amorós. Té una història”

Llàgrimes de tardor blanc de Sant Josep Vins

Varietats: Garnatxa blanca (100%)
Criança: 2016
Denominació d'origen: DO Terra Alta

Nota de tast

Vi blanc sec de mig cos, complex. Llàgrimes de tardor blanc és el vi més emblemàtic del celler. Color groc pàl·lid que evoluciona cap al groc daurat a partir del tercer any. Desprèn aromes fines de criança i posteriorment ofereix notes afrutades molt característiques.



“Aquest vi és sinuós, com un pelfuix que et petoneja”



“És tendre com un cotó de sucre”

Nena de Vinya els Vilars

Varietats: Syrah (100%)
Criança: 2016
Denominació d'origen: DO Costers del Segre

Nota de tast

Elegant color vermell maduixa amb aspecte net i brillant. Bona intensitat aromàtica, conjuntant les fruites vermelles (maduixes, cireres) amb les flors del camp. Paladar untuós i equilibrat per una bona evolució sensorial del vi, amb una acidesa perfecta que aporta frescor i vivesa.



“És una espasa. D'entrada ja et diu que és fort”



“És un rosat metàl·lic agradable a la boca”

Vinya Beth negre del Celler de Can Nou

Varietats: Garnatxa negra, samsó i ull de llebre
Criança: 2016
Denominació d'origen: DO Empordà

Nota de tast

Criança de tres mesos amb xips de roure. De capa mitjana i color vermell cirera. En nas, predominen aromes de fruita madura, amb un toc d'espècies mediterrànies. En boca és voluminós, de tanins fins, i cremós, suau i equilibrat, de post gust llarg i persistent.



“Aquest és un vi per menjar-se'l”



“És enigmàtic i em convida a conèixer-nos”

Dairo de Cellers Unió

Varietats: Garnatxa, samsó i syrah

Criança: 6 mesos de roure

Denominació d'origen: DO Montsant

Nota de tast

Vi negre d'intens color cirera i persistent capa. Ens ofereix una elegant aroma de fruits vermells madurs molt concentrada, amb fins matisos de roure i notes minerals. En boca és carnós, llaminer i potent, amb un bon equilibri i una excel·lent expressió varietal.



“És un gos amb morrió”



“Me'l beuria amb escafivada i arbequines”

Les Sorts Vinyes Velles de Celler El Masroig

Varietats: Carinyena i garnatxa negra

Criança: 2014

Denominació d'origen: DO Montsant

Nota de tast

Color cirera picota amb tons violacis. Aroma complexa, confitura de fruits vermells i negres. A la copa hi notem una gran varietat de matisos: pebre negre, clau, cacau, sotabosc mediterrani. L'entrada en boca és càlida. Es presenten els tanins ben madurs. Postgust llarg i agradable.



“Aquest és un vi acabat, potent”



“És un vi rodó, ensenyat”

Sumoi-Sumoll de Jané Ventura

Varietats: Sumoll (100%)

Criança: 2015

Denominació d'origen: DO Penedès

Nota de tast

Color vermell robí intens i brillant. Al nas, es caracteritzen aromes de cirera de la varietat que estan molt ben integrats i equilibrats amb notes balsàmiques i torrades. En boca és molt fresc, amb fruites vermelles (cirera, gerd), notes balsàmiques de sotabosc i tanins suaus.



“És estable i perdura al paladar”



“És revolucionari i una mica tarambana”

Brut Nature Gran Reserva de Nadal

Varietats: Parellada, xarel·lo i macabeu

Criança: 2012.

Denominació d'origen: DO Cava

Nota de tast

Color verd llimona intens. Petites i fines bombolles. En nas hi trobem aromes d'ametlles torrades. Molt llarga evolució. En boca, excel·lent estructura i molt suau en el paladar. Raïm procedent íntegrament de la Finca Nadal de la Boadella (Alt Penedès).



“Aquest cava te una història”



“Me'l prendria amb un gall dindi amb prunes”



De la terra a la copa

Un grup de petits cellers familiars catalans s'uneixen sota el segell de qualitat Vinya, Celler, Masia per garantir la procedència i traçabilitat dels seus vins

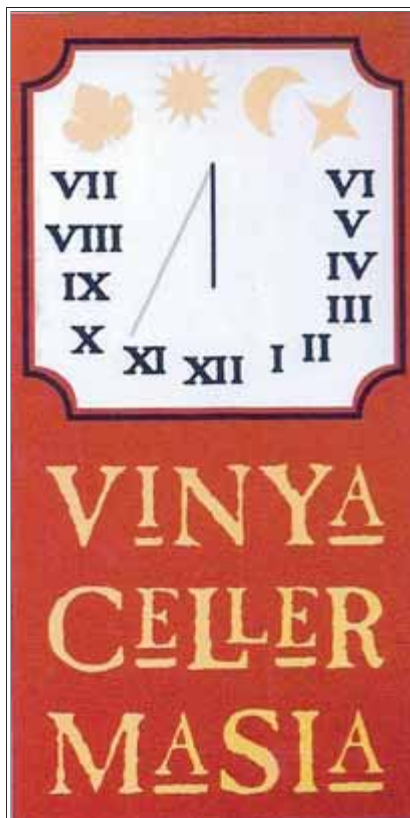
JOSEP M. FLORES / TAEMPUS

● Amb l'objectiu de garantir l'origen i traçabilitat del vi i valorar tot el procés d'elaboració que comença a la vinya i acaba a la copa, un grup de petits cellers familiars va crear fa uns anys el segell de qualitat Vinya, Celler, Masia. Els elaboradors que avui exhibeixen aquesta marca a les ampolles dels seus productes pertanyen a diferents denominacions d'origen dels Països Catalans, comparteixen el compromís per la dignificació i qualitat del producte i han de complir tres requisits bàsics: han de disposar de masia a la finca (una unitat

habitable amb capacitat suficient per viure-hi i diferenciada del celler); celler propi (tota construcció que inclogui l'utillatge i espai suficient per poder elaborar el vi i envellir-lo o criar-lo); i vinyes pròpies (conreades directament per la pròpia empresa o cedides a tercers en parceria). "Volem obtenir els vins de qualitat més genuïns, autèntics i de referència amb el respecte a l'estructura tradicional de l'elaboració per garantir la unió essencial entre el pagès i el vi. La marca Vinya, Celler, Masia és el resultat d'aquesta filosofia que dignifica i diferencia els elaboradors i els seus millors vins d'aquestes masies típiques catalanes", assegura un dels promotors de la iniciativa, Francesc Suriol, del celler Can Suriol del Castell de Guardiola de Font-rubí (Alt Penedès).

CERTIFICACIÓ ACREDITADA

El consorci Vinya, Celler, Masia vol donar-se a conèixer entre tots els cellers d'arreu del país per poder aglutinar el màxim de les empreses vitivinícultores familiars que comparteixen els valors d'estima i vin-



Els elaboradors que avui exhibeixen aquesta marca pertanyen a diferents DO dels Països Catalans

180793-1168849w



Hotel rural per a esdeveniments... amb encant

Restaurant · Bodes · Comunions · Aniversaris · Tallers de cuina...

Aniversaris, bateigs, festes infantils, convencions, esmorzars de feina, i tot el que està relacionat amb les celebracions en grup.



Ctra Na-II km 503 25330 Vilagrassa (Lleida) · Tel. 973311000 · info@hostaldelcarme.com · www.hostaldelcarme.com





Un dels valors de la marca és la garantia de procedència del raïm i l'elaboració del vi a la mateixa propietat. JOAN SABATER

cle amb la terra. Els components del grup han d'abonar una quota mensual i fer aportacions puntuals supeditades a les accions que duu a terme la marca. La certificació que acredita el compliment dels requisits exigibles als cellers l'autentific el prestigiós bufet Bureau Veritas..

Des de Vinya, Celler, Masia s'han impulsat diverses iniciatives per divulgar el coneixement sobre l'elaboració i el consum del vi, donant valor a la garantia de traçabilitat. En aquest sentit, una de les propostes més reeixides va ser un concurs de tast popular que consistia a puntuar tots els productes certificats. Els tastadors eren totes les persones que voluntàriament hi volien participar; compraven a un preu avantatjós un lot dels productes amb la marca Vinya, Celler, Masia i després de tastar-los a casa seva els podien puntuar a través d'una aplicació informàtica. A partir de totes les puntuacions rebudes, el consorci elaborava un rànquing amb tots els vins tastats.

“

La marca Vinya, Celler, Masia és el resultat d'una filosofia que vol dignificar i diferenciar els vins que hi estan adherits

"Tot comença aquí, en un paisatge que és l'origen dels nostres vins"

DO Montsant, vins que estimen la terra



mon+ sant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

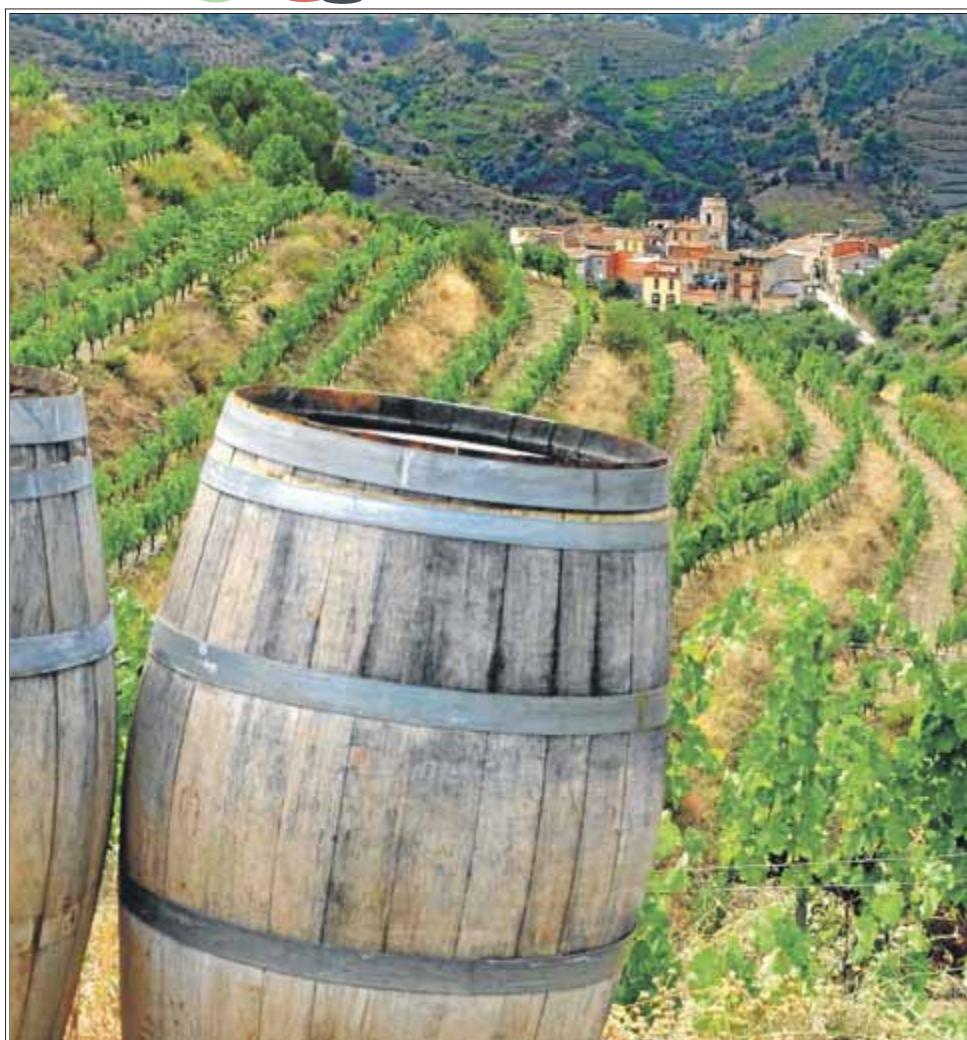
 **Unió Europea**
Fons europeu agrícola
de desenvolupament rural
Europa inverteix en les zones rurals



Paisatge de vinyes del Priorat, amb el municipi de Porrera al fons. LLUÍS SERRAT.

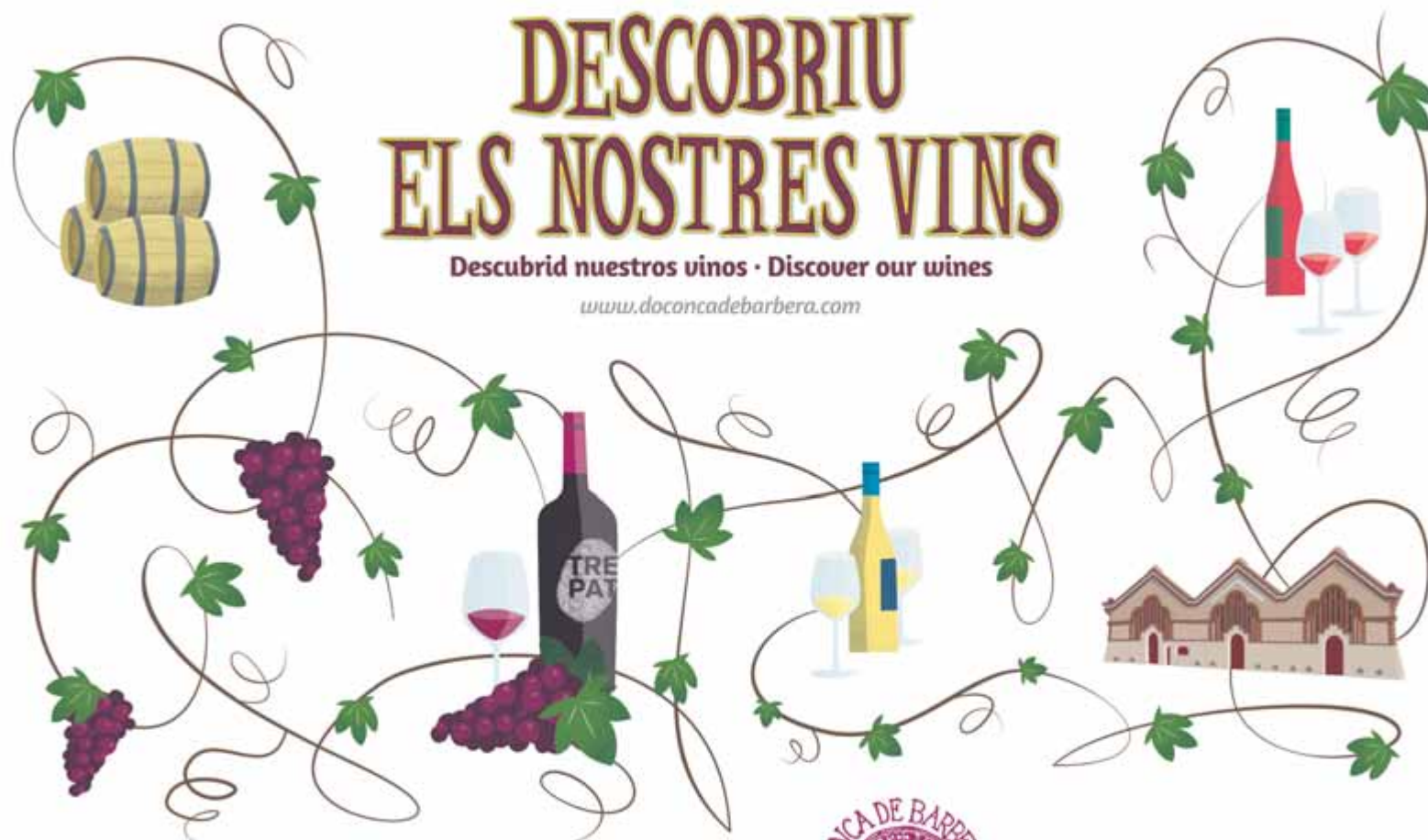


Els cellers integrats al grup se sotmeten a una certificació de qualitat que acredita el prestigiós bufet Bureau Veritas



El decàleg VCM

1. Respectem els nostres vins.
2. Treballem les nostres vinyes.
3. Veremem els nostres raïms.
4. Vinifiquem i elaborem els nostres vins.
5. Vivim al mig de les nostres vinyes.
6. Embotellem el nostre vi en el nostre celler.
7. Comercialitzem els nostres vins amb la nostra marca.
8. Treballem per millorar amb respecte de la tradició.
9. Estimem el nostre país, el vi i la seva cultura.
10. Empareem els nostres vins amb el segell VCM.



Bodega Exclusiva Grup Miquel

C.R.

● Grup Miquel és l'únic majorista que amb les seves marques pròpies cobreix més de 1.600 referències, entre les quals hi ha els vins i els escumosos. Disposa de més de cinquanta referències de vi tranquil i de vi escumós de les denominacions d'origen més representatives, i continua buscant cellers

Vins tranquils i escumosos de les denominacions d'origen més importants

que puguin oferir productes de qualitat a preus competitius. Distribueix a través de Gros Mercat, supermercats i botigues franquiciades. La idea de desenvolupar

vins i caves propis va començar fa només set anys i ja s'han situat com a líders entre les seves vendes. Són vins que porten part de denominacions d'origen catalanes tan conegudes com, per exemple, Penedès, Rioja, Ribera del Duero, Priorat, Montsant i també Terra Alta, entre d'altres zones, que elaboren per a Grup Miquel.



ETERNIUM XAREL·LO SELECCIÓN

Aquest vi blanc és un monovarietal de xarel·lo, la varietat autòctona del Penedès, un territori privilegiat per al cultiu de la vinya gràcies a la influència del sol i el mar Mediterrani. La DO Penedès és reconeguda per la qualitat dels seus vins blancs elaborats sobretot amb les varietats xarel·lo, macabeu i parellada. Són uns vins ideals amb aperitius, peixos i marisc, pastes i arrossos mariners, fumats i tot tipus de verdures.



JUVÉ MASANA BRUT GRAN RESERVA ESPECIAL

Sol i aires mediterranis alimenten els ceps de macabeu, xarel·lo, parellada i chardonnay destinats a elaborar un cava amb una criança de 36 mesos, que dona com a resultat una bombolla fina, integrada i molt cremosa, amb aromes de pastisseria, mel, fruita confitada i fruita seca. Generós i intens de sabors, és un dels productes que més possibilitats ofereixen en els maridatges. Ha estat premiat amb el Vinari de plata.



CIUTAT VELLA

El Priorat és una zona vitivinícola amb pendents negres, en els quals s'elabora un intens i profund vi reconegut per la seva qualitat i per la seva calidesa. En aquesta regió única pel seu terreny de pissarra, creix un dels vins de gran relació qualitat preu. Un vi de color roig robí fet amb les varietats garnatxa, carinyena, cabernet sauvignon i merlot. Les seves aromes de fruita vermella amb notes torrades el converteixen en un vi molt llaminer. Ha obtingut la medalla d'or en els premis Girovi i el Vinari de bronze.



ROCA BLANCA CRIANZA

La Denominació d'Origen Montsant està actualment considerada com una de les zones emergents d'aquest país. I aquest vi que presenta el Grupo Miquel trepitja amb força en el mercat. El raïm de garnatxa carinyena i syrah dota aquest producte d'una elegant concentració d'aromes de fruites madures i notes minerals, mentre que en boca és intens, persistent i alhora llaminer. Un vi que fa les delícies del consumidor acompanyat d'una bona carn o fent maridatge amb uns bons formatges.



ETERNIUM SELECCIÓN MERLOT BARRICA

S'elabora a la Denominació d'Origen Penedès amb una de les varietats de raïm negre més internacionals i una de les més consumides del món, la merlot. Un raïm que es defineix per la seva finesa i suavitat, sense deixar de ser carnós i aromàtic, i d'un color robí molt intens. Els sis mesos que passa per la bota li confereixen unes aromes d'espècies i notes fumades que el fan molt especial. Es tracta d'un vi potent, rodó i equilibrat que arriba a un bon nombre de consumidors amants dels vins fàcils de beure i ben estructurats.



ETERNIUM SELECCIÓN ROSADO DO PENEDES

És un altre dels sis vins del grup que representen a la DO Penedès, una de les denominacions d'origen amb més extensió de Catalunya. La gamma de vins ofereix un ampli ventall de possibilitats, amb productes molt recomanables per la seva qualitat, per la seva exigència i, sobretot, per la satisfacció del consumidor. Així com altres productes de la firma han tingut diversos reconeixements, l'Eternium Selección Rosado DO Penedès ha estat guardonat darrerament amb el Girovi de bronze.





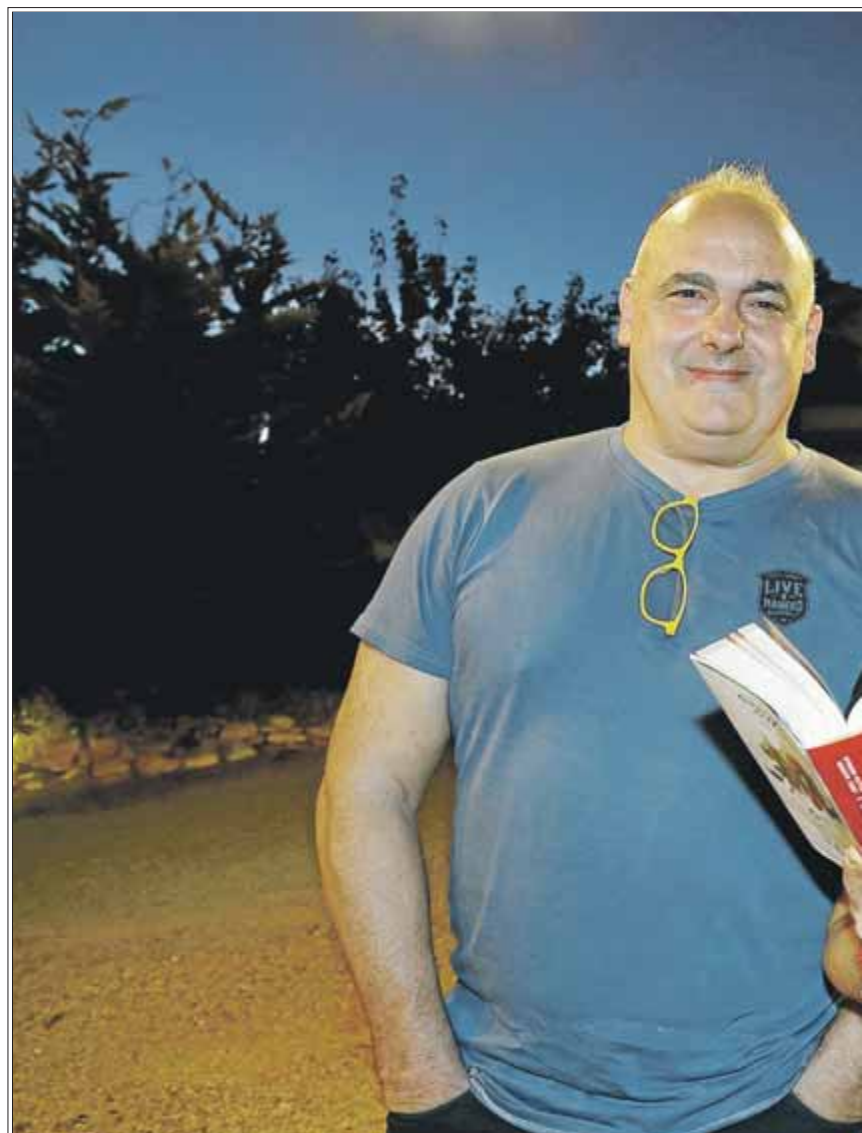
Deu anys d'herois i proscrits

CATI MORELL

● La Guia fa deu anys. La Guia de Vins de Catalunya arriba enguany al desè aniversari. Els seus autors, Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, ja tenen en el seu historial 14.000 tastos que, segons ells, els permeten parlar amb una certa autoritat sobre la personalitat dels vins catalans. Arribar fins aquí ha estat difícil, en alguns moments, fins i tot heroic, però ells diuen que se senten “normal”. Però gratant una mica, la trajectòria de la Guia de Vins descobreix una nova etapa de creixement i evolució en la història del vi de Catalunya.

Quan Sílvia Naranjo i Jordi Alcover van iniciar el projecte de la Guia, amb la il·lusió d'aquell que vol descobrir i encomanar la seva passió, no havien acabat de sospesar el compromís personal del projecte. “Un cop acabats els tastos de la primera guia vam tenir un xoc molt fort perquè vam descobrir que no s'havien complert les nostres expectatives”, recorda Naranjo. Segons ella, estaven convençuts que en el tast a cegues els vins del país els agradarien molt més del que els van agradar. Fins al punt que es van trobar en el dilema de publicar el que realment havien experi-

‘La Guia de vins de Catalunya’ ha estat testimoni del renaixement del vi català



Les dades de la Guia

Títol: La Guia de vins de Catalunya 2018

Autors: Sílvia Naranjo i Jordi Alcover

Editorial: Cossetània

Contingut:

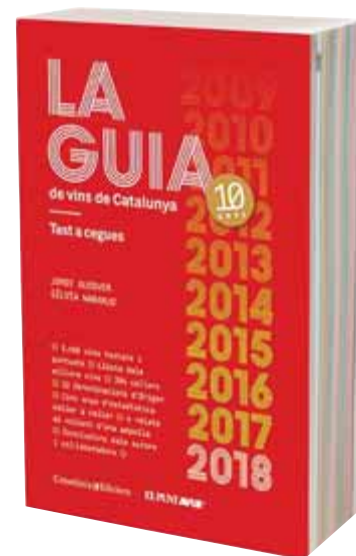
Tastos puntuats 1.458

Tastos comentats 25

4 relats literaris relacionats amb el vi

496 pàgines

Preu: 19,90 €



La Guia elimina la classificació binària respecte a la criança en fusta

CAVES | VINS BLANCS NOBLES

www.nadal.com
visita@nadal.com
 tel. 607 46 30 52

UNA EXPERIÈNCIA OBERTA ALS SENTITS

179438-1174516w



Jordi Alcover i Sílvia Naranjo amb un exemplar de la Guia 2018, que introdueix alguns canvis per commemorar el desè aniversari. ANDREU PUIG

mentat en els tastos o abandonar el projecte. En aquell moment, l'enòleg Joan Milà va tenir, segons Naranjo, un pes important, ja que quan el van consultar els va animar a publicar el que havien detectat. I així va sortir la primera *Guia de vins de Catalunya*. “Tastos amb notes de pebrots i tomaqueres que no eren característiques varietals i que, en cap cas, eren bons senyals per al sector”, recorda Sílvia Naranjo. De l'eufòria per la publicació del llibre el sector va passar instantàniament a la crítica contra la metodologia o la capacitat dels tastadors. “Vam passar de ser uns herois a ser uns proscrits” –diu Naranjo–, “la reacció de les DO i del sector va ser ferotge”. I la superació d'aquella tempesta va ser clau per a la continuació d'un projecte que s'ha consolidat i que ha obert les portes a una nova manera d'entendre el vi per part de molts elaboradors.

En aquests anys, segons Naranjo, “des de la Guia hem estat espectadors de canvis espectaculars tant en els models d'elaboració com de conreu. Hem vist com les

“

Un cop acabats els 1.400 tastos de la primera Guia vam descobrir que no havíem complert les nostres expectatives

Trepitja la terra on creix la llegenda

Vine a descobrir els secrets d'elaboració del nostre vi, experimenta la poderosa sensació de premsar el raïm amb els peus, recorre en segway o burricleta les majestuoses vinyes o sorprèn els teus sentits amb un maridatge gastronòmic.

CONEIX LES ARRELS D'UN HOME, UN TEMPS, UN VI.

Château Leon, s/n
Ctra. Pla del Penedès – Torrelavit (Barcelona)
visitas@jeanleon.com
Tel. 93 817 76 90 • 678 19 56 56
www.jeanleon.com

SINCE 1963
JEANLEON
A MAN A TIME A WINE

WINEinMODERATION.com
Art de Viure
EL VI NOMÉS ES GAUDEIX AMB MODERACIÓ



El sector del vi ha entrat en un procés d'involució per tornar a fer els vins que expressen la seva essència



➔varietats autòctones han anat recuperant el prestigi que mai no haurien hagut de perdre i com, cada vegada més, els elaboradors despullen els vins per trobar l'essència real". Aquesta evolució ha obert les portes a l'elaboració de vins més frescos, més assequibles i més fàcils, i que, a més, s'identifiquen molt millor amb el territori.

Segons Naranjo, el sector ha entrat en un procés d'involució per tornar a fer uns vins més aproximats a la fruita i fugint

dels afegits. El mercat ha evolucionat donant valor a vins cada vegada més expressius i respectuosos amb el seu origen: la terra i la fruita. I, per atendre aquesta demanda, el sector ha hagut d'assumir la necessitat d'anar introduint els canvis que en aquests anys ha reclamat la Guia.

I amb aquesta evolució la Guia s'ha guanyat un lloc dins el sector. Enguany, la Guia té un total de 1.498 tastos puntuats i 25 tastos comentats, en 496 planes. Sortirà

al mercat al preu de 19,90 euros i incorpora quatre relats literaris relacionats amb el vi. Una de les novetats d'aquest any és que desapareix la classificació binària relacionada amb la criança en fusta dels vins o els caves que han passat per bota. La voluntat dels autors és restar importància a la fusta com a un element de prestigi dins del sector. Entenen que l'evolució natural és buscar més les aromes honestes del vi. Naranjo i Alcover volen adaptar-se així a les ne-



SFB | *Sant Fruitós de Bages marida amb el vi*



Ajuntament de
Sant Fruitós de Bages

Formem a través del vi
<http://www.iesgerbert.cat>





La festa de la Guia. Una vista i un detall de la festa de la Guia que es va celebrar l'any passat al Liceu. ANDREU PUIG

cessitats del mercat i contribuir a la consciència del consumidor que, cada dia més, té la voluntat de conèixer el sector del vi.

En deu anys, la Guia ha estat testimoni d'un procés de redescobriment del vi català. El sector ha passat d'un model que només podia aspirar a fer còpies dolentes de l'estil francès a un model que aposta per la identitat pròpia. El redescobriment de moltes varietats autòctones que havien quedat oblidades, l'elaboració de vins experimentals amb nous processos i la voluntat de mostrar la cara i les aromes del terrer català quan els vins surten a l'estranger, són ara la voluntat de molts cellers que deu anys enrere ni s'havien plantejat aquest model de negoci.

Així és com la Guia ha posat el seu granet de sorra en els canvis d'un sector en constant evolució, segons Naranjo. I tant ella com Jordi Alcover se'n senten orgullosos. La Guia 2018 es presentarà en una festa especial per commemorar el desè aniversari amb representants del sector, el dia 13 de novembre, al Museu Marítim de Barcelona.



Cada vegada més els vins són frescos, fàcils i s'identifiquen amb el territori

Visiteu-nos i passegeu pels 100 anys d'història del nostre celler, des dels antics trulls subterranis de 1917 fins a la nova nau de bótes.

Visita + tast de vins Celler Masroig 1917—2017

2x1

Presentant aquest anunci us oferim un 2x1 en l'experiència.
Vàlid fins 28/02/2018

visites@cellermasroig.com
T. 977 825 026
cellermasroig.com



155357-117257m

Només avançant mantenim l'equilibri Compromesos amb el turisme sostenible i responsable



130515-11453700

Agroturisme i activitats entre vinyes

Ctra. T-240 km 0,5. La Bisbal del Penedès (Baix Penedès). Tel. 635 566 955. www.masllagostera.com





Francesc Olivella. Director del
Consell Regulador de la DO Penedès

“La vinya determina els vins”

CATI MORELL

● Francesc Olivella dirigeix el Consell Regulador de la DO Penedès. Des del seu càrrec ha vist com els cellers d'aquesta DO han fet un canvi de mentalitat per abandonar els criteris en què es prioritzava la quantitat per anar a un model basat en la qualitat i la sostenibilitat.

Podem dir que hi ha una relació entre la qualitat del vi i la qualitat del paisatge?

Si al fons de la vinya hi veiem una muntanya o hi veiem unes fàbriques, és el mateix que quan tastem un vi o un plat. Hi ha gent que menja per la vista... El vi està afectat pel paisatge sempre i quan hi vinculem el tema mediambiental, de sostenibilitat, de tipologia de sòls i de com cuidem la vinya. A partir d'aquí, a la qualitat del vi, sent un element subjectiu, li vehiculem una història darrere. Un vi no és només una solució química, sinó que és tota una altra història, que completa la seva funció en el moment que el posem en una copa i ens acompanya una determinada gastronomia.

Si no coneixes el paisatge d'on ve el vi que prens, pots tenir la mateixa experiència que si la coneixes o hi ets?

Si no coneixes el lloc de procedència, el tast del vi és imparcial. Notaràs unes aromes, una textura; però si jo conec aquella zona, em beuré el vi amb una altra mentalitat i construiré tota una història vinculada a allò que estic fent. Per tant, aquell vi serà diferent. Per tant, l'afectació paisatgística és més psicològica. Però si lliguem ai-

Francesc Olivella,
director del Consell
Regulador de la
Denominació
d'Origen Penedès,
en una vinya de la
DO Penedès a la
primavera. CRDO
PENEDÈS



xò a un determinat tipus de producció –ecològica, biodinàmica, etcètera– ja és una altra història.

Com han afectat el paisatge els canvis que hi ha hagut en els models de producció a la vinya?

Durant molts anys, a l'agricultura, la tendència va ser a sobreexplotar-la molt i a fer servir molta química buscant rendiments alts... parlo de l'agricultura en general, però la viticultura no se'n va escapar, d'aquesta tendència... i ara la tendència, almenys al Penedès, és totalment al revés. Ara fem passos per tornar a integrar la producció agrària i, en aquest cas, vitivinícola, en el propi entorn. Per què hem de fer tractaments químics si no cal? Per què hem de passar deu vegades amb el tractor si amb dues n'hi ha prou? Per què no podem integrar novament el bestiar a les vinyes?

Si la tendència és aquesta, quin futur tenen els vins que es fan en cellers ubicats en polígons industrials?

Una varietat

El xarel·lo és la varietat insígnia del Penedès. És una de les tres varietats autòctones que es fan servir en la producció del cava però, a més, ha esdevingut una de les claus d'expressió del territori. Des que la DO Penedès va fer una aposta clara per la promoció d'aquesta varietat, el 95% dels cellers han incorporat algun vi elaborat al 100% amb aquesta varietat. Ha estat, precisament, en la recerca de l'expressió d'aquesta varietat que ha començat la recuperació del xarel·lo vermell, que també ha començat a donar interessants vins blancs que provoquen curiositat i sorpresa. Totes dues són varietats blanques. L'última va entrar a formar part de la llista de varietats acceptades l'estiu de 2016, tot i que alguns elaboradors fa més de deu anys que hi treballen.



“

A la qualitat del vi li vehiculem una història darrere. Un vi no és només una solució química, sinó que és tota una altra història



Fem passos per tornar a integrar la producció agrària i, en aquest cas, vitivinícola, en el propi entorn

Separem la vista de la percepció olfactiva o gustativa. A la vista, és molt més agradable un celler entre vinyes, però qui determina la qualitat d'un vi: la vinya o el celler?

Això és el que volem saber...

La vinya. Si jo cullo un raïm d'una vinya a Olivella i l'elaboro en un celler situat a Pacs, a Avinyonet o al Pla de Manlleu, en teoria, qui marca com serà aquest vi és la vinya. La gràcia del tema, però, és que els cellers estiguin on han d'estar.

I on han d'estar?

Al Penedès, durant uns anys, hi ha hagut una tendència dels viticultors a buscar una certa comoditat de no tenir celler per concentrar-se en el conreu de la vinya i portar el raïm a la cooperativa, al celler o als grans elaboradors. Això va provocar que tanquessin molts petits cellers familiars. Però, si volem que les explotacions vitivinícoles funcionin, i al Penedès està passant, la tendència ha de ser la de recuperar el control de tot el cicle produc-

131441-1174056

142186-1174741 (bw)



➡ **tiu:** des del cultiu de la vinya fins a la promoció i comercialització de l'ampolla. En aquest context, el celler no estarà mai dins d'un polígon industrial.



I el vi serà més bo?

El vi tindrà una història diferent al darrere, farà més sostenible l'economia de l'explotació, farà més sostenible l'entorn i garantirà una història única i singular... No ens enganyem, podem fer tot això i cuidar malament la vinya, i el vi serà un desastre... Això és la història de sempre.

Com es treballa per fomentar la tendència a les petites i mitjanes explotacions que garanteixin un vi i un paisatge de qualitat?

Jo la veig molt vinculada a l'estructura de les explotacions vitivinícoles. Si tu tens 50 hectàrees de vinya la tendència és aquesta sempre que l'estructura familiar garanteixi la continuïtat de l'explotació. En empreses importants del Penedès ara estem vivint un canvi generacional que confirma això... Els que tenen recanvi generacional són els que continuaran.

Com ho han de fer els joves que recuperen vinyes dels pares o dels avis?

El primer que han de fer és cuidar la vinya, registrar la marca i buscar algú que



Un Penedès agrícola i forestal

Segons el director de la DO Penedès, les xifres aproximades ens permeten assegurar que el 45% del sòl del Penedès és agrícola, mentre que un altre 45% és fo-

restal i un 7% va destinat al que els urbanistes coneixen com a *artificialitats*. En canvi, és aquest 7% el que és més conegut perquè és on hi ha les zones urba-

nes i industrials. Des de la DO Penedès treballen per reivindicar la zona agrícola com a espai on desenvolupar les noves explotacions vitivinícoles.



Les explotacions familiars són més sostenibles des del punt de vista econòmic i des del punt de vista de l'entorn



**CELLER MARTÍN FAIXÓ
MAS PERAFITA**

Visita al celler i tast de vins.
Visita a la bodega y cata de vinos.
Visit to the winery and wine tasting.

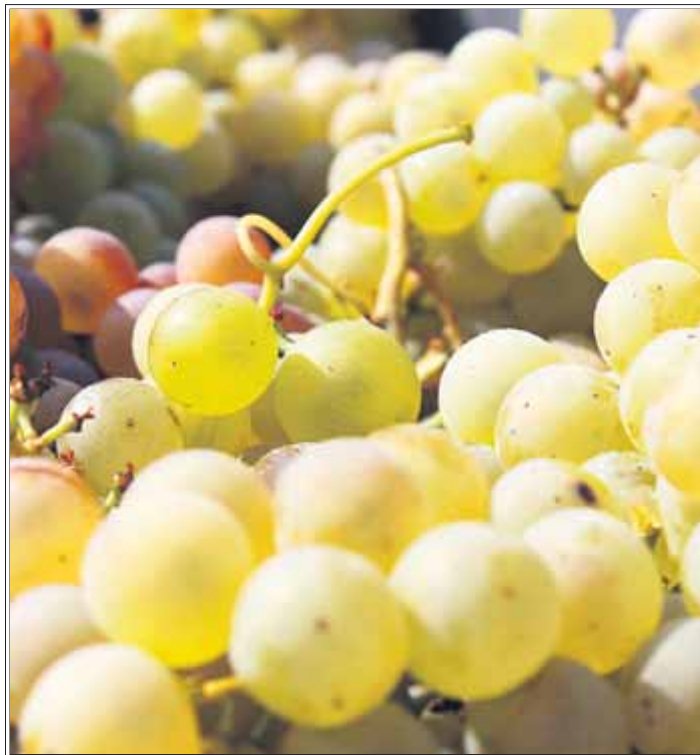
Visita al celler.
Esmorzar amb tast de vins.
Visita a la bodega.
Desayuno con cata de vinos
Visit to the winery.
Breakfast with wine tasting.

Visita al celler. Dinar a Can Rafa per a 2 persones.
Visita a la bodega. Almuerzo en Can Rafa para 2 personas.
Visit to the winery. Lunch for 2 people at Can Rafa.

Celler Martin Faixó
Carretera de Cadaqués s/n
17488 Cadaqués Girona
T 682 107 142
info@cellermartinfaixo.com
www.saperafita.com

ENOTURISME

MF



Un moment de la verema del xarel·lo en un celler del Penedès. I un primer pla d'un gotim de xarel·lo acabat de collir i a punt per ser traslladat al celler. C. MORELL

Sí, sí... continua vigent. Hi ha petites zones industrials als poblets, però ara no s'en desenvolupen més.

Perquè aquest espai que s'ha de preservar generi més ingressos, l'enoturisme és una via?

És una via, però no la que resoldrà els problemes econòmics del país. L'enoturista què fa? Ve, visita el celler, compra vi i marxa? No! L'enoturista va al restaurant, dorm o no, va en bicicleta o no, es para a comprar uns pantalons... A vegades desvinculem les coses i no ho hem de fer. Respecte al Penedès, hem de pensar quants enoturistes més portarem.

Quants en venen ara?

Ara, uns 500.000 a l'any aproximadament. Què n'hi podem posar? 500.000 més?

No ho sé. És sostenible?

Bé, Napa Valley en rep vuit milions a l'any.

Però Napa Valley és sostenible?

Aquí vaig... Si arribem als tres milions d'enoturistes, rondinarem...



L'enoturisme és una via, però no la que resoldrà els problemes econòmics de tot el país

elabori el vi de la teva vinya. Al Penedès tenim exemples de persones conegudes al sector i que han iniciat aquest procés... I ara estan obrint mercat... I quan tinguin el mercat ja decidiran si han de fer el celler o no l'han de fer.

Amb aquest model es difumina notablement la pressió urbanística i industrial sobre la vinya, no?

Cada un dels elaboradors que optin per aquest model, si el consoliden, saben que és un negoci familiar i no estan disposats a vendre les vinyes. La pressió no desapareix, però la percepció que el sector té d'aquesta pressió és molt diferent.

Es manté la proposta de concentrar l'activitat industrial a les zones centrals del Penedès?

Mercat
Municipal
d'Alella

Esmorzars
Aperitius
Platets
Fórmula Migdia
Vins de la DO Alella

la
D.O.
TASTETS D'ALELLA





Josep Lluís Gramona. Cavista

"Fa vergonya veure caves a dos euros"

JOSEP M. FLORES / TAEMPUS



Li diré una cosa que segurament no agradarà a tothom però que és certa: costa molt fer un cava dolent

● Josep Lluís Gramona té una vitalitat envejable als seus 87 anys, tot i que les cames ja no li responen com abans. Fundador i president d'honor d'una de les caves històriques de més renom de Sant Sadurní d'Ànoia, no té pels a la llengua quan parla del mal que ha fet al sector la política de rebentar preus que han alimentat les grans marques per competir entre elles. Fa pocs dies, va rebre el reconeixement de la Confraria del Cava per la seva llarga trajectòria en el sector. Jubilat actiu, continua supervisant, fins a on li deixen, el negoci, avui en mans del seu fill Jaume i el seu nebot Xavier.

Content de l'homenatge que li ha fet la Confraria del Cava?

I tant! Potser arriba una mica tard... no? Perquè quan et fan homenatges és que el rellotge ja se't va aturant... Però no em fa res perquè ja he fet tot el que havia de fer en aquesta vida...

Amb la seva perspectiva de tants anys al capdavant d'una cava, com veu avui el present del sector?

El present el veig una mica embolicat perquè no ens acabem d'entendre. No fa gaire, uns quants elaboradors il·luminats van sortir del cava per continuar fent escumós sota la marca de Clàssic Penedès i això no

ens ha fet cap bé. Aquesta divisió no porta enlloc i jo crec que si anéssim més units el sector seria més fort.

Però no creu que el principal problema del cava és avui el preu que té al mercat?

És clar que sí! Jo sento vergonya quan veig un cava a dos euros al supermercat. Els italians, en canvi, comercialitzen un producte menys elaborat i de qualitat inferior com és el Prosecco, i el venen per sobre d'aquest preu, com a mínim a tres i mig. I això ens ha d'averanyir.

Però darrere la guerra de preus que ha situat el cava a la cua dels vins escumosos de tot el món hi ha les grans marques, no?

Sí. Miri, jo un dia vaig parlar amb en José Luis Bonet (president de Freixenet) i li vaig preguntar per què es dedicaven a fer cava de marca blanca rebentant els preus i em va respondre amb una metàfora: "Mira, Josep Lluís, jo tinc un autocar de 80 places i amb les marques que ens hi guanyem la vida només n'omple la meitat i si les altres quaranta van buides els números no surten." Ells han mirat pel seu negoci. I Codorniu va fer el mateix. Va treure el famós Rondel per contrarestar la competència i així hem anat. Jo, a tots dos sempre els he dit el mateix: mentre no aconseguim fixar que el cava més barat no baixi dels 5 o 6 euros el sector no se'n sortirà.



Guaridor de vins

Més que cavista, a Josep Lluís Gramona li agrada que li diguin guaridor de vins. Perquè és del parer que el secret d'un bon vi o un bon cava no només es troba a la vinya o en la qualitat del raïm sinó en el procés d'elaboració al celler. A la cava fundacional del carrer Indústria de Sant Sadurní, aquest octogenari conserva el seu santuari particular on elabora el licor d'exportació que després s'afegeix als caves de la casa. El secret més ben guardat.





Josep Lluís Gramona fotografiat la setmana passada a la cava fundacional del carrer Indústria de Sant Sadurní on va començar a elaborar un dels productes emblema de la marca: el cava Imperial, el seu preferit. J.M.F.

“

A la meua època hi havia Delapierre, però tothom sabia què era i només hi havia un cava destinat al gran consum

riosamente, dic que teníem nom però molta gent no sap que a mi a Sant Sadurní no em coneixien com el fill d'en Bartomeu Gramona sinó com el net de can Pau Menó, que és d'on era la meua mare. Jo de jove sempre somniava muntar una cava com, per exemple, Lavernoya o Rigol o Castellblanch, que en aquell temps ja devien tenir cadascun prop quaranta treballadors o més. Vam treballar molt, potser massa, i vam sacrificar moltes hores de la família. D'això potser és de l'únic que m'en peneixo... I després va venir el senyor Rumasa i tots vam pensar que ens portaria a la ruïna i al final l'hi vam portar nosaltres a ell. Certament vam treballar molt i ens va costar sang, suor i llàgrimes tirar endavant el negoci, però bé, hem arribat fins on som ara i personalment em sento satisfet.

Quin ha estat el secret de l'èxit de Gramona, si és que n'hi ha algun?

Fer-ho bé i no abaixar-se mai els pantalons... Tu ja m'entens.

“

El secret de Gramona ha estat fer-ho bé i no abaixar-se mai els pantalons...

Però precisament la majoria dels elaboradors que vostè critica perquè van sortir de la DO Cava i ara fan escumós sota el paraigua de la DO Penedès ho van fer per desmarcar-se d'aquesta política de preus...

Potser sí, però hi ha moltes maneres de vendre. Tu pots fixar un preu més alt per ampolla, però si de cada una o dues en regales una altra aleshores ja estàs abaixant el preu, no...?

Quan vostè va començar, aquesta guerra de preus no es veia a venir?

Bé, a la meua època hi havia el Delapierre, però tothom sabia què era. Era un cava destinat al gran consum, per a la gent amb menys recursos, però només n'hi havia un i tothom sabia què era i com era.

Es refereix a la qualitat...

És clar. Però miri, ara li diré una cosa que potser no agradarà a tothom però que és certa: costa molt fer un cava dolent.

I això és bo per al sector?

És bo per al consumidor, però mentre al mercat trobem ampolles de dos euros no aconseguirem tornar a recuperar el prestigi que es mereix el cava.

Qui record en guarda de quan vostè va començar a fer cava?

Van ser uns inicis molt difícils perquè teníem nom però no teníem *quartos*; vam muntar el negoci amb tres pessetes. Cu-

Esteve Quera, s.a. - Carrer Elx, 6 - Figueres
Telèfon 972.500.897 - info@estevequera.com

Vinya Beth, Vi D.O.Empordà Cava Elis, D.O.Cava (Penedès)

Els vins i caves elaborats per nosaltres, amb dedicació i estima



Innovi, el clúster català del vi

LES DATES

2007

Un grup d'empreses vitivinícoles creen l'Innovi.

2016

Es posa en marxa el projecte Siste-mio.

JOSEP M. FLORES / TAEMPUS

● Un grup d'empreses vitivinícoles catalanes va impulsar ara fa vuit anys una associació sense ànim de lucre per promoure la competitivitat del sector i empreses auxiliars amb l'objectiu d'afrontar de manera conjunta els reptes de la globalització a través de la innovació. Així va néixer Innovi, el clúster del vi català que avui aglutina més de mig centenar de cellers i empreses proveïdores. Jaume Mata, president del clúster Innovi i director general de Gramona, explica que aquesta institució està oberta a tota la cadena de valor del sector vitivinícola i els seus agents i institucions de suport: viticultors, elaboradors de vi i cava, proveïdors (maquinària, ampelles, taps, càpsules, etcètera), empreses de serveis auxiliars, distribució i venda, així com universitats i centres tecnològics, associacions i administracions que tenen implicacions en el sector.

INNOVI
Clúster Vitivinícola Català

Per fer més operativa i efectiva la seva tasca, Innovi treballa a partir de projectes concrets que posa a l'abast de tots els seus associats. Per això, disposa d'una comissió formada per membres del clúster experts en projectes de R+D+i, que es reuneix cada mes per valorar l'interès i viabilitat de propostes realitzades pels membres d'Innovi. Aquelles propostes que estan alineades amb les estratègies del clúster i que tenen interès per al desenvolupament del sector, s'impulsen a través de la cerca de *partners*, la cerca d'expertesa científicotècnica i la cerca de finançament per poder-les fer realitat. Una vegada iniciat un projecte en el marc del clúster, Innovi assumeix la coordinació del projecte i en fa difusió i transferència de coneixement als socis i sector.

Va néixer el 2009 amb la missió d'impulsar la competitivitat de totes les empreses del sector vitivinícola a través de la col·laboració i la innovació



Interior del celler Castell del Remei, a l'Urgell (Lleida)s. J.M.F.

Missió i línies estratègiques

Aquestes són línies estratègiques principals d'Innovi:

COL·LABORACIÓ. Promoure la col·laboració i el networking entre les empreses i entitats associades al clúster i altres clústers i agents del sector.

CONEXEMENT. Facilitar el coneixement tècnic i del mercat, a través dels centres de recerca, universitats i altres entitats associades al clúster.

PROJECTES. Impulsar projectes i activitats innovadores en el sector vitivinícola.

R+D+I. Assessorar amb la cerca de finançament i col·laboradors pel desenvolupament de projectes de R+D+i.

EFICIÈNCIA I SOSTENIBILITAT. Modernització d'estructures empresarials.. Eficiència productiva i logística, foment de projectes sostenibles i innovadors.



La poda del cep requereix uns coneixements que condicionen el creixement del cep i la seva producció. L'Innovi ha impulsat l'Escola Catalana de Poda, on els pagesos es poden formar i acreditar.

JOAN SABATER

ELS PROJECTES MÉS DESTACATS

Fins avui, Innovi ha impulsat o ha tingut un paper actiu en més d'una vintena de projectes d'entre els quals destaca:

Sistemio. Reducció de l'aplicació de productes fitosanitaris a la vinya amb l'ajuda d'estacions meteorològiques connectades a través d'un *software* que analitza els moments òptims per a l'aplicació dels productes fitosanitaris.

Ecollevat. El projecte té per objectiu general produir llevats ecològics per a vins i escumosos, que permetin a les empreses diferenciar el seu producte a través de la utilització de la biodiversitat de microorganismes existents a les seves parcel·les.

LIFE Vinyes x Calor. Aprofitament de les vergues i les restes de poda de la vinya per convertir-les en combustible per a diferents calderes de biomassa i crear energia calorífica.

Cellers Sostenibles 4.0. Anàlisi de la viabilitat de la implementació d'energies renovables en els cellers.

Economia Circular dels Taps de Suro. Implantació d'un sistema de retorn dels taps de suro en el marc de l'economia circular.

Però un dels projectes més reeixits que ha aconseguit implantar Innovi és l'Escola Catalana de Poda, que va néixer de la necessitat de les empreses vitivinícoles associades al clúster proporcionar al personal la formació necessària per podar les vinyes, sobretot perquè la poda té un alt impacte en la vida dels ceps i en la seva productivitat.

“

El clúster del vi català aglutina cellers, centres tecnològics, universitats, proveïdors, associacions i administració





Opinió



Jordi Alcover / guiadevinsdecatalunya@guiadevinsdecatalunya.com

Paisatges i ampolles

a contraetiqueta d'una ampolla diu que aquell vi és l'expressió del paisatge que l'envolta o que l'elaborador ha volgut fer-vos arribar el territori en forma de vi. Arguments comercials a banda, hi ha una part de veritat en el que diuen, perquè els ceps són com antenes que reben la informació de cada anyada i la transmeten al raïm.

Fins aquí tot correcte.

Quan el raïm arriba al celler els conceptes es comencen a barrejar una mica: hem de respectar l'anyada i el territori i mirar que el vi els expressi, però el vi s'ha d'assemblar al de l'any passat perquè si no es perdran els clients als quals agradava. Quan el raïm arriba al celler, doncs, hi ha pràctiques que *normalitzen* l'anyada per tal que el vi mantingui una línia al mercat.

Perquè tampoc no cal que l'anyada s'expressi amb la llibertat que després es ven a les contraetiquetes; és millor fer servir llevats industrials que amaguin les aromes que deriven de la fermentació, perquè ningú no vol que el vi sigui massa alcohòlic o que faci olor d'un llevat determinat que l'anyada hagi posat a la pell de cada gra. El vi ha de centrar les seves aromes en la fruita, molt més comercial i atractiva.

ELS AROMES DE LA BOTA

Només en la fruita? No és suficient si es treballa amb raïm que no té gaire expressió; o potser l'elaborador considera imprescindible afegir-hi aromes per tal que el



L'anyada i el territori són dos valors importants que s'han de tenir en compte a l'hora de comprar un vi, però també cal saber qui el fa i com elabora el producte. EPA

vi es vengui bé. Necessitem la bota per aconseguir això, encara que no tinguí res a veure amb el territori ni amb l'anyada; perquè afegeix cacau, cafè, vainilla, i altres tipus d'aromes torrades i especiades.

Tot plegat, ja toca embotellar. Es tasta el vi abans, és clar. No, no el podem treure així, aquest blanc. És massa sec, la gent no ho entendrà. Necessitarem una mica de moscatell per amorosir-lo. O bé: uf, aquesta garnatxa negra no ha quedat com volíem. Afegeix syrah d'aquella bota, la rega-

lèssia i els torrats agraden molt a la gent.

L'anyada i el territori demanen coherència. Són la base de tots els vins, però cupatges excessius, botes invasives, llevats industrials i correctors d'acidesa van posant-se-li al damunt per tal d'assegurar un resultat prou comercial.

Si heu de triar els vins per la seva connexió amb l'anyada i el territori, heu de saber qui i com fa el producte. Esteu de sort, no fa gaire era més difícil: ara cada dia hi ha més gent conseqüent en aquest sector.



L'anyada i el territori demanen coherència. Són la base de tots els vins



DE BARCELONA AL MÓN

WWW.TORELLO.COM



*Penedès
Tenim el do*



*La terra i l'herència
ens han regalat
el do de fer vins*

Amb la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Unió Europea
Fons Europeu agrícola
de desenvolupament rural
Europea innova, creix, empren, ajuda rural

dopenedes.cat

Penedès
Denominació d'Origen



Ruta del Vi DO Empordà
Costa Brava
Pirineu de Girona

www.rutadelvidoemporda.org

Enoturisme

a la Costa Brava,
un regal per als sentits



Diputació de Girona

Girona

Consell de Regulació
Costa Brava

