



DESCUBRE EL ENOTURISMO



BARCELONA ES MUCHO MÁS



BCN+ **Barcelona**
es mucho más



Diputació
Barcelona

DESCUBRE EL ENOTURISMO

El enoturismo, aunque pueda parecer una forma muy moderna de hacer turismo, ya hace tiempo que se practica en las comarcas de Barcelona. A principios del siglo xx, nuestros abuelos ya visitaban las cavas en una tartana que enlazaba la estación de tren con la bodega. Otra costumbre generalizada consistía en ir durante los días festivos a alguna bodega, donde, a cambio de adquirir sus productos, te dejaban cocinar la vianda que traías de casa.

Hoy todo eso forma parte del recuerdo y ya son numerosas las bodegas que apuestan por las visitas organizadas, no solo para dar a conocer sus productos, sino también para familiarizar al visitante con el mundo del vino y el cava. Asimismo, algunos establecimientos, casas de turismo rural u hoteles en bodegas ofrecen programas para que el visitante pueda participar en los trabajos del campo, beneficiarse de los tratamientos de vinoterapia y participar en degustaciones o maridajes gastronómicos con el vino como protagonista y, para aquellos que no pueden parar quietos, el enoturismo es una oportunidad única para disfrutar del senderismo y el cicloturismo por rutas señalizadas a través de los campos de viñas, a un paso de la ciudad de Barcelona.

Por todas estas razones y muchas otras, **Barcelona es mucho más**: ¡un destino sorprendente!

Si eres un amante de los buenos vinos o, simplemente, si lo que te mueve es la curiosidad, debes saber que en las comarcas de Barcelona hay cinco denominaciones de origen: Penedès, Alella, Pla de Bages, Catalunya y Cava. Cada una de ellas produce vinos y cavas de calidad y, además, algunas bodegas presentan una arquitectura extraordinaria, ya sea porque se trata de una obra modernista de principios del siglo pasado, o porque es una estructura vanguardista creada por arquitectos de prestigio.

FOTOGRAFÍAS DE LA CUBIERTA:

Cavas Codorníu, Sant Sadurní d'Anoia

Cavas Codorníu, Sant Sadurní d'Anoia

Viñas, Vilassar de Dalt

Masia de Sant Iscle, Sant Fruitós de Bages

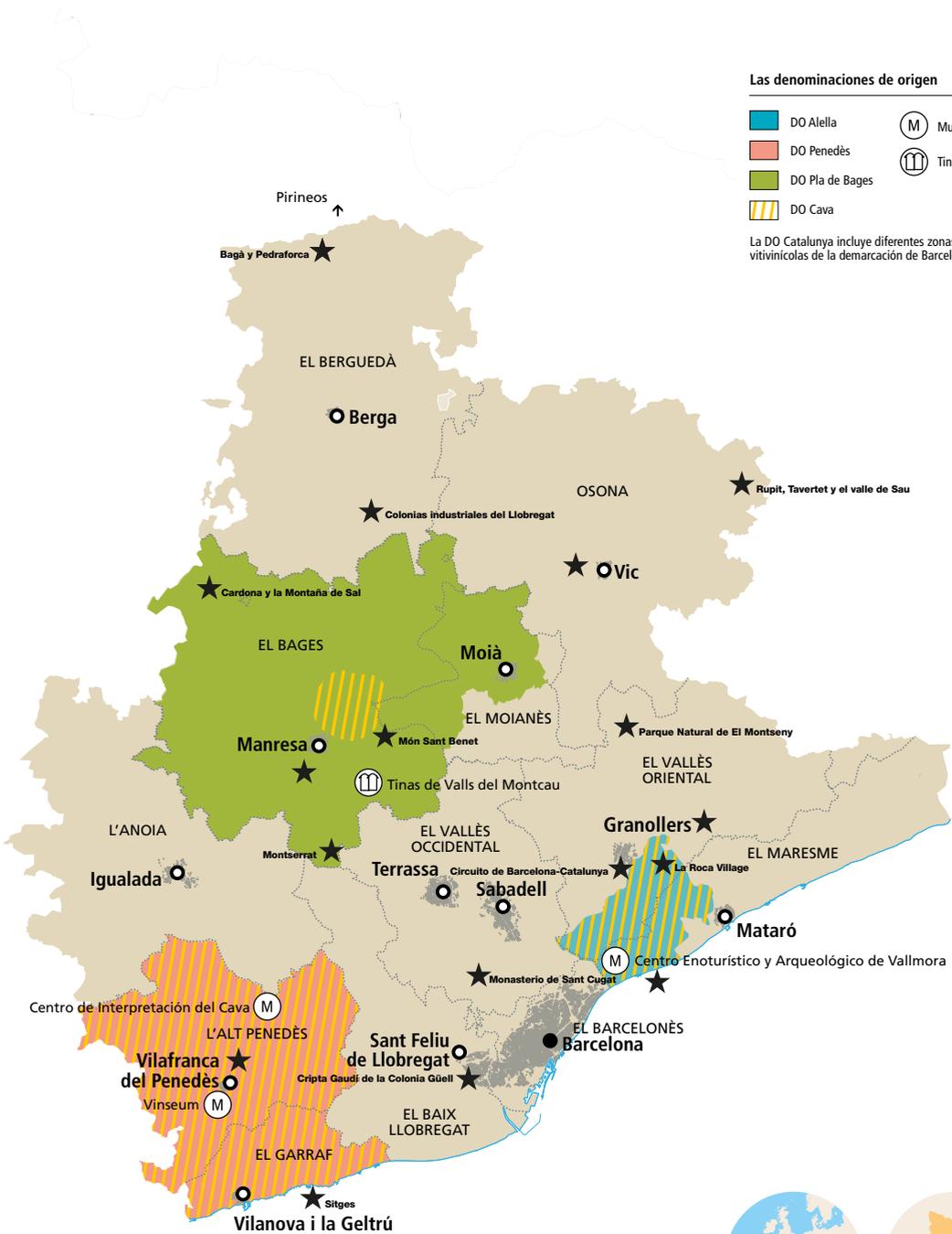
Cavas Freixenet, Sant Sadurní d'Anoia

Viñas, Penedès

Las denominaciones de origen

- DO Alella
- DO Penedès
- DO Pla de Bages
- DO Cava
- M Museo, yacimiento
- T Tinas de vino

La DO Catalunya incluye diferentes zonas vitivinícolas de la demarcación de Barcelona.



0 15 km



DO Penedès

Situada entre la cordillera Prelitoral y la costa mediterránea, la influencia del sol y la brisa marina hacen que esta zona sea un terreno privilegiado para cultivar viñedos. Este paisaje de suaves ondulaciones, con una gran cantidad de microclimas, ha sido la cuna de grandes empresas familiares que, desde hace siglos, han trabajado la tierra y hoy en día exportan sus vinos y cavas a todo el mundo.



El *xarel·lo* es la variedad de uva más cultivada en la DO Penedès, la cual presenta una excelente adaptación a la tierra y al clima de la zona, y es, por tanto, una de sus señas de identidad. Si pruebas el elixir que se extrae de esta uva, disfrutarás de unos vinos jóvenes con un carácter sedoso pero con cuerpo, afrutados y aromáticos, con una buena acidez, con una excelente graduación alcohólica, y también de unos vinos de crianza consistentes, cálidos, largos, con un final mineral y una expresión marcadamente varietal.

Para gente curiosa...

El **VINSEUM** (Museo de las Culturas del Vino de Catalunya) se encuentra en el corazón de Vilafranca del Penedès. Aquí podrás emprender un viaje por la historia del vino desde sus orígenes hasta la actualidad, y desde la viña hasta la explosión sensorial de la degustación.

www.vinseum.cat



CAMINOS ENTRE VIÑEDOS

En El Penedès, se han señalizado muchas rutas de senderismo y cicloturismo, y Penedès 360° te presenta una propuesta única y singular entre viñedos. Además, te permite reservar propuestas y actividades para hacer enoturismo, y te ofrece una agenda de todo lo que puedes hacer, una guía de establecimientos, visitas a bodegas por el patrimonio histórico y cultural, y rutas guiadas.

El municipio de **Subirats**, en L'Alt Penedès, es una buena prueba de ello: navegando por su portal podremos descubrir diferentes rutas. **Sant Sadurní d'Anoia** también nos ofrece una ruta por el interior de la población para disfrutar del Modernismo de Puig i Cadafalch, y otra ruta teatralizada, que nos permitirá realizar un viaje a los orígenes del cava. En **Vilafranca del Penedès**, hay una amplia oferta de rutas y visitas aptas para todo tipo de público, tanto para realizar a pie como en bicicleta.



¿Qué más podemos hacer?

Pasar un fin de semana aquí es conocer un mundo de sensaciones que te permitirán romper con la monotonía. Propuestas como catas de vinos, maridajes gastronómicos, festivales, visitas a cavas y bodegas, rutas culturales, aventuras entre viñedos o escapadas románticas se pueden combinar con visitas a museos y centros de interpretación del vino y el cava, y a espacios naturales.



www.enoturismepenedes.cat
www.dopenedes.cat

DO ALELLA

Se extiende por las comarcas de El Maresme y El Vallès Oriental, a 15 km al norte de la ciudad de Barcelona, y es una de las denominaciones de origen más pequeñas y antiguas de la península ibérica.



Su reducida extensión ha hecho que sus bodegas elaboren pequeñas producciones de vinos de gran calidad. A los blancos, conocidos históricamente como «los vinos de la burguesía barcelonesa», se les han sumado los negros, rosados, dulces y espumosos, que, junto con los fantásticos cavas que aquí también se elaboran, constituyen más de noventa referencias de pequeñas y exclusivas producciones.

Para gente curiosa...

En el territorio de la actual Teià, una población cercana a Alella, los romanos producían vino que exportaban a diferentes lugares del Imperio. La prensa y las bodegas del **Centro Enoturístico y Arqueológico de Vallmora** están abiertos al público, así como un centro de interpretación donde conoceremos no solo la antigüedad de los vinos de Alella, sino también la relación entre la romanización y el vino en toda Catalunya.





www.doalella.cat

www.enoturismoalella.com

¿Qué más podemos hacer?

Ocho bodegas productoras y poco más de trescientas hectáreas de viñas —la mayoría de agricultura ecológica, donde destaca el *xarel·lo*, una joya entre las variedades que se cultivan en ellas— forman esta pequeña denominación de origen urbano y de gran valor paisajístico. La proximidad a Barcelona te permite disfrutar en un solo día de la visita a las bodegas —alguna de arquitectura modernista y otras de diseño atrevido— y también de catas, degustaciones y maridajes, o disfrutar de un desayuno de tenedor entre viñedos y de un taller de arte vinícola para los más pequeños.

PASEOS AMABLES

Desde Alella o desde cualquiera de los municipios incluidos en la denominación de origen Alella, se propone un programa de rutas que pasan por el Parque de la Serralada Litoral. La mayoría de las rutas nos permiten descubrir un paisaje de suaves ondulaciones, con campos de cultivo enmarcados por bosques mediterráneos donde aún sobreviven un gran número de masías, algunas transformadas en restaurantes de cocina tradicional. Pasea por los caminos y disfruta de un buen plato de carne a la brasa acompañado de patatas al rescoldo.



DO PLA DE BAGES

La fuerza de la tierra adquiere su máxima expresión en esta denominación de origen de la comarca de El Bages, en la Catalunya Central. La producción vinícola de la DO Pla de Bages se extiende entre formaciones montañosas como la montaña de Montserrat, las sierras de Castelltallat, Sant Llorenç del Munt i l'Obac, y el macizo del Montcau. Algunas de estas formaciones han sido declaradas parque natural, por lo que en toda la región tienen un gran protagonismo no solamente los vinos, sino también el paisaje.



Si te gustan los vinos blancos afrutados, de aroma fresco y con una marcada personalidad, debes visitar esta región. La variedad autóctona que, de forma mayoritaria, se encuentra en las 550 hectáreas de esta DO es el *picapoll*. Es el único lugar de España donde se cultiva. Los resultados podrás catarlos en algunas de las bodegas que integran la DO Pla de Bages.

Para gente curiosa...

En la **Casa de la Culla** de Manresa, la capital de la DO Pla de Bages, se elaboró vino hasta el siglo XIX. Actualmente, además de ser la sede del Consejo Regulador de la DO Pla de Bages, esta masía fortificada se ha convertido en una escuela de naturaleza y en un lugar para degustar los productos de la DO.

www.dopladebages.com

www.bagesterradevins.cat





¿Qué más podemos hacer?

En Pla de Bages, los itinerarios, además del paisaje de viñas, con sus bodegas, incluyen las barracas de viña y las tinajas, cuyo origen se remonta a mediados del siglo XVIII, cuando esta región era una gran comarca vitivinícola.

En Valls del Montcau es donde se conservan más barracas y tinajas, y en los últimos años se ha llevado a cabo un programa de rehabilitación que ha permitido recuperar

muchas de ellas. Hoy en día, recorrer los paisajes de Pla de Bages es descubrir estas construcciones, —cerca de 4.000—, que todavía están en pie o en proceso de recuperación.

La **Ruta de las tinajas** es un recorrido para realizar a pie o en bicicleta que te permitirá conocer las antiguas construcciones del mundo del vino de Valls del Montcau, pero si prefieres el coche, la **Ruta de las bodegas** te permitirá aprovechar las diferentes actividades que ofrece cada bodega.



DO CAVA

El cava es una bebida sinónima de «fiesta», cuyo consumo, muy implantado en Catalunya, se extendió rápidamente por el resto de España y por todo el mundo. La DO Cava se extiende prácticamente por L'Alt Penedès –donde se concentra el 95 % de la producción de todo el Estado– aunque también ocupa parte de El Bages y El Maresme.



A lo largo del año se organizan muchos eventos en torno al cava. Será raro si tu visita en esta región, cuya capital es Sant Sadurn d'Anoia, no coincide con algún evento. Visita alguna bodega y adéntrate bajo tierra para ver la evolución de las burbujas del cava. Tu visita tiene premio, ya que al final podrás degustar este elixir que surge de forma misteriosa. Podrás conocer bodegas de estilo modernista o de diseño vanguardista, así como pequeñas masías familiares que producen cava de una calidad extraordinaria.

Busca y elige, por internet o a pie de carretera, siguiendo las indicaciones...

Para gente curiosa...

La capital del cava, Sant Sadurn d'Anoia, acoge el **Centro de Interpretación del Cava**, que te propone descubrir todos los secretos de esta bebida. Sumérgete en su historia y cata todos sus valores, matices y aromas. Conoce los orígenes del cava, los detalles de la historia de los viñedos, las formas de la arquitectura, los protagonistas de la industria vitivinícola y el espíritu de la celebración, y la fiesta del paladar.

www.enoturismepenedes.cat

www.enoturismoalella.cat

www.bagesterradevins.cat





¿Qué más podemos hacer?

A principios de octubre, y desde 1982, la **Semana del Cava** atrae a miles de personas a Sant Sadurní d'Anoia. Pasacalles, exposiciones, gastronomía y degustaciones son el eje principal de la celebración, que se caracteriza, además, por la elección de los embajadores del cava y de los nuevos cofrades, a quienes se hace jurar solemnemente eterna fidelidad al cava catalán.



EXPERIMENTA CON LOS SENTIDOS: LOS DESTILADOS

En el siglo XIX, muchas familias emigraron en busca de unas mejores condiciones de vida. Los que volvieron después de hacer fortuna —los indianos o americanos— construyeron bellas mansiones y pusieron en marcha negocios a veces relacionados con lo aprendido en las Américas.



Este fue el caso de Facundo Bacardí Massó. La **Casa Bacardí**, instalada en el antiguo mercado de Sitges, te ofrece las claves para sumergirte en la historia de la ciudad y su relación con los americanos. Al final de la visita, ¡los asistentes tienen la posibilidad de aprender a preparar sus propios cócteles!

También te resultará sorprendente la visita a la fábrica de **Anís del Mono**, en Badalona. Se fundó en 1869 y, después de más de ciento cuarenta años de funcionamiento, se ha convertido en una de las marcas más populares del mundo. En esta fábrica, con elementos de estilo modernista, encontrarás muchas curiosidades, como la elección de la cara de Darwin para ilustrar la imagen de la marca o el hecho de que la botella de Anís del Mono tenga forma diamantada.



www.casabacardi.es
www.anisdelmono.es

Para gente curiosa...

Como es sabido, la ratafia es un licor dulce y aromático, perfecto para tomar después de una buena comida o para dar sabor a guisos y dulces, por lo que es muy recomendable tener siempre en la despensa. En el **Museo de Cardedeu** la elaboran siguiendo la receta de la abuela María, cuyos ingredientes principales son el anís, las nueces tiernas y una serie de especias y plantas aromáticas propias de la comarca. La elaboran como recomienda la tradición: aprovechando la luna llena de mayo y dejándola reposar más de dos meses a la intemperie. El resultado... ¡mejor que lo pruebes por ti mismo!



www.museudecardedeu.cat



¿Qué más podemos hacer?

Sin duda, el romanticismo del siglo XIX dejó en la comarca de El Garraf una huella tangible aún hoy en día, tal y como queda patente a través de su patrimonio cultural. Los museos románticos de **Can Papiol** en Vilanova i la Geltrú, y el de **Can Llopis**, en Sitges, hablan de linajes de terratenientes y comerciantes de vinos, aguardientes y malvasía, abogados, historiadores y diplomáticos, todo envuelto entre cortinas de terciopelo, mobiliario suntuoso y colecciones de arte.

www.museucanpapiol.cat
www.museusdesitges.cat



LA ARQUITECTURA EN EL MUNDO DEL VINO

El interés de la visita a las bodegas radica no solamente en los vinos y cavas que producen, sino también en el patrimonio arquitectónico. A finales del siglo XIX y principios del XX, en Catalunya, con el auge del movimiento cooperativista, se erigen edificios monumentales dedicados a almacenar y distribuir los productos del campo. Algunos se proyectan específicamente para la producción del vino, de modo que todas las instalaciones son pensadas para que los procesos de descarga y manipulación de la uva, el prensado, la fermentación y la crianza sean sencillos y tan cómodos como sea posible.





Arquitectos de la época como Cèsar Martinell, Josep Puig i Cadafalch, Pere Domènech i Roura y Jeroni Martorell, entre otros, construyeron lo que Àngel Guimerà calificó de auténticas «catedrales del vino». Visitarlas no te dejará indiferente.

Otras bodegas pertenecen a explotaciones familiares, masías construidas a partir del siglo xv que, perfectamente integradas en el territorio, forman parte del paisaje de cada comarca. Finalmente, hallamos las bodegas que presentan un diseño vanguardista fruto de una visión más creativa, adecuada a los nuevos procesos tecnológicos.

Pero, incluso así, **el verdadero patrimonio de las bodegas es su propia historia**. Linajes o familias que durante generaciones han cultivado la viña conservan la tradición familiar, que es herencia, patrimonio e identidad de nuestra tierra.

www.freixenet.es

www.codorniu.es

www.alellavinicola.com

www.altaalella.wine



ACTIVIDADES EN FAMILIA



Aunque pueda pensarse que el mundo del vino es incompatible con los menores de edad, hay muchas actividades en las que pequeños y jóvenes se lo pasarán en grande, como pisar la uva en la época de la vendimia, las fiestas en las que los diablos del vino arrojan fuego por todos lados, las paseos en carro por los viñedos y las visitas teatralizadas.

Numerosos alojamientos, que pueden ser casas de turismo rural u hoteles en bodegas, ofrecen a los clientes, además de rutas, actividades complementarias orientadas a los trabajos del campo en determinadas épocas del año, tratamientos para el cuerpo y la mente en sus balnearios, o sesiones de masaje o vinoterapia, que aprovechan los poderes antioxidantes del extracto de la uva.



www.enoturismepenedes.com

www.costadebarcelonamaresme.cat

www.bagesterradevins.cat



ENOTURISMO TODO EL AÑO

Las viñas crecen en espacios abiertos y constituyen por sí mismas un paisaje significativo que cambia según la estación del año. En invierno, reposan y el trabajo se centra en podarlas y en oxigenar la tierra; en primavera, empiezan a nacer los primeros brotes y se deben purgar para dejar solo los más consistentes; en verano, las hojas lucen todo su verdor, sea en las plantaciones en vaso o en espaldera; con el final del verano y principios del otoño, la actividad en las viñas y bodegas es frenética, puesto que es la época de la vendimia.





Este ciclo de las viñas, curiosamente, también va ligado a la gastronomía y las festividades. Si a finales del verano visitas alguna de las zonas o territorios con denominaciones de origen de las comarcas de Barcelona, no te será difícil encontrar eventos y actividades festivas relacionadas con la recolección y las buenas cosechas. En invierno, las ramas resultantes de la poda de la vid son el combustible idóneo para asar los *calçots* (cebollas tiernas) o las alcachofas, junto con la carne a la brasa... Elijas la estación que elijas, ¡la sabia naturaleza sabrá recompensarte!

Una vez recuperada la calma, los viñedos son un regalo para la vista: los colores de las hojas antes de caer. Con el vino como protagonista, hay todo un calendario festivo que se extiende por las cinco DO de las comarcas de Barcelona.



PRIMAVERA

En marzo, apenas comenzando la primavera, llega el **Decanta**, un festival de música, vinos y cavas de autor, que propone maridajes entre cantautores y vinos o cavas de alguna bodega de El Penedès a partir de paralelismos tanto sensoriales como de conceptos. El festival también consta de otras actividades, como la Taberna Musical, presentaciones de libros vinculados con el vino y la música o visitas a bodegas.



A principios de junio, la gastronomía y el vino son los protagonistas del **Tast Tiana**, una muestra que incluye catas gastronómicas y de vinos, actuaciones musicales, visitas a las bodegas de la DO Alella, un concurso de cocina, cinefórum, un taller de chocolate creativo, presentaciones de vinos o la feria comercial en la calle.



VERANO

Durante todo el mes de julio, el **Festival Vinyasons** reivindica el pequeño formato programando música, teatro y danza en algunas de las bodegas más emblemáticas de nuestras comarcas. Inicialmente programado en El Penedès, progresivamente se ha ido ampliando a otras DO, como la de Pla de Bages o la de Empordà.



A principios del mes de julio, en Vilafranca del Penedès tiene lugar el **Vijazz**, un evento que combina los vinos y la música de *jazz* en directo, un maridaje perfecto. Normalmente, en la muestra, que se celebra durante los tres días del fin de semana, pueden degustarse más de trescientos productos de las bodegas más representativas de la DO Penedès. Todo ello acompañado de un amplio programa de *jazz*. ¡Ideal para pasarlo en grande!



En agosto, disfrutarás de la **Muestra Gastronómica, Comercial y de Artesanos de Cabriels**, consolidada, desde hace más de veinticinco años, como un evento gastronómico, económico, turístico y social de primer nivel, que permite degustar los platos, vinos y cavas más representativos de la comarca.





El primer fin de semana de septiembre, Sant Sadurní d'Anoia celebra su **Fiesta de la Filoxera**, en la que se rememora cómo la población superó esta terrible plaga que, a finales del siglo XIX, arrasó sus viñedos. Los verdaderos protagonistas de la fiesta son el fuego y la música. ¡Un muñeco de proporciones gigantescas que encarna este insecto perjudicial vomita fuego por todos lados!

En Alella, la **Fiesta de la Vendimia**, a principios de septiembre, incluye —además de música, teatro, pasacalles y actividades para los más pequeños— una muestra enogastronómica en la que las bodegas presentan novedades y los restaurantes adscritos a la muestra, creaciones gastronómicas. La entrada, que incluye la copa, da derecho a varias degustaciones tanto de gastronomía como de vino o cava.



Sitges también celebra la **Fiesta de la Vendimia** a principios de septiembre, con concursos de pisadores de uva, la fuente del vino y una muestra de vinos y gastronomía en el paseo de la Ribera, donde, además del vino, el mar también es el protagonista.

A finales de septiembre no te pierdas la **Semana del Vino DO Alella**, con visitas guiadas a todas las bodegas, degustaciones, maridajes con chocolates, paseos por los viñedos en Segway, visitas teatralizadas, poesía, cine, fotografía, etc.

A principios de octubre, la **Semana del Cava** atrae a miles de personas a Sant Sadurní d'Anoia. Pasacalles, exposiciones, gastronomía y degustaciones de cava son el eje principal de la celebración.

La **Fiesta de la Vendimia de Artés**, en la DO Pla de Bages, tiene lugar el primer fin de semana de octubre. Además de las novedades de cada bodega en cuanto a productos, el carácter festivo se extiende por las calles con espectáculos, la degustación de productos artesanos, el pasacalles y premios a la labor de conservación de las barracas de viña y de las tinas, uno de los patrimonios arquitectónicos de la comarca.

A mediados de noviembre, el **Most (Penedès Festival Internacional de Cine del Vino y el Cava)** acoge la mejor producción audiovisual relacionada con la cultura de la viña, el vino y el cava. Asimismo, el festival brinda por el buen cine con la proyección de películas de grandes directores no estrenadas comercialmente y una buena selección de cortos.



Y no olvidemos que noviembre es el mes en el que muchas bodegas y municipios reciben con alegría el vino nuevo, el primero de la temporada: un vino fresco y agradable, ligero y que apenas ha tocado barrica o barril. Las bodegas abren las puertas y proponen catas de vinos de la última cosecha.

Para obtener información más actualizada, visita nuestra web: www.barcelonaesmuchomas.es

Y, si quieres estar al día de todo para no perderte nada, suscríbete al boletín (disponible en catalán): www.barcelonaesmoltmes.cat/es/web/agenda/boletin



DESCUBRE EL ENOTURISMO

BARCELONA ES MUCHO MÁS

DO Penedès

DO Alella

DO Pla de Bages

DO Cava

EXPERIMENTA CON LOS SENTIDOS: LOS DESTILADOS

LA ARQUITECTURA EN EL MUNDO DEL VINO

ACTIVIDADES EN FAMILIA

ENOTURISMO TODO EL AÑO



Barcelona
es mucho más



Diputació
Barcelona

Para obtener información de primera mano, entra en nuestras redes sociales y descubre las comarcas de Barcelona.

Descárgate
el catálogo en formato PDF



www.barcelonaesmuchomas.es



@bcnmoltmes

