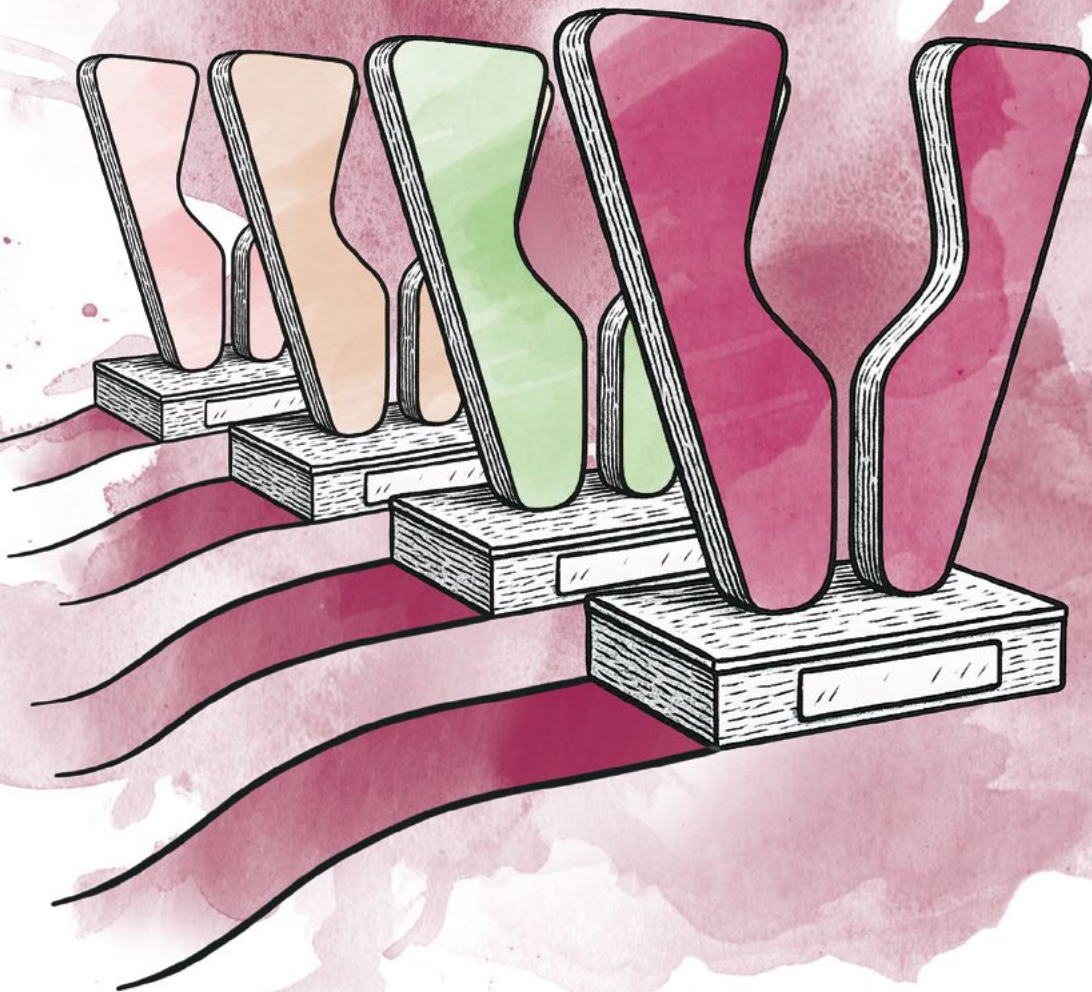


Vadevi



Pag. 2 i 38

Premis Vinari, *prestigi català*

ENTREVISTES

Álvaro Ribalta

Master of Whine

"El consum domèstic està salvant els vins catalans"

Pàg. 4

Joan Juvé

President de Juve&Camps

"El sector vitivinícola està fent un gran esforç davant del canvi climàtic"

Pàg. 28

REPORTATGES

Escumosos,
un mapa de bombolles
més enllà del cava

Pàg. 8

10 Consells

Per gaudir del vi

Pàg. 30

La fórmula de
Falset-Marcà
guanyadora
del Vinari
d'Enoturisme

Pàg. 26

Director

Salvador Cot

Coordinació

Josep Garriga

Redacció

Júlia Catarineu i Júlia Gamissans

Fotografies

Jordi Play i Mireia Comas

Publicitat

Zaida Torregrosa

Disseny i Maquetació:

Futerri Agència Creativa

Edita

Comunicació Vinària SL
Caballero 58, 08014 Barcelona
www.vadevi.cat
www.grupmon.cat

Contacte

redaccio@vadevi.cat
publicitat@vadevi.cat

Dipòsit legal B 15436-2025

Difusió controlada per:**Amb la col·laboració de:**

**Generalitat
de Catalunya**

Amb el suport de:

REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



**Generalitat de Catalunya
Agència Catalana de Turisme**

MASTER OF WINE CATALÀ**Pàg. 4**

Álvaro Ribalta és l'únic Master of Wine que es dedica a la distribució. En una conversa amb Vadevi, analitza la situació del sector vitivinícola català, la caiguda de les exportacions i aposta per crear una cultura del vi davant la cervesa, un producte, diu, importat.

UN REPORTATGE AMB BOMBOLLES**Pàg. 8**

Un recorregut per les quatre maneres d'entendre les bombolles catalanes: del cava tradicional a les llargues criances de Corpinnat, la identitat ecològica del Clàssic Penedès i l'esperit lliure dels ancestrals.

LES ENTREVISTES DELS VINARI**Pàg. 13 i 16**

Xavier Bernet i Mireia Torres van ser els encarregats de recollir els premis Vinari al Millor Vi Escumós (Maria Bernet 2014) i al Millor Vi 2025 (Grans Murallès), respectivament. Tots dos parlen sobre la situació del sector a Catalunya i expliquen la seva experiència al capdavant dels seus cellers.

EL PROJECTE ECOLÒGIC**Pàg. 19**

Espelt Viticultors ha sabut fer de la sostenibilitat el pilar central del seu projecte. Ens aquest reportatge esbrinem les claus que han dut l'Anna Espelt a obtenir el Premi Vinari al Millor Projecte Ecològic.

UNA VIDA DEDICADA AL CAVA**Pàg. 27**

Joan Juvé és al capdavant de Juvé&Camps, la tercera generació d'un dels cellers més emblemàtics de Catalunya. En aquesta entrevista parla dels seus inicis, de com ha canviat la manera d'entendre l'empresa i, sobretot, de les conseqüències del canvi climàtic.

A LES XARXES**Pàg. 30**

Marta Clot, els germans Forn d'Entrebosc i Pol Aluja, d'Aromes de Vi són només alguns exemples dels creadors de contingut del sector que trobem a les xarxes. Tres contacontes moderns del món del vi català.

L'OPINIÓ**Pàg. 35**

Montse Torres, responsable d'R+D de viticultura al celler de la Família Torres, explica com s'ho han fet per anar recuperant varietats de raïm que en principi es creien desaparegudes i com les han incorporat en l'elaboració dels seus vins.

LLISTAT DE GUANYADORS**Pàg. 38**

Aquí podràs trobar el llistat complet de tots els guanyadors dels Premis Vinari en la seva edició de 2025, amb el vi Grans Murallès al capdavant.

Editorial

El viatge dels vins catalans



Tretze edicions dels Premis Vinari fan possible una mirada llarga sobre els vins catalans. Agafant els dos caps d'aquest fil queda clar que l'evolució no només ha estat positiva sinó que, en termes històrics, ha estat ràpida. I encara més si es prenen com a referència els darrers vint-i-cinc o trenta anys.

A finals del segle passat els vins d'aquest país encara tenien una mitjana de qualitat relativament baixa -amb nombroses i notòries excepcions que eren això, excepcions- i un problema gravíssim de tipicitat i d'identitat.

La majoria de les varietats tradicionals de raïm havien estat arraconades per les d'origen francès (cabernet sauvignon, merlot, chardonnay...) i les diverses denominacions d'origen -amb l'excepció del Priorat- tot just començaven a adonar-se que el consumidor final valora, per sobre de tot, un producte reconeixible.

La confusió identitària era de tal magnitud que la major part de les ampelles sortien al mercat etiquetades en castellà i moltes vegades identificades amb noms aristocràtics i ampul·losos de ressonàncies castellanques. Sovint els vins negres adoptaven una personalitat paral·lela als de Rioja i no només de cara a l'exportació sinó que, fins i tot, en aquella època semblava comercial aquesta manera d'apel·lar al consumidor català.

Els blancs tenien més sortida, però acostumaven a limitar el seu horitzó a les fronteres internes de l'Estat espanyol. L'estrella d'aquella pel·lícula era la DO Cava, el producte amb més èxit i l'únic que havia estat capaç d'assegurar una tipicitat transversal i reconeixible gràcies a la tríada de macabeu, xarel·lo i parellada. Però ja en aquells moments començaven a manifestar-se alguns problemes -seriosos- d'arquitectura que s'han accentuat amb el temps. La descripció general d'aquella Catalunya vitivinícola era, en general, la d'un territori més orientat al volum que no pas a la qualitat.

Tot plegat contrasta amb la realitat actual que reflecteixen, any rere any, els Premis Vinari. Enguany, a més, els guanyadors absoluts són ben definitoris de la nova realitat dels vins catalans. El Grans Murallés 2020, de Torres, és un cupatge acuradíssim de carinyena, garnatxa, monastrell que -atenció- incorpora les varietats recuperades garró i querol. I l'escumós Maria Bernet 2014 és un monovarietal de xarel·lo d'alta gamma i màxima fidelitat al terroir. En definitiva, dos productes que simbolitzen el recorregut ascendent i la potència actual del conjunt del sector vinícola català.

Salvador Cot
Editor del Grup Món



grupmon.cat

Els mons
que ens
interessen

eIMón

TotBarcelona

MónTerrassa

i Sabadell

MónCastellbisbal

MónEsport

MónPlaneta

MónEconomia

DIARI **VALAVEU**
DEL PAÍS VALENCIA

laSemaine
du roussillon



TORNAVEU
Associacionisme i Cultura

V\deGust

V\deVi

BALEARS
V\deVi

PREMIS
VINARI

ENTREVISTA

Álvaro Ribalta

Master of Wine i Premi Vinari a la Promoció Internacional del Vi català.

"Hem d'aconseguir que en comptes d'anar a fer una cervesa, anem a fer una copa de vi"

Júlia Catarineu

Álvaro Ribalta és l'únic Master of Wine que es dedica a la distribució.

L'expert reconeix que arribar fins a la cúspide dels vins no ha estat un camí senzill. Manté la humilitat i accepta que sempre hi haurà gent que en sàpiga més que ell. Tot i això, conversa sobre les perspectives del futur de l'exportació catalana i també del consum dins del país. Assegura que falta cultura del vi i critica l'oda que té la societat catalana per la cervesa, un producte importat.



Vostè creu que d'aquí a deu anys es vendrà més o menys vi català a l'estranger?

Directament a la pregunta més complicada... És la que tothom vol saber. El més interessant és que es vengui més a l'exterior, però també més aquí. El que estic veient els últims mesos o, fins i tot, un parell o tres d'anys és que el mercat domèstic està salvant en molts casos els cellers catalans, perquè l'exportació està fotuda.

La gent veu aquí i a casa?

Sí, sí, hi ha una miqueta més d'alegria aquí a casa, que no pas a altres països. Jo col·laboro amb un importador americà i l'últim any i mig ha estat un desastre en tots els àmbits. Anglaterra està igual o pitjor, des del Brexit. Sincerament, és un país que comprava bastant i comprava bé; era un aparador i ara mateix estan posant molts bastons a les rodes a l'hostaleria, els importadors, a tothom. A Alemanya, pel que em diuen també. Els mercats nòrdics, que sempre són mercats amb un poder adquisitiu molt alt, també han fotut una frenada tremenda. I, en canvi, aquí Catalunya i Espanya encara aguantem. En hostaleria tenim la gran sort de ser referència mundial i es ven molt vi al canal Horeca.

La seva trajectòria no comença al món del vi. Vostè és graduat en enginyeria mecànica a la UPC. Què el va moure a endinsar-se en aquest sector?

Doncs jo me'n vaig anar a Londres quan vaig acabar la carrera. Era jovenet i no volia quedar-me aquí. Vaig marxar lluny a aprendre anglès i m'hi vaig quedar 15 anys.

Mentre estudiava la carrera ja treballava de cambrer, així que allà a Londres vaig trobar feina a un restaurant i a poc a poc em vaig anar aficionant al vi. Abans de treballar al restaurant, jo em pensava -com qualsevol persona de 23 anys que no sap res de vi- que el vi d'aquí era el millor i que no es feia vi enlloc més, potser a França. En canvi, vaig arribar allà i vaig trobar vins de tot el món, perquè Londres és l'epicentre del vi, de la indústria del vi global. Això em va fer aficionar al vi cada cop més. Així i tot, encara tenia l'espina clavada d'haver estudiat més de quatre anys una enginyeria si continuava intentant trobar feina d'enginyer, no sortia res i vaig decidir fer un màster.

Vostè és Master of Wine, una de les titulacions més complicades en el sector vitivinícola internacional. De fet, només un 10% dels que es presenten aconsegueixen aprovar. Com és aquest 10%? Qui són?

És un perfil bastant particular, almenys amb els qui he tingut més relació. Vam formar un grup d'estudi en començar i de seguida ens vam fer amics. La majoria som gent que ens agraden els reptes, sobretot reptes que et pots fixar a llarg termini. Per exemple, córrer maratons, córrer ultramaratons, Ironmans. Aquest tipus de reptes des del punt de vista de l'esport, però també de l'estudi, o sigui, gent amb aptituds acadèmiques. El format d'estudi dels Master of Wine té un punt d'educació anglosaxona, un tipus d'escriure, un tipus de redacció molt concret. Hi havia gent que potser era molt bona o molt llesta, però li mancava el perfil acadèmic i viceversa. És molt difícil aprovar-ho tot a la primera. Sempre t'entrebancaràs en alguna cosa i sempre et dones cops. Fins i tot gent que durant tota la seva vida escolar i acadèmica li ha anat molt bé i s'ho ha tret tot a la primera superfàcil tenia dificultats.

Parlem una mica de promoció i sobretot de promoció del vi català. Moltes vegades la promoció del vi català a l'exterior va lligada a aquesta etiqueta de vi espanyol. Històricament, el vi espanyol era com el barat dels bons. Ens hem desempallegat d'aquesta etiqueta de vins espanyols? Es ven vi català per ser català?

Crec que estem dins del vi espanyol i estic d'acord en el fet que continua sent el vi de bona relació qualitat-preu. El país és el Xile d'Europa. És cert que a poc a poc està canviant. Hi ha cellers a Espanya que s'estan posicionant molt bé, però a Catalunya menys; encara ens queda. Priorat potser era la regió que tenia més possibilitats, més potencial per posicionar-se pel que fa a preus i qualitat, però crec que es van fer malament les coses en quant estil. Es va tirar molt per un estil molt d'alcohol, de sobremaduració, de fusta i aquest estil li va fer molt mal a tota la zona, sincerament. Hi ha productors que estan fent tot el contrari, són vins molt bevibles, elegants i equilibrats, però encara així costa intentar convèncer els compradors. I aquest és el problema que hem tingut, perquè era la zona que tenia més potencial per erigir-se en referència catalana. El Penedès també ho va fer malament, en el seu cas pel tema del cava, que té una reputació molt dolenta en certs mercats. Suposo que encara estem intentant trobar la nostra identitat.

I funciona aquesta identitat fora del paraigua aquest espanyol?

Podria funcionar. Ara mateix queda clar que les varietats autòctones són les que millor funcionen. És clar que s'ha de ser sostenible, s'ha de tenir cura del medi ambient, s'ha de treballar en ecològic. A Catalunya tenim la sort que el clima mediterrani permet molt treballar en ecològic i crec que és el que marca la diferència, per on hem de començar a trobar-nos. La DO Penedès ja des d'aquesta anyada 2025 és la primera del món en ser ecològica 100%. Aleshores, ha d'anar tot per aquí. També cal elaborar fine wines, intentar centrar-se en qualitat, no quantitat; créixer en preu, no en volum. Si s'ha de fer menys vi, es fa menys vi, perquè el consum està baixant. S'ha d'arrencar a vinya de llocs on es va plantar, perquè teníem rendiments alts. Això ara potser ja no toca. Hem de lligar el vi a la gastronomia, perquè al final tenim la sort que Espanya és un referent mundial en gastronomia i no estem sabent aliar-nos amb aquests ambaixadors que tenim que són els cuiners.



En termes de promoció del vi català en conjunt, creu que les administracions estan jugant el paper que toca?

Fan el que poden fer. L'INCAVI està fent una bona tasca. Sí que és cert que cal més inversió. Malauradament, si no hi ha cèntims no es pot fer més. I el tema és que al sector del vi no hi ha marge. Cada baula de la cadena de producció no té prou marge per poder invertir. Ningú es farà ric en el món del vi.

Totes les dades de l'Idescat apunten als escumosos catalans com la joia de la corona a l'estranger, però vostè ha dit que el cava està mal vist en altres països. Per què?

Els preus. La política de guerra de preus que han tingut, sobretot les 3 marques, que ja sabem quines són. No és normal que et trobis al supermercat escumós per 2 euros. Això en les exportacions ha fet molt mal.

A Catalunya hi ha cada vegada més divisió en aquest segment del sector (Corpinnat, escumosos sense DO, cava, Clàssic Penedès). Des de fora, els clients internacionals entenen aquestes noves diferències?

Sí, s'entén. De fet, el meu treball de final de màster va ser sobre això. Vaig fer una anàlisi per intentar entendre les raons per les quals els cellers han sortit i fixat que d'això han passat 4 o 5 anys i ara cada cop són més. I la DO Cava ha perdut alguns dels cellers amb més renom.

I són la majoria dels elaboradors integrals, no?

El tema és que la DO Cava va tard. Per molt que diguin que no, que aquest pla estratègic que inclou la zonificació ja el tenien ben enfilat abans que els cellers fundadors de Corpinnat marxessin, és mentida. Tothom amb qui parlis assegura que això no ho haguessin dut a terme si no hagués estat perquè van marxar els sis fundadors de Corpinnat. Ara sí que estan intentant redreçar-ho i fer les coses bé. L'elaboració integral i la zonificació era un reclam de fa molt de temps. També s'exigia una millora de política de preus, però ja és més difícil d'aconseguir. A poc a poc aniran cap amunt, però també és de coneixement comú que la DO Cava es quedarà pels cellers grans i prou. I no ho dic jo perquè sigui la meua opinió, aquesta és la conclusió que va sortir del meu màster, del treball de camp que vaig fer. El cava serà pels grans i els més petits, que potser estan més enfocats a la qualitat, triaran altres opcions. I sembla que la més exitosa actualment és Corpinnat. Abans també hi havia Clàssic Penedès, però AT Roca i Mas Bertran (les dues últimes incorporacions a Corpinnat) provenen d'allà.

Només quedarà Corpinnat, doncs?

Sí. Crec que Clàssic Penedès potser no tindrà la rellevància que voldrien tenir i Corpinnat serà l'opció de qualitat del territori del Penedès, no només aquí, sinó també fora. Sí que és cert que quan hi ha una categoria nova tothom té la seva opinió, sigui el nom que no enganxa o qualsevol altra cosa. Tot i això, penso que la gent que havia deixat de comprar cava, ara potser estaran oberts a valorar Corpinnat.

Estàvem parlant abans que el consum a Catalunya podria salvar el vi català, però al final menys de la meitat dels catalans (42%) beuen vi català. Què està passant? Per què?

Primerament. Estem posant dins d'aquesta xifra la gent d'entre 18 i 25 anys que no beuen vi, en general. Però que per mi és normal, no n'hem begut mai en aquesta edat. Dit això, no et sabia dir per què es beu poc vi català a Catalunya. Penso fermament que s'ha d'instaurar cultura de vi. No crec que sigui una qüestió de banderes. Si hi ha una cultura del vi, es beurà més vi català i es beurà més vi d'arreu. No hem d'entrar en guerres de vi espanyol o català. Primer, beu vi; i si t'agrada el Priorat, beuràs Priorat i si t'agrada l'Empordà, beuràs Empordà. Avui dia ja no ens casem amb res. La generació dels meus pares trobava una marca que els agradava i bevien aquesta marca, aquest vi, tota la vida. Ara no, ara tantes vides diferents constantment. S'ha d'instaurar aquesta cultura del vi perquè la gent vagi tastant coses diferents. I un dia tocarà Priorat i l'altre dia tocarà La Rioja.



Foto Mireia Comas

Però és igual, la qüestió és que hi hagi vi a la taula, que la gent el vegi com una manera d'entendre la vida, com ho tenen els francesos, per exemple, que el vi és part de la seva societat i és part de la seva idiosincràsia.

Els francesos ho tenen molt més integrat que nosaltres pel que em diu...

Totalment. Nosaltres només ho fem amb la gastronomia. Els diumenges toca arròs, no? Doncs arròs i una ampolla de vi, no una cervesa. Hem d'aconseguir que en comptes d'anar a fer una cervesa, anem a fer una copa de vi. El vi ha de ser una cosa de diari, instaurat a la societat. Hem de quedar per fer vins, com a Astúries i a La Rioja i tota la cornisa cantàbrica. Allà sí que hi ha cultura d'anar a fer vins, en canvi, aquí quedem per fer una cervesa.

Actualment, cau el consum de vi a escala mundial. Part d'aquesta davallada és per l'associació del vi a l'alcohol. Creu que continuarà a la baixa o hi ha manera de revertir-ho?

L'única por que tinc és que es criminalitzi el vi o que es posi en el mateix sac que l'alcohol destil·lat. Ja he vist campanyes de salut en alguns països on la imatge que surt als cartells antialcoholisme és una copa de vi, en comptes d'una ampolla de vodka. Crec que el sucre caurà abans que l'alcohol de la mateixa manera que ha caigut el tabac, però l'alcohol és el següent. Ara bé, hem d'intentar que el vi no formi part d'això.

D'aquesta situació, però, hi ha dues maneres d'enforçar-ho, segons les opinions del sector. La primera és la integració del vi amb moderació a la gastronomia i la segona és l'exploració dels vins sense alcohol o amb baixa graduació. Aquesta opció la veu viable?

Amb el vi sense alcohol perds discurs. És un producte que tindrà el seu nínxol i segur que està creixent, però jo no el veig com un producte que tingui discurs o que transmeti la cultura de territori i de gastronomia que tenim aquí a Catalunya. Amb els vins sense alcohol això es perd perquè és un procés industrial, és com la cervesa. Em sap greu, però no té el discurs que té una ampolla de vi.

Els aranzels de Trump van ser un cop dur per al sector a Europa. Des de la seva posició ha vist patir a altres distribuïdors?

A distribuïdors i a cellers, perquè aquí el cop ha estat compartit. Els Estats Units en molts casos ha estat una mica un país del qual depenien molts cellers. Ara s'han fotut una hòstia ben grossa, perquè ha caigut. Hi ha gent que ha perdut una quota de mercat enorme. És clar, si fas molt vi i et cau d'una manera tan dramàtica, doncs és un problema. Llavors, ara és moment de fixar-se potser en mercats nous.

Llavors ens hem d'oblidar dels Estats Units?

No, oblidar no. S'ha d'entendre que les previsions de volum que es vendrien al mercat nord-americà fa cinc anys ara mateix no són realistes. És qüestió de treballar per intentar recuperar-ho, però entenent que caldrà inversió i que potser no és una inversió que recuperaràs ràpidament.



El vi català sedueix el món.

Més de 700 cellers catalans obren camí
als mercats globals i confien en Prodeca
per exportar qualitat i identitat.

REPORTATGE

Escumosos, un mapa de bombolles més enllà del cava

Un recorregut per les quatre maneres d'entendre les bombolles catalanes: del cava tradicional a les llargues criances de Corpinnat, la identitat ecològica del Clàssic Penedès i l'esperit lliure dels ancestrals

Júlia Gamissans

A Catalunya, les bombolles ja no són sinònim únic de cava. En les darreres dècades, el paisatge escumós s'ha diversificat i ha donat lloc a quatre grans universos: la DO Cava, la marca col·lectiva Corpinnat, la categoria Clàssic Penedès i els vins ancestrals. Tots comparteixen un mateix origen –el carbònic fruit de la fermentació natural del raïm–, però cadascun interpreta el territori i la vinya amb una personalitat pròpia.

Els escumosos s'obtenen a partir d'una primera o segona fermentació del most, i són capaços de retenir el diòxid de carboni que, en destapar l'ampolla, allibera bombolles. Si bé el xampany francès és el referent mundial, avui arreu del planeta hi ha escumosos de reputació creixent, i Catalunya n'és un dels epicentres.

DO Cava, la denominació de la tradició

Tot i ser una denominació d'origen d'àmbit estatal, la DO Cava continua tenint el seu cor a Catalunya. El territori principal és el que la normativa anomena Comtats de Barcelona, una zona que inclou l'Alt Penedès, el Baix Penedès, l'Anoia, el Baix Llobregat, el Garraf i part de la Conca de Barberà. En aquesta àrea es concentra més del 95% de tota la producció de cava. El municipi de Sant Sadurn d'Anoia és la capital històrica, amb més d'un segle de tradició i desenes de caves emblemàtiques.

La DO també alberga altres punts del territori espanyol, com ara parts de La Rioja, Aragó, Navarra, Extremadura, País Valencià i el País Basc, tot i que en grau més baix. El cava s'elabora pel mètode tradicional i exigeix una criança mínima de nou mesos, que pot superar els trenta-sis en els caves de llarga guarda. Aquesta diversitat geogràfica permet una gamma d'escumosos molt àmplia, però és al Penedès on es manté la identitat més reconeguda d'aquest estil.

Corpinnat, el bressol penedesenc que es reivindica

En només una dècada, el nom Corpinnat ha passat de sonar com una curiositat a convertir-se en un dels termes més influents del panorama escumós català. L'origen ve d'una transformació del sector: Catalunya, immersa en una batalla per prestigiar els escumosos de llarga criança, començava a veure com alguns dels seus cellers històrics reclamaven més rigor, més identitat territorial i un relat propi.

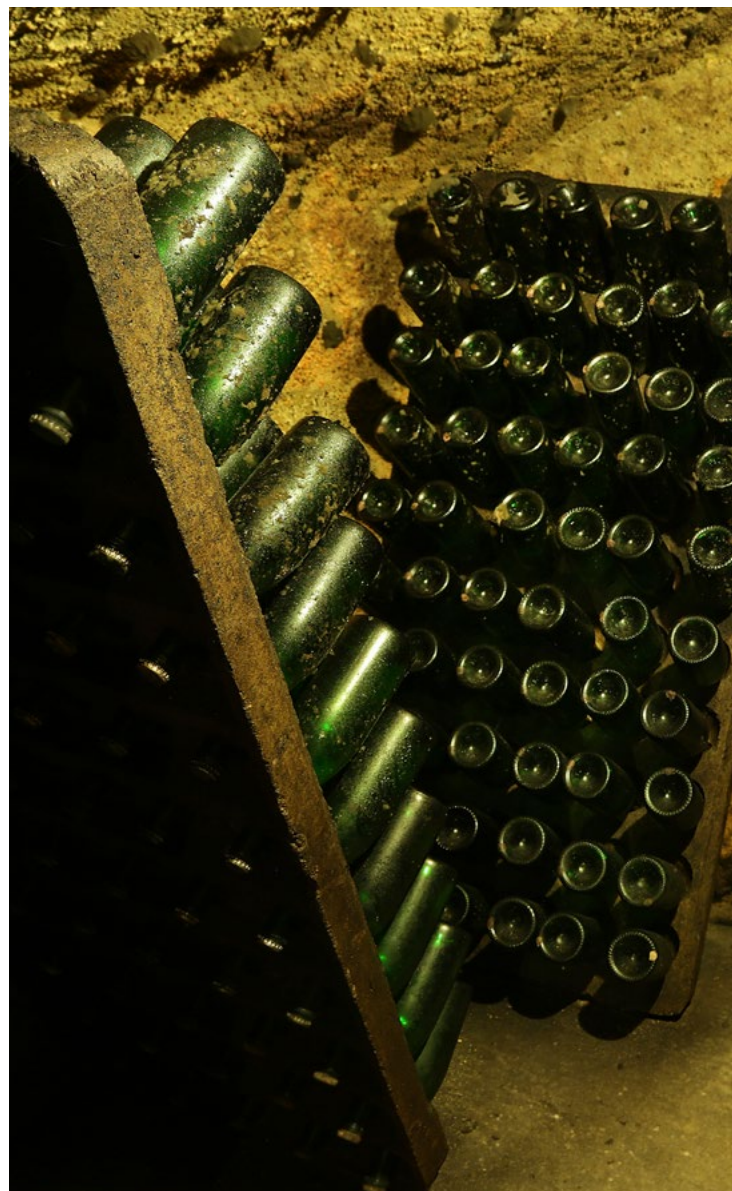


Foto Jordi Play

El nom Corpinnat sintetitza aquesta idea d'origen: "cor", en al·lusió al centre tradicional dels escumosos catalans, i "pinnat", derivat de Pinnae, l'arrel etimològica de Penedès relacionada amb la idea de roca o penyal. Tot plegat subratlla que la marca no només és una certificació, sinó una declaració d'arrelament territorial. I, alhora, un límit: qualsevol escumós elaborat fora d'aquesta franja no pot portar el segell.

L'any 2018 va marcar un punt d'inflexió: sis cellers històrics —Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca i Torelló— van abandonar la DO Cava i van anunciar que els seus vins ja no es comercialitzarien com a cava, sinó com a Corpinnat. Volien establir un nou estàndard basat en el rigor i en una vinculació estreta amb la vinya i el paisatge.

La Teresa Oliver, membre de l'empresa familiar del Mas de la Basserola, recorda el camí fins a Corpinnat. "Nosaltres vam sortir de la DO Cava i vam estar gairebé dos anys sense cap denominació", explica. "Aquest any hem entrat a Corpinnat perquè complíem tots els requisits i hi hem entrat amb tot. Fem tres escumosos: un brut nature, un brut i un nature selecció".

El projecte neix en una masia catalana del segle XVIII envoltada de vinya ecològica. Les vinyes, majoritàriament velles, es cullen manualment i el raïm es transporta en petits recipients fins al celler, on s'elabora el vi base abans de sotmetre's a la qualificació del consell regulador. "Tots els nostres escumosos són ecològics i de producció limitada", afirma Oliver, que destaca que l'entrada a Corpinnat ha estat un pas natural per al celler. "Forma part d'un compromís amb el territori i amb una manera de fer que sempre hem defensat", clou Oliver.



El projecte delimita un territori precís de 46 municipis repartits entre l'Alt Penedès, el Baix Penedès, l'Anoia, el Baix Llobregat i l'Alt Camp. Es tracta d'una franja compacta que correspon a les zones històriques on es van començar a elaborar escumosos a finals del segle XIX.

Només poden dur aquest segell els vins elaborats amb raïm 100% ecològic certificat, collit a mà i vinificat íntegrament a la propietat. A més, les criances han de superar sempre els divuit mesos, i es prioritzen varietats històriques com el xarel·lo, el macabeu, la parellada o la malvasia. El reglament inclou també un compromís amb el pagament d'un preu mínim al viticultor, una mesura per dignificar el treball al camp.

Amb el temps, el projecte ha crescut i ha incorporat nous elaboradors que comparteixen la mateixa visió d'excel·lència i compromís amb la vinya. Avui, a més dels fundadors, formen part de Corpinnat cellers com Huguet de Can Feixes, Júlia Bernet, Mas Candí, Can Descregut, Pardas, Bufadors, Cisteller, Viader, Mas de la Basserola, AT Roca, Celler Kripta d'Agustí Torelló Mata, Demost i Mas Bertran. Tots ells contribueixen a consolidar una marca que s'ha situat com una de les alternatives de més prestigi dins el panorama dels escumosos mediterranis i que continua ampliant la seva presència i reconeixement internacional.

Clàssic Penedès, bombolles que neixen del territori

L'any 2014, dins la mateixa DO Penedès, va néixer Clàssic Penedès, una categoria impulsada per cellers que volien dignificar l'escumós elaborat al territori i vincular-lo de manera explícita al paisatge penedesenc. Es tracta d'un segell amb un àmbit geogràfic claríssim: només poden ser Clàssic Penedès els vins produïts dins els límits de la DO Penedès, un espai que s'estén entre el Garraf, el Baix Llobregat, l'Alt i el Baix Penedès i part de l'Anoia. Municipis com Vilafranca del Penedès, Sant Sadurn d'Anoia, Avinyonet, Olesa de Bonesvalls o Sant Pere de Riudebitlles en configuren el mapa principal.

Els escumosos Clàssic Penedès han de ser sempre ecològics i comptar amb una criança mínima de quinze mesos. El reglament permet elaborar-los tant amb el mètode tradicional com amb el mètode ancestral, fet que ha generat una gamma d'estils diversa i una categoria viva, oberta a la innovació i al caràcter de cada elaborador.

A Foresta, celler situat al Massís del Garraf, aquest any no tindran referències embotellades sota el segell Clàssic Penedès, però ja tenen en marxa dos escumosos per a la següent anyada.

El vinyataire Lluís Carsí de la Foresta explica que "els vins que venen encara han de fer la criança necessària, però d'aquí a divuit mesos en tindrem dos: un de macabeu i un de malvasia. És obligatori arribar als quinze mesos, o divuit, i llavors ja es poden certificar com a vi escumós de qualitat Clàssic Penedès". A la Foresta, l'última referència certificada és del 2021 i prové d'una vinya de macabeu de 45 anys.

"Quan estàs dins la DO pots indicar la zona geogràfica, la varietat i l'anyada amb garantia. Nosaltres som al Massís del Garraf, una subzona amb raïms molt concentrats i ideal per fer escumosos de llargues criances. Són vins que poden passar 24 o 36 mesos en ampolla, i això encaixa molt bé amb el que busquem", diu el vinyataire, emfatitzant que aquesta certificació encaixa amb la seva manera de treballar. A Foresta també treballen de manera ecològica amb llevats autòctons, procedents del raïm i de les pròpies vinyes, un detall que reforça l'expressió del territori.

Aquesta aposta pel paisatge i per un escumós completament ecològic ha seduit un conjunt ampli de cellers que avui donen vida a la categoria Clàssic Penedès. Entre els projectes que en formen part hi ha noms tan diversos com Can Marès, Can Morral del Molí, Suriol, Colet, Finca La Font de Jui, Heretat Baltà Cela, Loxarel, Mas Comtal, Bodega Miquel Jané, Celler MontPicolis, Plana d'en Jan, Torre del Veguer o la mateixa Foresta. Tots ells comparteixen un compromís ferm amb la viticultura ecològica, la traçabilitat i la voluntat de reivindicar el Penedès com un territori viu, canviant i amb una identitat pròpia que es reflecteix en cada ampolla.



Foto Jordi Play

Vins ancestrals, bombolles lliures arreu del país

A diferència de les categories regulades, els vins ancestrals no tenen un territori únic delimitat. Es produeixen arreu de Catalunya, especialment en cellers petits, artesans i sovint vinculats al moviment dels vins naturals. Projectes del Priorat, el Montsant, la Terra Alta, el Penedès, la Conca de Barberà, l'Empordà o Ponent han recuperat aquest mètode d'elaboració considerat el més antic entre els escumosos.

Un d'aquests elaboradors és Sergi Pallarès, enòleg del Celler Arrelats, a la Terra Alta. El seu vi ancestral, K-voria, s'ha convertit en un exemple de com la creativitat i l'experimentació poden arrelar amb força en territoris on l'escumós no és tradicional. "L'ancestral que faig és de garnatxa blanca –a la Terra Alta, vernetxa–, la varietat que més treballa", explica. "La primera anyada va ser el 2020. Vaig voler experimentar i en vaig fer només cinc-centes ampolles. Quan vaig veure que el resultat era interessant, vaig continuar-lo any rere any".

Pallarès busca un estil molt concret: "Collim el raïm cap als onze graus potencials per mantenir el sucre baix i aconseguir molta acidesa i frescor". La metodologia és completament artesanal. Fermenta el raïm en caixes de vint quilos, fa un premsada directa i després es deixa decantar el most entre quinze i vint hores per separar de manera natural les parts sòlides. Ell mateix elabora el peu de cuba a les vinyes, utilitzant llevats salvatges del raïm, que confereixen al vi una fermentació més lenta i un perfil aromàtic més complex.

Quan la densitat del most arriba a 1.000–1.005, l'embotella i tanca les ampolles amb xapa perquè la fermentació acabi a dins i el gas carbònic quedi atrapat. "Mantinc les ampolles un any i mig i el vi resultant és un ancestral viu, fragant i amb personalitat pròpia", afegeix l'enòleg. De fet, a l'etiqueta de K-voria hi apareix un pagès fent esclatar una xapa, un gest que evoca, en paraules del mateix Pallarès, "una idea una mica esbojarrada, perquè fer un escumós a la Terra Alta també ho és una mica".

Tal com detalla, la decisió de fer un ancestral va néixer durant els seus estudis d'enologia. "En aquells anys vaig tastar molts escumosos i vaig adonar-me que aquest estil tenia un gran potencial. Quan vaig provar el resultat del meu experiment, vaig veure clar que funcionava".

El mètode ancestral, basat en una sola fermentació que comença en dipòsit i finalitza a l'ampolla, dona com a resultat bombolles més fines, graduacions més baixes i vins sense addicions. Aquesta naturalitat, combinada amb el creixement de projectes en zones molt diverses, ha convertit els ancestrals en una expressió fresca, honesta i contemporània del paisatge vinícola català.

En un moment en què el consumidor busca autenticitat i identitat, els escumosos catalans ofereixen justament això: històries, vinyes, famílies i maneres de fer que es transmeten de l'ampolla a la copa. Les bombolles del país no són només un brindis: són una manera de llegir el territori. I tot indica que aquest mapa, lluny d'estar tancat, continuarà expandint-se any rere any, amb noves veus, nous projectes i un futur que –com les millors criances– promet llarg recorregut.

Festes i fires

Ancestrals

Trobada de productors Encontre anual de productors d'ancestrals de Catalunya al Castell d'Olèrdola (Alt Penedès). Normalment se celebra a principis de juliol.

Nit d'Ancestrals Nit d'ancestrals i vins d'estiu a la plaça de la Cooperativa de Falset (Priorat), amb propostes gastronòmiques i música en directe. Al mes de juliol.



Caves

Cavatats La fira més emblemàtica dels caves a Catalunya a la capital mundial del cava (Sant Sadurní d'Anoia) que reuneix productors, sommeliers i professionals dels sector. A principis d'octubre.

La Verema del Cava Més d'una dotzena de cellers organitzen múltiples activitats per celebrar la verema del cava a la zona del Penedès i també a la Conca de Barberà. Es pot consultar total a informació com el calendari (caps de setmana de setembre) o compra d'entrades al seu web.

Primavera del cava Durant els caps de setmana del mes de maig, diversos cellers obren les seves portes al públic amb l'organització d'esmorzars de pagès, concerts, maridatges, caminades entre les vinyes i un llarg etcètera. Activitats a l'Alt Penedès, Baix Penedès i Conca de Barberà.

Mostra del Cava i Escumosos Ascó (Ribera d'Ebre) celebra durant un cap de setmana (finals de novembre o principis de desembre) una mostra de cava i fira comarcal amb degustacions gastronòmiques i tastos d'escumosos.



Corpinnat

Tast de Vins Base (Barcelona) Un showroom on tots els cellers que conformen la marca col·lectiva europea Corpinnat presenten els vins base que utilitzen per elaborar els escumosos.

Festival Gastronòmic (Penedès) Un seguit de sopars a diferents cellers que formen part de Corpinnat. Cada celler s'alia amb un famós cuiner i serveixen plats que mariden amb els seus escumosos.



#barcelonawineweek



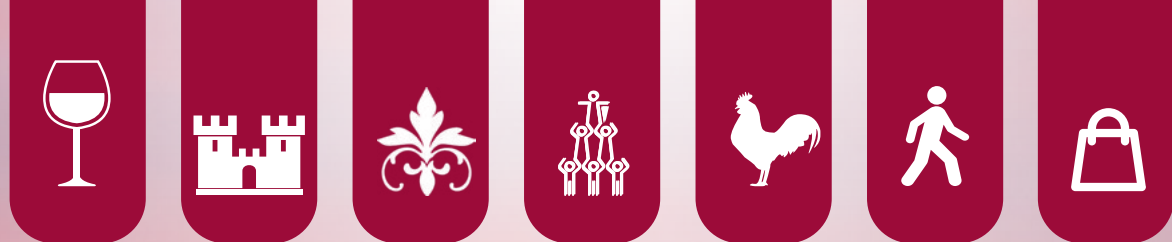
www.barcelonawineweek.com

2-4.02.26

BWW

BARCELONA WINE WEEK
THE SPANISH WINE EVENT

Recinte de Montjuïc
Palau 1 i 8



Vilafranca

CAPITAL DEL VI



turisme.vilafranca.cat



AJUNTAMENT
VILAFRANCA
DEL PENEDES



BIOSPHERE certified destination

ENTREVISTA



Foto Jordi Play

Mireia Torres

Directora d'Innovació i Coneixement de Família Torres

“Els grans vins negres continuen sent molt apreciats”

Júlia Catarineu

Mireia Torres Maczassek (1969), va ser l'encarregada de recollir el Premi Vinari al Millor Vi del 2025, amb el Grans Murallès, un dels vins insígnia de la marca. Actualment, Torres és la directora d'Innovació i Coneixement de Família Torres i cinquena generació del celler. A més, és directora de Jean Leon i presidenta de la Fundació Família Torres. En altres paraules, una dona compromesa amb el seu projecte familiar, però també decidida a continuar innovant per mantenir-lo a la cúspide de l'èxit com fins ara.

El Grans Murallès està pensat per ser un vi guanyador? Us esperàveu que ho fos?

No ens esperàvem que fos el guanyador, perquè a Catalunya es fan molt bons vins, però Grans Murallès és sens dubte un dels vins més emblemàtics que elaborem al celler. És un vi excels i complex, amb personalitat i moltes capes. Aquest caràcter inconfusible li ve dels sòls pedregosos de llicorella, de les varietats que el conformen i que inclouen dues varietats ancestrals que vam recuperar, i també del clima mediterrani amb influència continental de la Conca de Barberà.

Quina és la història darrere d'aquest vi?

Grans Muralles va ser un projecte del meu pare. A principis dels vuitanta, després de passar un any estudiant viticultura a la Universitat de Montpellier, va voler començar a buscar varietats perfil·loxèriques perquè un dels seus professors, Denis Boubals, li havia dit que era molt possible que encara quedessin ceps supervivents escampats per Catalunya. Així que, juntament amb el cap de viticultura d'aquell moment, Miquel Porta, van iniciar el projecte fent una crida a viticultors a través d'anuncis als diaris. De seguida van trobar una primera varietat desconeguda, la garró, que van estudiar i van decidir plantar a principis dels noranta a la Conca de Barberà, a la vinya als peus de la muralla medieval que protegia el Monestir de Poblet, juntament amb altres varietats autòctones com la garnatxa, la carinyena i la monastrell. La idea era elaborar un gran vi de varietats catalanes seguint el camí que ja havia iniciat el meu pare amb l'elaboració de grans vins amb varietats internacionals com Mas La Plana i Milmanda. La primera anyada de Grans Muralles va ser la de 1996. Al cap de pocs anys es va trobar una segona varietat ancestral, la querol, que acabaria formant part del cupatge d'aquest vi a partir del 2009.

Els vins negres perden tirada a escala internacional, sembla que la gent prefereix vins més frescos. Què pensem d'aquesta tendència? Us xoca que el millor vi del 2025 sigui un vi negre?

És cert que hi ha una tendència global de consum de vins més frescos i lleugers, i de blancs més que de negres, però penso que els vins d'alta gamma sempre tindran el seu espai i el seu públic i continuaran sent valorats en el panorama vitivinícola mundial. Grans Muralles és un vi amb molta personalitat que també s'ha anat adaptant als nous temps, mostrant més frescor, elegància i equilibri sense perdre la complexitat i profunditat que el caracteritza. No em sorprèn que el guanyador hagi estat un vi negre, ja que els grans vins negres continuen sent molt apreciats pels amants i professionals del món del vi.

Què implica per a un celler com Torres guanyar aquest guardó? Repercuteix en vendes?

Ens dona molta visibilitat i notorietat com a elaborador de grans vins i és una excel·lent oportunitat per difondre el nostre projecte de recuperació de varietats ancestrals.

M'imagino que tindrà un cert impacte en les vendes, però limitat pel nivell de preu on es troba Grans Muralles. El cas de Purgatori 2017, quan va ser reconegut com a millor vi de Catalunya fa quatre anys, és diferent i sí que va tenir una repercussió en les vendes molt evident.

Tenen definit quin és el públic objectiu d'aquest vi guardonat en concret?

Grans Muralles és un vi de producció limitada per a la restauració i botiga especialitzada. És per a un consumidor tant d'aquí com de fora, expert i amant del món del vi, i en concret dels vins catalans de perfil mediterrani.

Com d'important és la promoció del vi català a Catalunya? I a l'estranger?

És imprescindible fer promoció a casa i a fora. Catalunya és una terra de grans vins, amb un llegat i patrimoni vitivinícola envejables. Ens ho hem de creure i treure pit, per garantir el futur i prestigi del vi català en un món cada cop més globalitzat i exigent.

Els catalans beuen prou vi català? I els joves?

S'ha avançat molt en el consum de vi català a Catalunya però encara queda camí per recórrer. Com deia, ens falta acabar-nos-ho de creure del tot, per això és important continuar promovent la cultura del vi i apropar-la a tots els públics. Pel que fa al públic jove, hem d'aconseguir fer arribar la cultura del vi als joves i que connectin; és un món apassionant, que està molt vinculat a la natura i al territori.

Finalment, em podrien fer el maridatge perfecte pel seu vi guanyador?

Grans Muralles casa molt bé amb un bon rostit de xai o del gall negre del Penedès, però també es pot gaudir molt llegint un bon llibre o escoltant música clàssica. És un vi que convida a prendre'l tranquil·lament, sense presses.



Aquí trobaràs els guanyadors dels Premis Vinari 2025

vinótico

L'únic lloc on trobaràs els millors vins de Catalunya!

Per als lectors de Vadevi hem preparat un Lot molt especial per gaudir d'aquest nadal

6 vins guanyadors dels Premis Vinari, amb un codi de descompte del 15%: **VADEVI15**

DEMOCRATITZEM EL BON VI
clubvinotico.com



DO PENEDES, LA PRIMERA DO DEL MÓN **100% ECOLÒGICA**

NO ÉS EL QUE FEM, SINÓ COM HO FEM.



dopenedes.cat



ENTREVISTA

Xavier Bernet

Cofundador del celler Júlia Bernet.

"Tant de bo el futur de Júlia Bernet passi per vendre el 90% de les ampolles aquí"

Júlia Catarineu

Xavier Bernet i Cristina Garcia venen de territori de vins.

El 2003 van fundar Júlia Bernet, un petit celler de vinyes de muntanya al municipi d'El PAGO. Amb les parcel·les que la família de Bernet havia cultivat tota la vida per vendre el raïm a cooperativa van començar a elaborar vins i més tard escumosos que han acabat sota la marca col·lectiva europea Corpinnat.

Enguany Xavier Bernet pujava a l'escenari de la gala dels Premis Vinari per recollir el guardó a Millor Vi Escumós del 2025 pel seu Maria Bernet 2014.



Quina és la història darrere d'aquest celler?

Nosaltres naixem el 2003. La primera vinificació arriba després d'una verema molt abundant, en què els raïms de muntanya es pagaven a 16 cèntims, a 27 pessetes. En aquell moment, jo feia pocs anys que m'havia incorporat a treballar amb els meus pares, i vaig sentir que la meva feina no tenia gaire sentit amb aquests preus.

Una cosa que sempre em ve al cap és que nosaltres ens passàvem tot el matí collint, entre set o vuit persones, i després havia d'anar a Sant Sadurní d'Anoia a descarregar el raïm. Jo hi anava content, però un cop deixava el tractor allà, arribava un tractor enorme amb tot de raïm collit a màquina i ho barrejaves tot... Si deixem els diners a part, potser ens haviem de plantejar què fer. La zona que tenim és molt manual, i al final la teva feina s'estava barrejant amb la d'altra gent que treballava amb maquinària. Recordo que un dia, a la cooperativa, una noia que treballava a la bàscula em va dir que teníem un remolc molt bonic, amb grans de raïm collits a mà. Estan tan acostumats que tot sigui a màquina... No ho critico, eh, però al final allò és com una sopa. Aquests són els nostres inicis.

I per què es diu Júlia Bernet?

En aquella època feia dos anys que havia nascut la Júlia i vam decidir posar-li el seu nom a aquest projecte de celler que vam iniciar la meua dona i jo.

I després va arribar la Maria?

A mesura que anem entrant en el món de l'escumós ens adonem que estàvem venent elaborats molt joves i que el xarel·lo tenia potencial per envellir bé. Paral·lelament, vam tenir una segona filla i clar, alguna cosa haviem de fer (riu). Com que les dues coses van passar alhora vam decidir que els escumosos de llarga criança que féssim s'anomenarien Maria Bernet, en honor a la nostra segona filla.

Vostès formen part de Corpinnat. Què els va moure a entrar en aquesta marca col·lectiva?

Per part nostra -més enllà de ser un projecte engrescador- penso que si no hi haguéssim entrat, hauria estat com si tinguéssim alguna cosa a amagar. Sempre hem venut vins de la nostra vinya, collits a mà i elaboració a casa. Tinc bastant clar que també per això els fundadors van pensar en nosaltres. Ara, també ens ho vam pensar molt, perquè tot això s'havia de controlar, implicava auditories, i en un celler tan petit, tota aquesta documentació ens tirava una mica enrere. Però, al final... ens hi vam posar.

Vostès exporten? A on?

Ara estem venent a Anglaterra, Suïssa, Singapur -amb una comanda molt petita-, Dinamarca, Holanda i Estats Units. No obstant això, estem intentant reduir les vendes fora, perquè aquí a Barcelona, Girona, Tarragona, Lleida i també cap al País Basc estem creixent bastant. Tant de bo el futur de Júlia Bernet passi per vendre el 90% de les ampolles aquí. I si fos més, tampoc em preocuparia.

Hi ha hagut molta aposta catalana per Júlia Bernet pel que m'explica...

Potser sí. A mi m'enorgulleix. A vegades penso que no només les nostres ampolles s'haurien de quedar aquí. Tots aquells projectes petits que són bons: alguns del Priorat, Terra Alta o Corpinnat mateix... No estem parlant de volums grans, sinó de vins bons. Sempre em pregunto per què no es poden quedar i construir a casa?

Sembla una ximpleria, però a tothom se li faria estrany anar a La Rioja i no demanar un Rioja i aquí a Catalunya sembla que l'estrany sigui demanar vins catalans...

Va canviant eh! I la gent ens escolta. Cada vegada hi ha més persones que es deixen orientar. Jo ho veig molt aquí a la botiga. Els restauradors crec que també ho fan bé i sobretot els sommeliers qui també defensen molt el territori. A més, repeteixo, què menys que desplaçar-te a un territori i tastar el que es fa allà. I això no vol dir que no hàgim de veure els vins que fan els altres, perquè a tot arreu es fan coses molt bones.

Ara que parlem d'identitat, quina opinió té vostè dels joves? Beuen vi?

Fa 20 anys, abans que féssim escumós, li vaig preguntar a un cellerista d'aquí del Penedès sobre aquesta qüestió. La seva resposta va ser que normalment els fills anem adquirint els hàbits dels pares. Això és com aquell moble dels teus pares que tenen a casa i tu no vols per a res. Ara bé, passen els anys, el llencen i després resulta que sí, que l'haguessis volgut. El vi és la nostra cultura. Acompanyar menjars o dies de festa a un restaurant amb un bon vi o un escumós és perfecte. Jo dels joves espero que això, que em van respondre fa 20 anys, torni a passar, o més aviat es mantingui.



CASTELL D'OR

*L'autenticitat que es brinda,
l'autenticitat que és nostra.*

Volem desitjar vos un Bon Nadal ple de brindis compartits, perquè el que és autèntic fa brillar cada instant.

RUBÍ, LA CIUTAT DEL TAST FINAL DELS PREMIS VINARI



Ajuntament
de Rubí

RUBI.CAT

REPORTATGE

La vinya dins d'un *ecosistema*

Espelt Viticultors han sabut fer de la sostenibilitat el pilar central del seu projecte a l'Empordà i han estat guardonats amb el Premi Vinari Nissan al millor Projecte Ecològic

Josep Garriga

Un cep no fa una vinya i una vinya no fa un paisatge, sinó que el paisatge el conforma un conjunt d'elements de la natura que l'un amb l'altre, al llarg del temps, convergeixen i s'interrelacionen entre ells simbiòticament. Però quan un d'aquests múltiples elements s'afebleix, normalment per l'atziaga i pertorbadora mà de l'home, tot es trastoca i es distorsiona. Per tant, només existeix una manera perquè la vinya esdevingui paisatge: tenir cura de tot el que l'envolta, sense deixar-nos res al marge. I, sobretot, procurant adaptar-nos i intentant que el que toquem ho féssim pensant en l'esdevenidor perquè, quan ja no hi siguem, algú pugui dir: "Els meus ancestres sabien com tractar la terra".

Ara d'aquest paisatge en diuen ecosistema i d'aquesta manera de fer, sostenibilitat; tecnicismes absolutament desconeguts pels nostres avis. Però només es tractava d'amor a la terra, entesa aquesta en la seva màxima extensió, no només per la mida del teu tros, sigui petit o gran. I la terra sempre és agraïda. Al final, reculls els seus fruits.

L'Anna Espelt ho sap ben bé, perquè les seves vinyes estan envoltades de tres parcs naturals a les comarques de Girona, el paratge natural de l'Albera, el Cap de Creus i els Aiguamolls de l'Empordà. Potser es tracta d'un fet definidor, sens dubte, però segur que en un altre lloc de Catalunya l'Anna tindria el mateix mirament, la mateixa actitud cap al seu preat terròs: les finques Mar Marés, Rabós, Pau i Vilajüiga.

No s'absté de confessar que és una enamorada de l'Empordà i sobretot de Mar Marés, des d'on s'albira una enlluernadora vista del Cap de Creus. I aquest enamorament el trasllada a la feina, el què li ha valgut obtenir el Premi Vinari al Millor Projecte Ecològic, patrocinat per Nissan. Com s'argumentava en el lliurament del guardó: "Espelt Viticultors han sabut fer de la sostenibilitat el pilar central del seu projecte, amb una viticultura ecològica i regenerativa que protegeix el paisatge, redueix l'impacte ambiental i afavoreix la biodiversitat".

Foto Maria Alzamora



I tot això en què consisteix? L'amor hi fa, però no és suficient. També es requereixen amplis coneixements tècnics -l'Anna és biòloga i enòloga-, deixar-se assessorar i pensar en un tot no fragmentat. És a dir, una visió àmplia, de 360 graus, de tot el que tens entre mans. Per aquest motiu, quan la família va adquirir Mar Marés -potser la joia de la corona- l'Anna es va posar en contacte amb els tècnics del parc natural per tal que tota intervenció humana tingués el mínim impacte possible, en la fauna, en la biodiversitat o en les restes prehistòriques. I fins i tot, una manera de treballar perquè els devastadors incendis d'antany no revifessin de nou.

Potser el nom que ho defineix millor és el paisatge en mosaic, com un mandala de sorra de diferents colors impregnat d'harmonia. És a dir, un conjunt de cultius, pastures, boscos, matolls, restes del passat o zones buides, resultat de la combinada acció de la mateixa natura i de l'home. Però sense alterar-se mútuament perquè l'ecosistema esdevingui resilient.

"Tot el que fem té un sentit, i és el d'anar més enllà, no quedar-nos només amb la vinya sinó tenir cura conscientment de tot el que l'envolta. La viticultura és una manera de cuidar la terra, no de manllevar-la", afirma l'Anna. Per tant, no entreveu cap més sortida que el fet de treballar en ecològic "perquè són les condicions adequades. En altres cultius potser és més difícil, però amb la vinya no hi ha cap raó per no fer-ho".

Aquesta visió la va dur també a tenir consciència des de ben jove dels efectes del canvi climàtic. Per això, van decidir plantar no només varietats de raïm autòctones (garnatxa, carinyena, macabeu, moscat i monestrell) sinó també adaptades a climes més càlids. "Per aconseguir vins excel·lents", afegeix, "vàrem de tornar a la muntanya i a plantar varietats locals, el què ens dona vins amb molta més identitat".

El problema va venir després ja que, tot i la previsió, el canvi climàtic ha estat més accelerat de què hom es pensava, per exemple amb l'arribada de sequeres perllongades, gelades en èpoques i en llocs gens habituals i una variabilitat insospitable, ni en la seva freqüència ni tampoc en la seva magnitud.

I si bé, malgrat aquesta mutabilitat, no existeixen normes escrites i ningú neix amb un llibre d'instruccions sota el braç, l'Anna Espelt admet que "tenim la possibilitat de provar coses per millorar el que estem fent". D'aquí que també busquin experiències i possibles solucions arreu, com ara Austràlia, per extrapolar-les a l'Empordà.



Foto Maria Alzamora

Tots aquests coneixements s'han fet realitat en uns vins amb caràcter i que van millorant cada any a còpia d'experimentar i descobrir, tot barrejat amb unes dosis d'intuïció. No és estrany, per tant, que ara el nou repte passi per elaborar vins de guarda amb varietats blanques. Es tracta, com assegura l'Anna, "d'investigar per saber qui som".

Nou Nissan Qashqai

Desafiant l'establert



*Consulta condicions a nissan.es

Consum mixt WLTP: 5.2 - 6.9 l/100 km. Emissions CO₂ WLTP: 117 - 157 g/km.



01
VINYA, RAÏM I
CELLER ECOLÒGICS

02
VEREMA MANUAL

03
VINIFICACIÓ
A LA PROPIETAT

04
LLARGUES CRIANCES

05
COMPROMÍS
AMB LES VARIETATS
HISTÒRIQUES

06
VINYA EN PROPIETAT
I CONTRACTES DE
LLARGA DURADA

07
UN DELS REGLAMENTS
MÉS EXIGENTS
DEL MÓN



www.corpinnat.com

CORPINNAT

Gramona

LOPART

Nadal

Recaredo
DES DE 1924


SABATE I COCA


TORELLÓ
VITICULTORS

CAN FEIXES
HUGUET


JÚLIA BERNET
VINTES DE MONTANYA

MC
Mas Gaudi

*des*Regut
vins negres

PARDAS

BUFADORS

CISTELLER

VIADER

Mas de la Basserola


CELLER
XRIPTA
ASUNT TORRELLÓ MATA


DEMOST
VINS AMB ANIMA

MAS
BERTRAN


• AT ROCA •

Conrear *la vinya* per sortir de l'estacada

Josep Garriga

Trobar un pessic de terreny agrícola i cultivable enmig d'un garbuix de fàbriques, polígons industrials, desmesurades urbanitzacions i blocs de pisos, com ara a l'àrea metropolitana de Barcelona, suposa una bafarada d'optimisme davant la inveterada i cruenta mà de l'home sobre el seu entorn. Si a més, aquest terròs serveix no només per donar fruits sinó per recuperar un ofici oblidat a la zona i incorporar en el mercat laboral a persones en risc d'exclusió social, és del tot merescut reconèixer aquest esforç. I aquest projecte, que va engegar-se el 2015, ha rebut enguany el Premi Vinari Agbar a la millor iniciativa de recuperació de vinya.

Santa Coloma de Gramenet va veure desaparèixer els cultius de vinya al seu terme per diverses raons, entre elles la temible fil·loxera que va arrasar milers d'hectàrees a tot Catalunya, el desenvolupament industrial dels anys seixanta i setanta, l'accelerat creixement demogràfic, la imparabla ocupació de terrenys agrícoles o la perduda de poder adquisitiu dels pagesos en un negoci que cada any arrossegava pèrdues. Però el municipi encara recordava la seva tradició vinícola i des de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet, a través de Grameimpuls, l'empresa municipal de promoció de l'ocupació i l'activitat empresarial, van veure una clara oportunitat de tornar a enfil·lar el conreu del raïm i produir els seus propis vins. I incorporar les tècniques més innovadores tot fomentant el cultiu ecològic i l'economia circular.

Des de dalt de la Serralada Marina, set faixes a diferents alçades i al voltant de 3.900 ceps integren la Vinya del Sabater d'una hectàrea d'extensió. Allí no només es treballa sinó que també s'hi aprèn perquè qui es fa càrrec de les tasques diàries són els alumnes de la Casa d'Oficis i del Taller d'Ocupació de Santa Coloma de Gramenet. Tot finançat amb els Fons Socials Europeus i l'ajuda de la Generalitat de Catalunya.

"És un projecte que té una repercussió social molt directa, ja que oferim noves oportunitats a persones amb risc o exclusió social i els ensenya un ofici. I hi ha molt empoderament per la seva part. Molts no han treballat mai i aquest projecte se'l fan seu", admet orgullosa la Lourdes Terrés, gerent de Grameimpuls.

Santa Coloma de Gramenet rep el premi Vinari Agbar al millor projecte de recuperació de vinya per la seva iniciativa de formació professional amb persones en risc d'exclusió social



Foto Jordi Salinas

Dos anys després d'esbossada la iniciativa, va arribar la primera collita, l'any 2017; recol·lecció que ha continuat cada any amb alguns alts i baixos, degut a les variables condicions climàtiques. Però enguany ha estat excepcional, gràcies a les pluges, amb un total de 2.346 quilos, quan en èpoques de sequera no assolien ni les dues tones.

A la vinya del Sabater tenen plantades cinc varietats de raïm: picapoll, garnatxa i garrut negre i pansa i picapoll blanc. No obstant això, a l'hora d'elaborar els vins es decanten més cap als monovarietals, amb especial predilecció cap a la pansa i el picapoll blanc, malgrat que també fan cupatges amb blancs, rosats, un blanc de noirs i fins i tot un escumós rosat. O sigui, que la finca dona molt de sí.

El fruit de les 15 persones que ho conreen, més els dos o tres formadors, es porta a un celler, concretament al de Can Roda de Martorelles, d'on surten al voltant de 1.000 ampolles per collita. Però no es comercialitzen, sinó que tenen un ús didàctic perquè serveixen per als tastos dels sommeliers que es formen a l'Escola de Restauració del mateix municipi. Tots els vins estan inscrits a la DO Alella, fet que evidencia la cura, la metodologia i la disciplina de la formació que s'hi imparteix. A més, la plantació disposa del certificat CCPAE, que atorga el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, encarregat d'auditar i certificar els productes agroalimentaris ecològics del país.

"Tot aquest projecte té un valor afegit que va més enllà de la producció del raïm o del vi. Es tracta de crear noves oportunitats d'ocupació, de formar les persones en un ofici i que, a més, tinguin recorregut professional. Alguns alumnes han trobat feina a diferents cellers i s'hi han quedat a treballar", afegeix Terrés.

A Santa Coloma de Gramenet estan tan cofois de la iniciativa que, des de l'Ajuntament, han organitzat visites teatralitzades a la vinya, per explicar no només la història vinícola del municipi sinó també tota la feina que s'hi du a terme.

Cultura del vi

def. L'experiència de descobrir cellers amb encant situats en bells paratges naturals repartits pel Pirineu i les Terres de Lleida.



www.rutadelvidelleida.cat

Amb la col·laboració de:

**ara
lleida**


Diputació de Lleida
Patronat de Turisme

Amb el suport de:

**COSTERS
DEL
SEGRE**
Denominació
d'Origen

 **WINEinMODERATION**
CHOOSE | SHARE | CARE

10 consells per gaudir del vi

1. Obrir l'ampolla

L'extrem superior d'una ampolla de vi es divideix en tres parts clarament diferenciades: la boca, l'anella i el coll, recobertes sempre per una càpsula. L'haurem d'extreure tallant-la per sota de l'anella. Ni més amunt ni més avall. Normalment els llevataps-tirabuixons ja incorporen una petita navalla per fer-ho.

Després, per treure el tap (sigui de suro o de silicona) utilitzarem un obridor de tirabuixó. El clavarem tot just enmig del tap i amb l'ampolla en vertical. Donarem voltes fins al primer interstici del llevataps. Aquesta pestanya, que recolzarem a la boca de l'ampolla, ens ajudarà a extraure la primera meitat del tap tot fent palanca cap a dalt. Repetirem la mateixa acció amb el segon interstici.

Li sembla complicat? Compris un llevataps automàtic i en un tancar i obrir d'ulls tindrà el vi obert.



2. Servir el vi

Perquè l'ampolla no degotegi pot emprar dos tipus d'accessoris, una anella antigoteig o un Drop Stop. Evitarà tacar les estovalles i haver de posar una rentadora.

Servirem el vi amb la copa en posició vertical -mai decantada- i quieteta sobre la taula. Si és un vi blanc, que es beu sempre fresc, posi'n poca quantitat i així no en pujarà la temperatura. Amb dos o tres dits és suficient. Respecte als negres, no faci el paperina i no ompli la copa fins a vessar. Fins una mica menys de la meitat de la copa n'hi ha prou.



3. Les copes

Això es presenta més complicat perquè n'hi ha de mil formes i preus. Relació qualitat/preu pot adquirir les Riedel. Sempre encertarà. Per a servir blancs, escumosos i, fins i tot, dolços usi les anomenades copes tulipa i per als negres, la clàssica borgonya. A l'hora de beure, sostingui sempre la copa per la tija i mai, però mai, amb el palmell. Si ho fa la gent el mirerà de reüll i a més escalfarà el vi.

4. Ara toca el beure

Un cop a la copa, primer olori el vi sense moure'l. Aquests aromes primaris que li arribaran seran la carta de presentació del que podrà assaborir després. Un cop feta la primera descoberta, ja pot remoure la copa i, si ho desitja, tornar-lo a flairar.

No s'empassi de cop el primer glop. Procuri que el vi li ompli la boca, paladegi'l i deixi que flueixi. D'aquesta manera descobrirà el bocam, l'estructura i el retrogust. I així el podrà gaudir plenament.



5. Decantar *els vins*

Per regla general es decanten els vins negres de grans reserves i criança prolongades (tant en bota com en ampolla) a partir de 36 mesos. D'aquesta manera alliberarem els aromes, suavitzarem l'estructura i eliminarem certes olors generades per la manca d'oxigen.

6. Les *temperatures*

Serveixi els vins blancs i escumosos entre 5 i 7 graus. I els negres entre 15 i 18 graus. Centígrads...

7. Els *maridatges*

Oi que sempre li han assegurat que amb un bon pernil és millor un vi negre? Doncs provi'l amb un escumós. Ja veurà.

El tema dels maridatges va a gustos. I el vi i el menjar són molt particulars. Cadascú té la seva manera de fer i no hi ha una regla fixa per molt que hagi llegit tal o tal altre. Només ha de tenir en compte un consell: que el vi no anul·li ni esvaeixi els sabors del plat i viceversa. Ha de poder assaborir ambdós plaers i adellitar-se. Un exemple: no serveixi un negre de llarga criança amb un llenguado, de textura fina, suau i delicada, perquè no gaudirà ni del vi ni del peix.

8. Conservar *el vi*

Les ampolles de vi s'han de guardar en una temperatura ambient d'entre 12 i 15 graus -estable i sense canvis bruscos- i amb una humitat relativa d'entre el 50 i el 75%. Eviti el sol directe i les males olors. Els vins joves es conserven millor amb l'ampolla dreta i els criança i de guarda en horitzontal. Fixi's, si no, en com estan col·locats dintre les caixes de venda.

I un cop oberts? Hi ha taps especials per a vins i escumosos. També pot utilitzar un vacuvin per extreure l'aire de l'ampolla. Els escumosos, els blancs i els rosats pot conservar-los fins a un màxim de tres dies i els blancs de criança, entre 3 i 5 dies. Tots ells a la nevera. Els negres fins a un màxim de 5 dies i guardats en un lloc sec. Per als vins, l'idoni és tancar l'ampolla amb el mateix suro, perquè un cop dintre s'inflarà.

Els vins joves s'han de beure durant la mateixa anyada. En canvi, aquest ventall de temps s'amplia amb els criança.

9. Vins a *copes?*

Si per al vermut o sortint amb els amics prefereix una cervesa... endavant. Vostè s'ho perd. Si opta per una copa de vi, un jove fresquet li caurà de meravella: un xarel·lo, un sauvignon blanc o una garnatxa blanca.

10. Prohibit *totalment*

Faci el que vulgui, però nosaltres li proporcionem alguns consells. No ompli la copa fins a dalt de tot i no l'agafi mai amb el palmell. Si us plau, els vins joves se serveixen frescos. De cap de les maneres calents. Sobretot tampoc no obri mai un vi amb la càpsula posada.

Per destapar els escumosos, es dona voltes a l'ampolla (no al tap) aferrant-la pel cul i amb el morrió (muselet) posat. El morrió s'extreu donant sis voltes a l'anella. Ni una més, ni una menys.

Text: Josep Garriga

Amb la col·laboració dels sommeliers Pilar Ferrando i Jaume Piqué de l'enoteca 'La Cadireta' de Gandesa.



SOM DE CAVA



EL CAVA NOMÉS ES GAUDEIX AMB MODERACIÓ

Som amants del luxe de tastar un territori i una tradició centenària.

Som de brindar per les coses grans i petites que ens fan feliços.

Som de sentir que el temps s'atura davant del mar, sota la llum daurada del nostre sol.

Sabem gaudir de la nostra cuina, honesta i genial, i de l'art de compartir-la.

Som de cava.

D.O. CAVA

REPORTATGE

La subtileza plasmada en una *etiqueta*

El Blanc de Noirs 'Ethèric', de Vinyes Olivardots, guanya el premi Vinari 'Gràfiques Varias' a la Millor Etiqueta

Josep Garriga

L'adjectiu eteri o ethèric s'aplica a aquelles coses extremadament delicades, lleugeres, molt subtils, espirituals, celestials. Fins i tot, massa perfectes per aquest món humà i terrenal. Per a la Carlota Pena, al capdavant juntament amb la seva mare, del celler Vinyes d'Olivardots (DO Empordà), la papallona encarna com cap altre ésser viu aquesta sublimació, aquesta eterificació de la vida. Perquè la seva fragilitat, el seu vol silenciós, la seva adaptació a la natura i, sobretot, la seva metamorfosi (eruga i crisàlide) evoca el terror, la vinya, la brotada, el fruit i la seva posterior conversió en els vins que comercialitza.

L'Ethèric, un blanc de noirs del celler, va guanyar el Premi Vinari Gràfiques Varias a la Millor Etiqueta 2025. La totalitat de l'etiqueta l'ocupa un dibuix fet al carbó d'una papallona, ben modelat i definit el cos i les ales de l'esquerra, mentre que les de la dreta es transformen i s'esvaeixen en un grapat de fulles que s'escampen al vent.

La combinació perfecta entre animal i natura.

La Carlota va escollir aquesta il·lustració pel cos eteri de la papallona, perquè "és la primera capa de l'aura al voltant del cos, subtil a l'ull nu" i perquè, com la vinya, també reacciona al cicle vegetatiu, al de la vida mateixa. El disseny de l'etiqueta, el tipus d'ampolla -en aquest cas més ovalada- les varietats del cupatge o fins i tot el preu o la seva



Foto Cedida

disposició en una prestatgeria, fa que el possible client es decanti per un vi o per un altre. Perquè, abans del tast -i sense cap referència prèvia- la vista, segons la Carlota, és el primer sentit que ens influeix a l'hora de triar un vi.

Malgrat provenir d'Alella -amb DO pròpia- la família de la Carlota Pena es va enamorar de l'Empordà. Allí la seva mare, la Carme Casacuberta, després d'estudiar enologia als 40 anys, va emprendre un negoci ara fa una dècada amb tan sols 4 hectàrees de vinya. Ara en tenen 19 en propietat i llancen al mercat unes 70.000 ampolles entre 17 referències ("petites pinzellades de cadascun", afirma), amb especial cura cap a les garnatxes i les carinyenes, sense oblidar, en menor mesura, el macabeu i el syrah.



Foto Roger Lleixà

ENTREVISTA

Joan Juvé

President de Juvé&Camps

"Avui, arreu es parla de cava i això vol dir que alguna cosa s'ha fet bé"

Júlia Catarineu

Joan Juvé és la tercera generació de Juvé&Camps, un dels cellers més emblemàtics de Catalunya. L'actual president de l'empresa vitivinícola ha guanyat el Premi Trajectòria dels Vinari 2025. Juvé és un home savi, que sap perfectament el que és liderar una companyia, però també passar per "tots els departaments" fins arribar a la cúspide. L'entrevistat ha dirigit la companyia molts anys fins a deixar pas a la seva filla, Meritxell Juvé, qui ara es troba al capdavant del projecte.



On comença aquesta trajectòria, quins són els seus inicis?

Jo, des d'un bon principi, a casa ja combinava els estudis amb el treball al celler. Sempre vaig compensar la universitat i els estudis comercials amb la feina. Des dels 16 o 17 anys que treballa al celler. A casa sempre hi ha hagut un ambient vitivinícola; sempre s'ha respirat el tema del cava, des de fa molts anys. I, com dic sempre, des dels inicis vaig estar implicat en tot, passant per tots els departaments.

Què ha canviat des d'aquell primer dia fins avui?

Tot és diferent, perquè hi ha hagut una gran evolució comercial i tècnica. Ara bé, el canvi climàtic és un factor molt important a tenir en compte. Potser, com a conjunt de la humanitat, no estem valorant prou aquest bé tan preuat que és la naturalesa, estimar la terra. Pel que fa a la sostenibilitat, hem millorat; abans també hi havia una mica més d'abandonament. Els rius no tenien peixos, tot s'havia anat deteriorant amb la industrialització. Ara bé, com a societat hem començat a tenir un punt de consciència, però encara no és suficient per regular-ho tot. A mi em preocupa, perquè si no es regula, anem de cara a la destrucció d'allò que tan estimem: el clima i la terra. I això ens canviarà totes les circumstàncies i les vivències. Crec que ens n'hauríem d'adonar. També penso que el sector vitivinícola i agrícola és el que més esforç està fent. Nosaltres, des que hem pogut, sempre ens hem entregat a l'ecologia. Tenim 300 hectàrees en plena producció, i totes són ecològiques. Això no és tan fàcil! Mantenim aquest esperit de protecció de la natura. Bé, i ara ja no es viatja en un 600 sense aire condicionat, aquí també hem canviat molt (riu).

Quan la gent parla d'ecologia, molts asseguren que cal tornar a les arrels. Vostè també ho viu així? Aquesta nova era busca tornar a abans que tot anés malament, a recuperar el que es feia en el passat?

Sí...Jo crec que cada vegada hi ha més consciència, perquè les conseqüències ja les tenim aquí. Estem vivint situacions que ens demostren que, potser, hem anat massa lluny. Crec que, sobretot a nivell de joventut i de futur -i no vull fer crítiques polítiques-, necessitem més conscienciació, perquè tot i que n'hi ha molta per part de la gent, sovint els interessos fan que no es prenguin les mesures prou radicals que s'haurien d'anar prenent.

Vostè ha patit molt aquesta sequera?

Sempre hi ha hagut cicles i situacions difícils -ens recordem de les plagues-, però ara és més fort.

Aquest canvi climàtic tan accentuat l'hem viscut de ple: aquests quatre anys de sequera ens han fet reduir una quarta part de la producció. Això, evidentment, requereix un esforç molt gran, i cal reconèixer que hem estat molt íntegres afrontant-ho. Realment, és una situació que ens afecta. Juvé&Camps és el gran dels petits. I, després d'aquests quatre anys, estem al 50% de les nostres possibilitats. És un esforç continuat; gota a gota s'omple el got. El mateix que està passant amb l'adaptació de la sequera passa amb les marques: les coses no es fan en un dia. La nostra és molt reconeguda -són més de cent anys d'un esforç constant-. Valorem molt totes les inquietuds de la gent nova que s'hi integra, i, al final, el sol surt cada dia per a tothom. Per a nosaltres també, i amb tota la infraestructura empresarial que tenim, comptem amb uns valors que, gràcies a Déu, se'ns reconeixen.

Diuen que la gent no consumeix tant vi com abans. Vostè que hi és des de fa anys, ha notat aquests canvis de tendència?

Nosaltres portem una dinàmica raonable i hem anat expandint el mercat. Vam començar més a nivell comarcal, després vam créixer al mercat català, i vam tenir la previsió que el futur passava per captar el mercat de la resta de l'Estat. Vam fer un gran esforç, amb viatges continus, ampolla sota el braç, client a client. I avui, gràcies a això, hi ha aquesta consolidació i reconeixement. La realitat de la caiguda del consum és que, si t'expandeixes i fas aquest esforç, tot s'equilibra. Ara nosaltres estem en un procés d'internacionalització. La meua filla (Meritxell Juvé, directora de Juvé&Camps) ja té aquesta inquietud de sortir a l'estranger i fer aquest esforç. Tot això fa que compensem el fet que la joventut sigui més selectiva. Abans hi havia la costum de no faltar mai a la taula, i ara el consum és més ocasional, més concret.

I si parlem de Catalunya, veu que els catalans beuen menys vi?

Nosaltres, el mercat català el tenim molt consolidat, i pràcticament diria que els creixements són proporcionals. Tot i que a Catalunya hi ha una gran quantitat de cellers, molta inquietud i també molta gent jove que s'hi està integrant, nosaltres, malgrat haver estat reconeguts com una marca més qualitativa que quantitativa, gràcies a Déu, anem mantenint les vendes de manera proporcional al que passa al món. Anem creixent tot el que ens permet la nostra manera d'elaborar, i estem molt contents tant del desenvolupament com de les vendes.

Parlava d'innovació i de jovent. Hi ha un cert debat al sector amb algunes idees revolucionàries, com per exemple els vins de baixa graduació o sense alcohol. Què en pensa vostè d'aquestes noves tendències?

La joventut sempre té inquietuds -i malament seria que no en tingués-. Ara bé, jo, els vins sense alcohol... no sé si en diria vi; potser li hauríem de posar un altre nom. Que hi hagi inquietuds, ho trobo bé, però el vi, per si sol, ja és una beguda ecològica: té tots els avantatges. Estem parlant d'uns 12 graus, i ben administrats, ja està bé.

El món dels escumosos a Catalunya és convuls. Sortides de la DO Cava, la creació de Corpinnat, cellers que van per lliure... Què en pensa vostè d'això?

Nosaltres sempre hem actuat amb prudència. Són molts anys dins del món del cava, i s'ha de reconèixer que la paraula "cava" va ser una idea encertada. En màrqueting, és molt difícil obtenir una resposta tan favorable arreu del món com la que vam tenir. Després tindrà les seves connotacions i el que vulguis, però avui, arreu, es parla de cava i això vol dir que alguna cosa s'ha fet bé.

TRES CONTACONTES MODERNS DEL MÓN DEL VI CATALÀ



Marta Clot, els germans Forn d'Entrebosc i Pol Aluja, d'Aromes de Vi són només alguns exemples dels creadors de contingut del sector que trobem a les xarxes

J. Catarineu



Foto Cedida

Marta Clot



Una de les influenciadores més famoses de l'Estat espanyol, qui acumula al voltant de 600.000 seguidors a les xarxes socials. Clot va començar en el món de la pastisseria, però ràpidament va veure que el seu lloc es trobava entre vins. Va fer un curs de sommelier i de seguida es va obrir un perfil a les xarxes. La catalana volia apropar el vi a tothom qui la volgués escoltar. Amb un toc humorístic i molt lleuger, Clot és capaç de captivar tant a amants del vi com a curiosos. És considerada una de les creadores de contingut amb més engagement de l'Estat i tota una referent pels catalans. En els seus vídeos es poden trobar des de consells per beure vi, maneres de tastar-lo i fins i tot alguna recepta de begudes que inclouen vins. A més, també ha començat a comercialitzar la seva primera marca de vins, i té a la venda un ancestral anomenat La Pansa Rosada.



Foto Cedida

Enric, Ferran i Violeta Forn (Entrebosc)



Comunicar a les xarxes socials no sempre és feina dels influenciadors. Si bé és cert que les empreses de qualsevol sector, recorren a aquests personatges virals per explicar històries, hi ha cellers que veuen potencial en fer-ho ells mateixos. Sota el paràmetre que ningú explica millor el producte que qui l'elabora, Entrebosc posa a l'abast de tothom tot allò que passa des que es planta la vinya fins que es comercialitza l'ampolla. Els germans Enric, Ferran i Violeta Forn, amb l'ajuda del seu pare, han apostat per fer valdre la finca familiar, datada de principis del s. XVII, Mas Pubill. Una masia catalana al límit de Castellfollit i Castellar, enclotada a la vall de Grevalosa, dins la DO Pla de Bages. Les xarxes es van presentar com una oportunitat per explicar encara millor el seu projecte, sortir-se de la norma i la tradició i intentar arribar a més públic. Amb un total aproximat de 5.000 seguidors, el seu compte creix a poc a poc, però cada tenen més interaccions i s'estan convertint en tota una icona del contingut en català del sector vitivinícola.



Foto Cedida

Pol Aluja (Aromes de Vi)



El jove tarragoní va descobrir el món del vi per casualitat i va començar a treballar com a enòleg en diferents cellers. Ara bé, les xarxes sempre li havien cridat l'atenció i va decidir deixar la feina estable al celler de Capçanes per dedicar-se únicament a la divulgació del vi català a Instagram, Tiktok, i a través dels diferents tastos organitzats. El seu compte, Aromes de Vi acumula gairebé 10.000 seguidors entre totes les xarxes. La seva manera d'explicar el vi és pròxima i interessant, però el que de debò enganxa als seus devots és la tria de temes. Aluja només parla de vi català i en català. La tria no és a l'atzar, per al creador de continguts és molt important que la gent conegui de prop el vi del país. De fet, un dels seus objectius quan va començar el projecte era només explicar la cultura del vi català i assegurar que té molt clar que així continuarà encara que li ofereixin col·laborar amb cellers de fora del Principat.



CATALUNYA, LA MILLOR CUINA DEL MÓN

Entre tots i totes
hem fet de la
nostra gastronomia,
la millor cuina
del món.



Nyam
Nyam
**BON
PROFIT**

Gaudeix-la aquí



catalunya.com



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Generalitat
de Catalunya

El Govern de
Tothom

Teatre, vi i patrimoni: la fórmula de Falset-Marçà guanyadora dels *Vinari d'Enoturisme*

La cooperativa del Priorat s'emporta el Gran Premi Vinari a la Millor Activitat d'Enoturisme Català, així com el Premi a la Millor Visita Enoturística i Experiència de Tast de Vins en els Premis Vinari d'Enoturisme 2025

J. Catarineu

Els Premis Vinari d'Enoturisme són tot un referent en el sector vitivinícola. Des de fa quatre anys, aquests guardons premien els cellers, empreses i cooperatives que aconsegueixen connectar amb el públic d'una manera única, original, lúdica i divertida. La gala d'entrega dels premis d'enguany, presentada per Vicent Sanchis, va tenir l'honor d'instal·lar-se al celler Montrubí, guanyador del Gran Vinari el 2024. Aquest impotent edifici envoltat de desenes d'hectàrees de vinya és un oasi que combina gastronomia, vi i paisatge. Amb una sala plena de cellers que fa anys que es van endinsar en el món de l'enoturisme i l'amenització de la jornada a càrrec de la meravellosa veu i guitarra d'Axel Davis, un bon grapat d'empreses van pujar a l'escenari a recollir un guardó.

El sector vitivinícola sempre defensa l'elaboració del vi com un art i reivindica el seu paper en la cultura catalana. La iniciativa guanyadora del Gran Premi Vinari a la Millor Activitat d'Enoturisme Català, així com amb el Premi a la Millor Visita Enoturística i Experiència de Tast de Vins combina el fet de fer vi amb el teatre, dos arts que junts creen una experiència interactiva, original i -sobretot- per a tots els públics.

"Sempre que pensem en vi, pensem en adults i nosaltres volíem canviar aquesta visió", explica Maria Martí, tècnica d'enoturisme de la cooperativa.

La visita teatralitzada de l'entitat és tota una declaració d'intencions i els ha fet pujar al podi més alt dels Vinari d'Enoturisme. La cooperativa prioratina presenta en les seves visites en Ton, un antic treballador del celler jubilat, entranyable i extraordinàriament xerraire que acompanya els visitants pels espais emblemàtics d'aquesta joia del modernisme agrari i els introdueix als vins i vermouths del celler amb una mirada personal i divertida.



Foto Jordi Play

La visita es converteix en un teatre en directe que permet als visitants aprendre de la història de la cooperativa, mentre gaudeixin d'una obra de teatre viva, única i original. El recorregut finalitza a la sala de tast, on es degusten tres vins de les gammes ÈTIM, el Castell de Falset i els Vermuts de Falset, els emblemes de la cooperativa Falset Marçà, elaborats dins de la DO Montsant.

L'enoturisme s'ha convertit en una pota clau per al model de negoci dels cellers, però també és una porta al coneixement, a l'art i a la cultura d'un sector que encara és desconegut per part de la població.

Enguany, els Premis Vinari han demostrat que cada vegada hi ha més cellers, empreses i cooperatives compromeses amb l'enoturisme i el turisme de qualitat: "No tots veiem l'enoturisme per igual, però vosaltres demostreu que l'enoturisme català està més viu que mai", cloïa Gemma Romeu, regidora de Turisme, Educació i Esports de l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès.

Un passeig per tots els guanyadors

Millor Activitat *Mediambiental*

Cicle Vinya Viva de Família Torres (Penedès). Es tracta d'un programa d'activitats enoturístiques amb tallers familiars que es realitzen durant tot l'any a la finca Mas La Plana, a Pacs del Penedès, cadascun centrat en una temàtica específica.

Millor Activitat *Innovadora*

Entre pètals i raïms de Bodegues Sumarroca (Penedès), una experiència que combina un tast comentat de vins amb una desfilada de joies creatives creades expressament per a l'ocasió.

Millor Activitat *Solidària*

Visita Solidària amb Taquilla Inversa d'Empordàlia (Empordà). En aquesta visita, cada participant decideix la quantitat que vol aportar en funció de l'experiència viscuda, i el 100% de la recaptació es destina a la World Central Kitchen, donant suport a projectes humanitaris d'arreu del món.

Millor Activitat *Cultural, Social i Esportiva*

La Nit del Poble de Vall Llach (Porrera, Priorat). Inspirada en la poesia de Miquel Martí i Pol, aquesta activitat reivindica que cada vi és també un relat humà que recull vivències, esforços, alegries i moments compartits.

Millor Empresa de *Serveis*

Enoturista - Vins i Experiències Autèntiques. Aquesta guia digital, fundada pels periodistes Judith Cortina i David Jobé, té com a objectiu descobrir i donar visibilitat al millor del territori vitivinícola català: cellers, rutes del vi, experiències de tast, allotjaments, restaurants i espais on la cultura del vi es transforma en vivència.



Foto Jordi Play

Millor Allotjament *Enoturístic*

Cava & Hotel Mas Tinell (Vilafranca del Penedès), un hotel de cinc estrelles que destaca per la seva arquitectura inspirada en el món del cava i del vi. Les seves habitacions exclusives ofereixen vistes privilegiades a les vinyes i als cellers, i l'edifici, que evoca un conjunt d'ampolles de cava, compta amb un sostre construït amb la tècnica del trencadís en homenatge a Antoni Gaudí.

Millor Experiència *Enogastronòmica*

CaLagneta - Art i Vi (Cervera, La Segarra, Lleida). La proposta marida vins amb una oferta gastronòmica acurada, on el producte gourmet és el protagonista, en un entorn inspirador envoltat d'obres d'art d'artistes contemporanis de prestigi internacional.

CADA AMPOLLA DE CAPAÇ*
ÉS UNA OBRA D'ART SOLIDÀRIA PER IMPULSAR
ARTISTES AMB DIVERSITAT FUNCIONAL



OBRA REALITZADA
PER L'ARTISTA
MANEL RUIZ

EDICIÓ LIMITADA

CAPAÇ*

BRUT NATURE RESERVA 2020

2.500 AMPOLLES

FUNDACIÓ DOMENYS

Fundació
Josep Santacreu

DOMENIO



OPINIÓ

Montse Torres

Responsable d'R+D de viticultura a Família Torres

Recuperar varietats del passat per encarar el futur



La fil·loxera va ser la plaga més devastadora en la història de la viticultura mundial: més de cinc milions d'hectàrees de vinya van haver de ser arrencades al continent entre 1870 i 1930. A Catalunya hi va arribar el 1879 i va destruir el nostre patrimoni vitícola. Quan es va replantar la vinya amb peu de cep americà, moltes de les varietats que havien existit fins aleshores en van quedar excloses per motius que no sabem mai del cert.

La idea de recuperar varietats pre-fil·loxèriques la va tenir el Sr. Miguel A. Torres, als anys vuitanta, després de passar un any estudiant a la Universitat de Montpellier. Allà, el professor Denis Boubals el va animar a buscar ceps ancestrals. Deia que per molt devastadora que hagués estat la fil·loxera, possiblement encara es podrien trobar ceps supervivents en algun indret de Catalunya. De tornada al Penedès, va engegar aquest projecte que continua avui més viu que mai gràcies a l'impuls que li ha donat la cinquena generació, representada pel Miquel i la Mireia Torres.

El que va començar com una idea romàntica per conèixer el patrimoni vitícola de Catalunya s'ha convertit en un dels projectes de recerca més apassionants (i també més llargs) de Família Torres. Un projecte d'arqueologia del vi que troba en el passat maneres d'encarar el futur, ja que algunes d'aquestes varietats, a més d'un gran potencial enològic, tenen la capacitat d'adaptar-se al canvi climàtic.

El primer pas per recuperar una varietat ancestral és localitzar els ceps. I ho fem posant anuncis als diaris locals on demanem als viticultors que ens contactin si troben ceps que no saben identificar. Són ceps vells, sovint en estat silvestre, que creixen mig absorbits per la vegetació i en llocs recòndits. Visitem els indrets amb ampelògrafs de l'INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement) de Montpellier, a França, especialistes en la morfologia del cep que poden determinar, observant les fulles i els brots, si es tracta d'una varietat coneguda. Quan no ho és, es fa una anàlisi d'ADN de la planta i es compara amb la base de dades de varietats de raïm més extensa que existeix.

Si ens trobem davant d'una varietat desconeguda, engegum el procés de sanejament i reproducció in vitro, reproducció en cultiu hidropònic i plantació experimental. Tot això, abans de poder fer una primera collita i determinar si té interès enològic. És un procés llarg i lent, pel qual es necessita molta paciència i perseverança. Des que es localitza el cep i se n'obté un primer vi experimental, poden passar entre 7 o 8 anys, i en alguns casos fins i tot una dècada.

Amb els primers raïms fem microvinificacions per valorar-ne l'interès, abans d'engegar la fase administrativa, que pot durar tant o més que el procés de recuperació en sí. Per poder-ne fer un vi comercial, cal que la varietat l'hagi aprovada el Ministeri d'Agricultura, incloent-la en el registre de varietats comercials un cop fetes les proves pertinents. Com que es tracta de varietats catalanes, l'INCAVI les estudia per demanar-ne la inclusió al potencial vitícola català i, després, encara cal sol·licitar-ne l'acceptació a les diferents denominacions d'origen on es vulgui plantar. I un cop feta tota la feina, les donem a planteristes perquè altres viticultors les puguin plantar ja que tenim clar que no ens pertanyen, són part del patrimoni vitícola català i les volem compartir.

Des que vam començar el projecte de recuperació de varietats ancestrals, hem visitat prop de 150 municipis i descobert més de 60 varietats. D'aquestes, 14 ja estan registrades i 6 d'elles, les més interessants amb les que ja elaborem vins, estan acceptades per diferents DO. La majoria són varietats de cicle llarg, que mantenen una bona acidesa malgrat les altes temperatures, clau per continuar fent vins de qualitat en el context climàtic actual. El nom, a falta de conèixer l'original, és sovint un homenatge a l'entorn natural on es va localitzar el primer cep.

Les dues primeres varietats descobertes als anys vuitanta i noranta van ser la garró i la querol, que formen part del cupatge del Grans Muralles, el vi de la Conca de Barberà elaborat per l'enòleg Albert Llopart i escollit com a millor vi de Catalunya en els Premis Vinari 2025. Al Penedès, hi hem plantat la forcada, l'única varietat blanca ancestral interessant (almenys fins ara) i la moneu, amb les que elaborem els vins Clos Ancestral, el monovarietal Forcada i l'experimental de Jean Leon MO-23. A Costers del Segre, les varietats més ben adaptades són la gonfaus i la pirene, amb les quals elaborem vins monovarietals. La gonfaus també forma part ara del cupatge del Purgatori. Tots ells són vins únics i autèntics, molt nostres, que no trobarem en cap altre lloc del món.

Viu l'experiència CAVA CENTRE

Acosta't al cava des
de noves perspectives

www.turismesantsadurni.cat



☎ +34 938 913 188

✉ cavacentre@santsadurni.cat

Barcelona Wine Week 2026 posa el focus en el llegat humà del vi

El saló reunirà experts internacionals, grans sagues vinícoles i noves tendències que defineixen el futur del sector



J. Catarineu

La Barcelona Wine Week (BWW), el saló de referència del vi de qualitat que tindrà lloc del 2 al 4 de febrer del 2026 al recinte de Montjuïc de Fira Barcelona, posarà el focus en el llegat històric i familiar del sector vitivinícola. Sota el lema *El factor humà, un llegat a preservar*, l'esdeveniment rendirà homenatge a generacions de viticultors i enòlegs que han dedicat la seva vida al cultiu de la vinya i a l'elaboració de vins que han perdurat al llarg del temps. Famílies celleristes com Torres, Gramona, Artadi, Vega Sicília o José ariente compartiran la seva experiència per explicar com han aconseguit mantenir la qualitat i com el relleu generacional està aportant noves maneres d'entendre el sector.

El programa d'activitats de la BWW inclourà conferències, taules rodones i nombrosos tastos dirigits per reconeguts experts nacionals i internacionals. En concret, s'hi reuniran més de 1.000 cellers de 85 Denominacions d'Origen i espera superar els 25.000 visitants professionals i les 13.500 reunions de negoci.

Una de les grans novetats serà la participació, per primera vegada, de la crítica britànica del *Financial Times*, Jancis Robinson, considerada una de les veus més influents del món del vi. Robinson dirigirà el tast *Tradición e innovación: del pasado al presente*, una proposta que connecta la història vitivinícola amb les tendències actuals.

L'edició del 2026 comptarà també amb la presència de vuit *Master of Wine*, entre els quals destaquen Lenka Sedlackova, Almudena Alberca i Jonas Tofterup. A més, hi participaran enòlegs com Willy Pérez, Oriol Lliberia o Richard Sanz. El saló acollirà igualment un homenatge pòstum a Victoria Ibáñez, vicepresidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers. Entre els tastos més destacats hi haurà la conduïda per Ramon Francàs, sommelier i periodista de *La Vanguardia*, sota el títol *12+1 mitos de Jerez*.

Foto Cedida

Noves tendències

La BWW abordarà també tendències clau per al futur del sector, com les alternatives al mercat estatunidenc, l'aplicació de la intel·ligència artificial en el món del vi i l'evolució de la prescripció vinícola.

A més, durant el saló es presentaran les conclusions de l'estudi *Hábitos de consumo en el sector del vino* d'Alimarket, basat en 1.500 entrevistes a consumidors d'entre 18 i 65 anys. L'informe analitza preferències, comportaments de compra, canals de distribució i l'impacte de factors com la sostenibilitat, la digitalització i la incorporació de públic jove.

Una altra novetat serà la jornada dedicada a vins i begudes *no/low alcohol*, amb ponències i tastos -incloent un a cegues i un altre de vuit vins- organitzats amb el Concurs Mundial de Brussel·les.

Guanyadors, Premis *Vinari*

Grans Muralles i Maria Bernet, reconeguts com a millor vi i escumós de Catalunya

La gala celebrada a Vilafranca del Penedès destaca l'excel·lència dels vins de la Conca de Barberà i dels escumosos de Corpinnat en la tretzena edició dels premis Vilafranca del Penedès – Els Premis Vinari han tornat a reconèixer l'excel·lència dels vins i escumosos de Catalunya en la seva tretzena edició. La gala, celebrada al Teatre Casal de Vilafranca del Penedès, ha distingit els millors productes de la temporada, amb especial protagonisme per la Conca de Barberà i els escumosos de Corpinnat.

El Millor Vi Català 2025 ha estat el Grans Muralles 2020 de la Família Torres (DO Conca de Barberà), mentre que el Millor Escumós Català 2025 ha estat per al Maria Bernet 2014 del Celler Júlia Bernet (Corpinnat).

Blancs *joves*



Vinari Gran d'Or

Vinyes del Grau Garnatxa Blanca 2024, Celler Josep Vicens (DO Terra Alta)



Vinari d'Or

Anaïs Muscat 2024, Celler U més U (DO Penedès)

Comabella 2024, Celler Aymar (DO Catalunya)

Freyé Parellada Muscat 2024, Vallformosa (DO Penedès)

Blancs *criança*



Vinari Gran d'Or

Laquarta Blanc 2n Any Vinyes Velles 2023, Sant Josep Vins (DO Terra Alta)



Vinari d'Or

Agaliu 2023, L'Oliviera (DO Costers del Segre)

Cultivare Xarel·lo 2020, Vallformosa (DO Penedès)

Gamberro Blanc 2023, Modernista Celler (DO Terra Alta)

Blancs *brisats*



Vinari Gran d'Or

Ninot de Bellotes – Blanc 2023, Celler Rialla (DO Terra Alta)



Vinari d'Or

Coratge de Cal Pagès 2024, Celler L'Antic Magatzem (DOQ Priorat)

Nos Macabeu Brisat 2024, Cellers Unió (DO Terra Alta)

Solista Garnatxa Blanca Brisat 2022, Celler Bielsa Ruano (DO Terra Alta)

Vins *rosats*



Vinari Gran d'Or

Giné Rosat 2024, Buil Giné (DOQ Priorat)



Vinari d'Or

Lola Bel 2024, Les Vinyes del Convent (DO Terra Alta)

Maset Eufòria 2024, Cellers Maset (DO Penedès)

Masia Freyè Syrah Sumoll 2024, Vallformosa (DO Penedès)



MILLOR VI

Grans Muralles 2020 de la Família Torres
(DO Conca de Barberà)



MILLOR ESCUMÓS

Maria Bernet 2014 del Celler
Júlia Bernet
(Corpinnat)



Negres *joves*



Vinari Gran d'Or

Castell d'Or Vi Negre Trepal 2024, Castell d'Or
(DO Conca de Barberà)



Vinari d'Or

Nos Friends&Fun 2024, Cellers Unió (DO Montsant)

Porrera Vi De Vila Negre 2024, Celler Vall Llach
(DOQ Priorat)

Sot Neral Syrah 2024, Carviresa (DO Costers el Segre)

Negres *de guarda*



Vinari Gran d'Or

Grans Muralles 2020, Família Torres (DO Conca de Barberà)



Vinari d'Or

Clos Monlleó 2012, Sangenís I Vaqué (DOQ Priorat)

La Rasa d'Exibis 2020, Can Serra Dels Exibis
(DO Pla de Bages)

Roc Nu 2013, Clos Pons (DO Costers del Segre)

Negres *criança*



Vinari Gran d'Or

Els Pájaros 2022, Celler de Capçanes (DO Montsant)



Vinari d'Or

Finca Malaveïna 2022, Perelada (DO Empordà)

Ritme Negre 2022, Ritme Celler (DOQ Priorat)

Turó De Les Abelles 2022, Finca Viladellops (DO Penedès)

Escumosos rosats *joves*



Vinari Gran d'Or

Planas Albareda Cava Rosat 2023, Planas Albareda (DO Cava)



Vinari d'Or

Gran Barón Brut Rosé 2024, Vallformosa (DO Cava)

Roger Goulart Brut Rosé Coral 2023, Roger Goulart (DO Cava)

Vallformosa Classic Rosé Brut 2024, Vallformosa (DO Cava)



Foto Mireia Comas

Escumosos blancs *joves*



Vinari Gran d'Or

Castell d'Or Cava Brut 2023, Castell d'Or (DO Cava)



Vinari d'Or

Cygnus Albireo Brut 2023, U més U (DO Cava)

Mistinguet Brut 2024, Vallformosa (DO Cava)

Segura Viudas Brut 2024, Grup Freixenet (DO Cava)

Escumosos blancs *reserva*



Vinari Gran d'Or

Raventós Rosell Heretat 2022, Raventós Rosell (DO Cava)



Vinari d'Or

Ancestral Macabeu Vinya Les Pedres 2022, Can Lleó de Vilanoveta (DO Penedès)

Lacrima Baccus Heretat Brut Guarda 2022, Bardinat Wines (DO Cava)

Vilarnau Brut Reserva Orgànic 2022, Caves Vilarnau (DO Cava)

Escumosos rosats *gran reserva*



Vinari Gran d'Or

Amor Nature By Jovani 2022, Jovani Vins - Cava Jovani (DO Cava)



Vinari d'Or

Duran Rosé Gran Reserva 2020, Ramon Canals (DO Cava)

Jaume Giró Giró Pinot Noir Reserva Brut 2022, Jaume Giró Giró (DO Cava)

Rara Avis Ardea Brut Rosé 2022, U més U (DO Cava)

Escumosos blancs *gran reserva*



Vinari Gran d'Or

La Llena 2020, Celler Viader (Corpinnat)



Vinari d'Or

Maset L'avi Pau 2021, Cellers Maset (DO Cava)

Miquel Pons Brut Nature Reserva 2021, Caves Miquel Pons (DO Cava)

Sello - Gran Reserva Brut Nature 2020, Alsina Sardà (DO Cava)

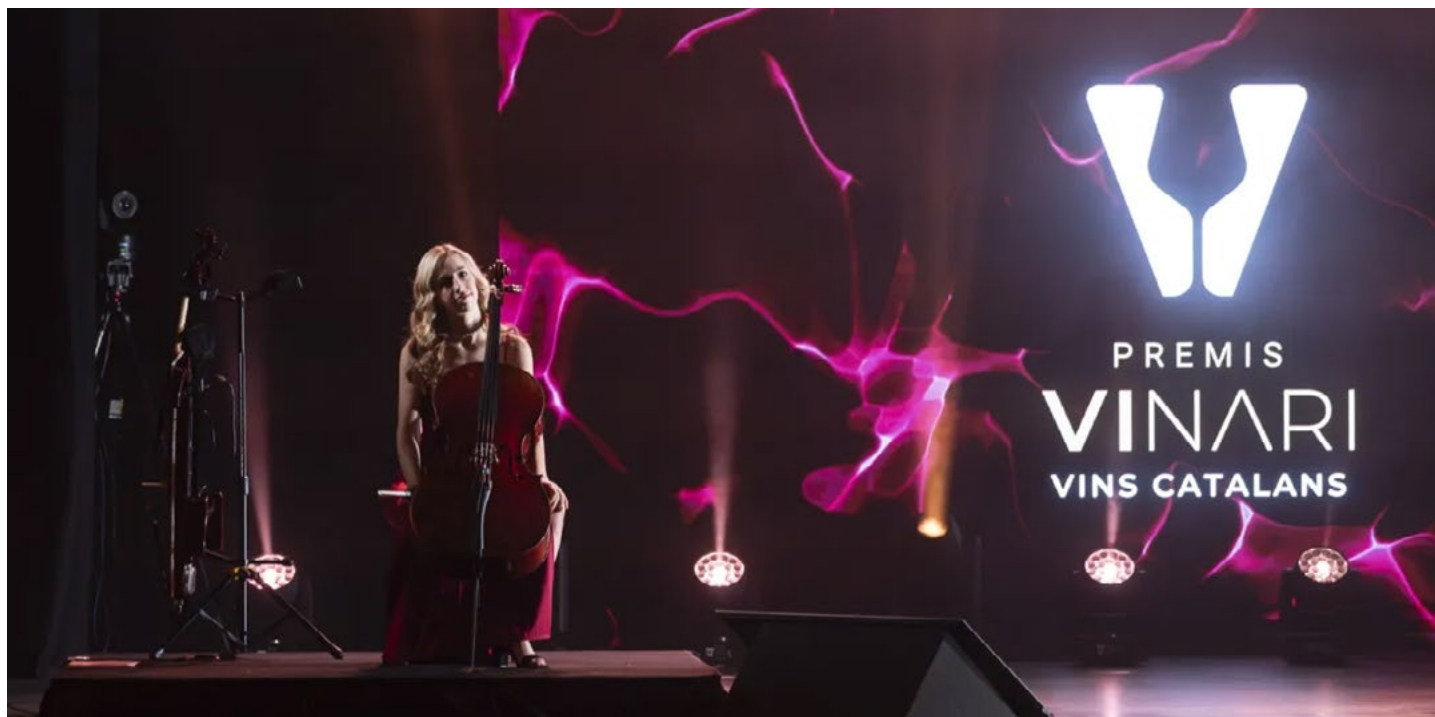


Foto Mireia Comas

Escumosos blancs *llarga criança*



Vinari Gran d'Or

Maria Bernet 2014, Celler Júlia Bernet (Corpinnat)



Vinari d'Or

1915 2019, Celler Canals i Munné ((DO Cava))

Duran 5v Gran Reserva RD 2010, Celler Ramon Canals (DO Cava)

Jaume Giró I Giró Selecte 2015, Caves Jaume Giró Giró (DO Cava)

Vins *dolços,* *rancis i de postres*



Vinari Gran d'Or

Torre de Capmany, Celler Pere Guardiola (DO Empordà)



Vinari d'Or

Airam, Espelt Viticultors (DO Empordà)

Sol i Serena, Celler Molí de Rué (DO Tarragona)

Solera 1931 Espolla - Garnatxa d'Empordà, Celler Coop. d'Espolla (DO Empordà)

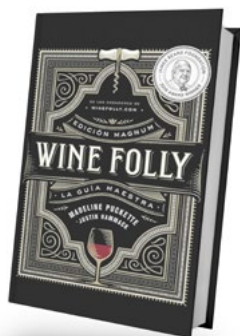
Foto Mireia Comas



LLIBRES

Per saber-ne més

recomanacions



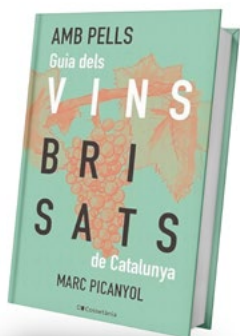
Wine Folly – Edició Magnum

Aquest llibre el podem definir com vulguem: la Bíblia, la guia mestra, el vademècum... però sense cap dubte són les millors 320 pàgines escrites al voltant del vi i un exemplar imprescindible per a qualsevol que li interessi o es dediqui a l'enologia. Reuneix tota la informació necessària, des de la plantació de la vinya, l'elaboració, les principals varietats mundials, països productors, aromes, copes, tastos, etiquetat, història i un llarg etcètera. I a més d'una manera didàctica, intel·ligible per als profans, amb abundoses dades per als entesos i amb unes il·lustracions senzilles i funcionals. Escrit per Madeleine Puckete i Justin Hammarck, creadors del portal web Wine Folly, el 2019 va guanyar el James Beard Award al millor llibre en la categoria de begudes. Ha estat traduït a més de 20 idiomes. Una eina ideal i capital per a tots els amants del vi.

Coll&Col Ediciones (2022)

Castellà

28,50€



Amb Pells. Guia Dels Vins Brisats De Catalunya

Un vi brisat és aquell procedent de raïm blanc, però que s'elabora com si fos negre. És a dir, quan es deixa macerar durant un temps la brisa (la part que es descarta a l'hora de premsar) amb el most. Per això, aquests vins tenen aquell color de canya ben pujat, el típic blanc d'abans de la comarca de la Terra Alta, zona on es va mantenir tradicionalment la seva producció. Marc Picanyol ha volgut rendir un homenatge als brisats, tot recopilant els que produeixen un total de 137 cellers d'arreu del país, amb una fitxa de cada vi, una fotografia de l'ampolla i una extensa nota de tast. Com explica l'autor al pròleg, són vins "d'un color clarament ataronjat, diferents, rústics, i també elegants, sí, transversals, uns vins que senzillament havien fet un viatge en el temps i ens remetien a la tradicional i ancestral manera de fer vi, aquí, a casa nostra". Potser no hi estan tots els que són, però déu-n'hi-do.

Cossetània Edicions (2025)

Català

17,57€



L'origen De La Vinya I El Vi A Catalunya

El sociòleg i autor prolífic de llibres sobre vi i enoturisme, Lluís Tolosa, s'ha agermanat amb l'arqueòleg Dani López, per endinsar-nos en els orígens del cultiu de la vinya i la producció al nostre país. Tots dos han pogut demostrar que van ser els fenicis els qui varen introduir el vi al principat, a través d'una trentena de jaciments arqueològics o vaixells enfonsats a la costa. Els primers indicadors ens remetien a 2.700 anys enrere. La pràctica més antiga s'ha localitzat al jaciment del Font de la Canya al municipi d'Avinyonet del Penedès. Aquest llibre competirà als premis internacionals Gourmand World Awards, en la categoria més important del concurs, el millor dels millors llibres de vi.

Tolosa Wine Books (2024)

Català

20€



BonpreuEsclat

Els millors vins i caves amb DO catalanes a Bonpreu i Esclat



10%
dte.

Excepte productes
en promoció

per la compra **de 6 unitats**
del mateix producte de Vins i Caves

També a bonpreuesclat.com 🔍

B Sabadell

**Si creus
en tu,**



**nosaltres
també.**

El banc de les millors
empreses és el teu.

bancsabadell.com