



DÉCOUVREZ L'ŒNOTOURISME



BARCELONE, C'EST BIEN PLUS



BCN+ **Barcelona**
c'est bien plus



**Diputació
Barcelona**

DÉCOUVREZ L'ŒNOTOURISME

Bien que l'œnotourisme semble être une manière très innovante de faire du tourisme, cette activité se pratique depuis longtemps dans les régions de la province de Barcelone. Au début du xx^e siècle, nos aïeux allaient déjà visiter les caves en carriole, le moyen de transport habituel entre la gare et ces établissements. Une autre coutume très répandue consistait à profiter des jours fériés pour aller manger dans une cave. Les visiteurs achetaient les produits de la cave et pouvaient, en échange, y cuire les viandes qu'ils avaient emportées.

Aujourd'hui, tout cela fait partie des souvenirs du passé et de nombreuses caves proposent des visites guidées, pour faire connaître leurs produits, mais aussi et surtout pour familiariser les visiteurs au monde du vin et du cava. De plus, certains établissements, gîtes ruraux ou caves-hôtels proposent des programmes d'activités qui permettent aux visiteurs de bénéficier de traitements d'œnothérapie, de participer aux travaux de la vigne ou à des dégustations et de découvrir la gastronomie à travers des accords mets et vins. Enfin, pour ceux qui préfèrent le plein air, l'œnotourisme représente aussi l'opportunité unique de faire des randonnées et du cyclotourisme sur des chemins balisés au cœur des vignobles, à seulement deux pas de la ville de Barcelone.

Pour toutes ces raisons et bien d'autres encore, **Barcelone, c'est bien plus**. Laissez-vous séduire par cette destination surprenante !

Si vous êtes amateur de bons vins ou tout simplement curieux, sachez que les régions de Barcelone possèdent cinq appellations d'origine (DO) : Penedès, Alella, Pla de Bages, Catalunya et Cava. Chacune d'elles produit des vins et des cavas de qualité. De plus, certaines caves se distinguent par une architecture exceptionnelle, qu'il s'agisse d'œuvres modernistes du début du siècle dernier ou d'édifices d'avant-garde créés par des architectes de renom.

PHOTOGRAPHIES DE LA COUVERTURE :

Caves Codorníu, Sant Sadurní d'Anoia

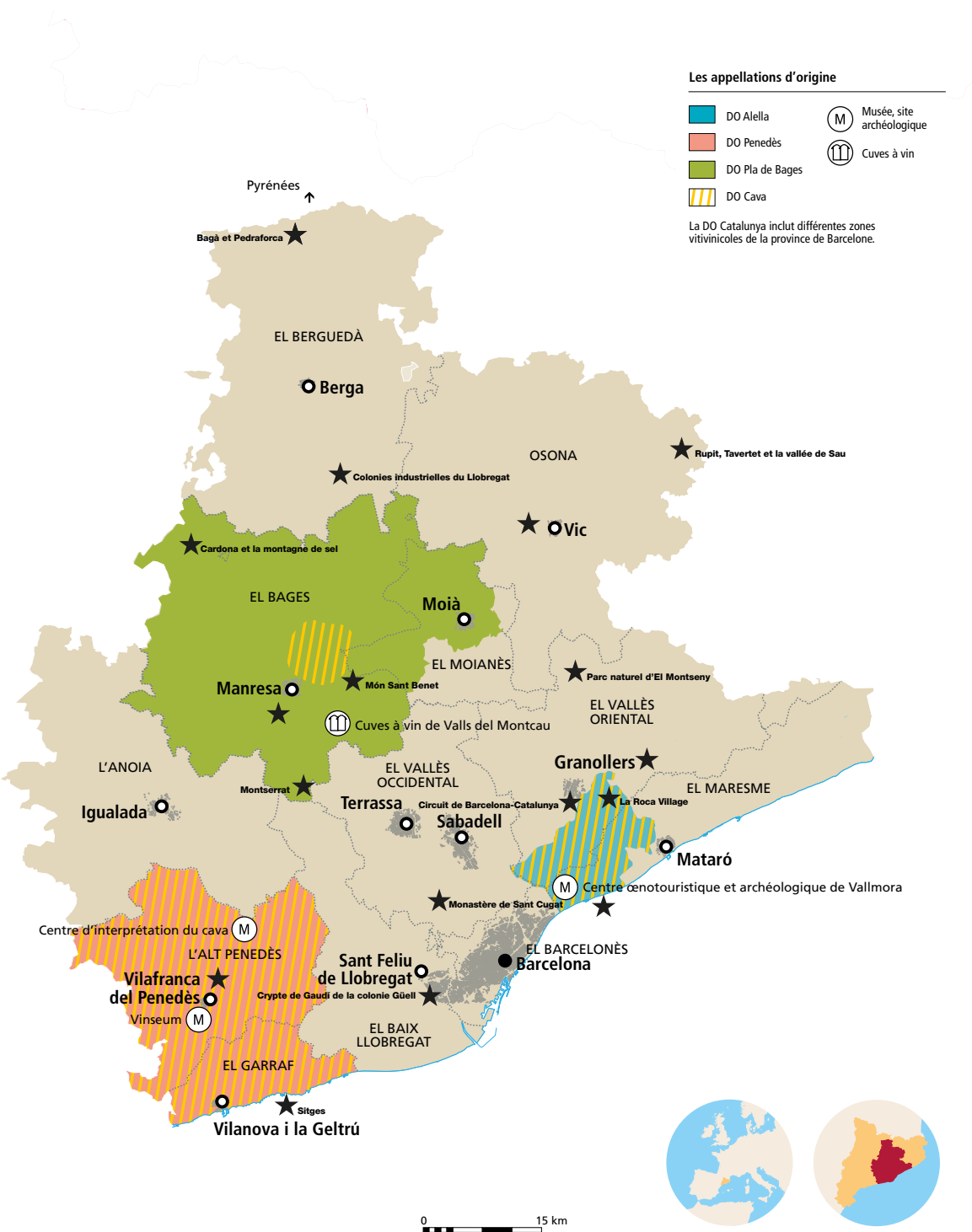
Caves Codorníu, Sant Sadurní d'Anoia

Vignes, Vilassar de Dalt

Mas de Sant Iscle, Sant Fruitós de Bages

Caves Freixenet, Sant Sadurní d'Anoia

Vignes, Penedès



DO PENEDÈS

Situé entre la chaîne de montagne pré-littorale et la côte méditerranéenne, l'influence du soleil et la brise marine font de cette zone un terroir privilégié pour la culture de la vigne. Caractérisé par ses nombreux microclimats, ce paysage doucement vallonné fut le berceau de grandes entreprises familiales qui travaillèrent la terre pendant des siècles et exportèrent leurs vins et leurs cavas dans le monde entier.



Du fait de son excellente adaptation au terroir et au climat, le *xarel·lo* est le cépage le plus cultivé sur le terroir de la DO Penedès, ainsi que l'une de ses marques d'identité. Si vous goûtez les élixirs extraits de ce raisin, vous découvrirez des vins jeunes, fruités et aromatiques, avec un caractère soyeux et corpulent, une bonne acidité et une excellente teneur en alcool, mais aussi de vins vieillis, consistants, chauds, longs en bouche, avec une note finale minérale et une expression marquée du cépage.

Pour les curieux...

Le **VINSEUM** (Musée des cultures du vin de Catalogne) se trouve en plein cœur de Vilafranca del Penedès. Vous pourrez y voyager à travers toute l'histoire du vin, des origines à aujourd'hui, et de la vigne à l'explosion sensorielle de la dégustation.

www.vinseum.cat



DES CHEMINS AU CŒUR DES VIGNOBLES

Dans la région d'El Penedès, vous trouverez de nombreux itinéraires balisés de randonnée et de cyclotourisme, comme le Penedès 360°, une expérience unique et singulière au cœur des vignobles. Vous pouvez aussi réserver des activités d'œnotourisme. Un programme de tout ce que vous pouvez faire, un guide des établissements, des visites de caves inscrites au patrimoine historique et culturel, et des itinéraires guidés sont à votre disposition.

Dans la petite ville de **Subirats**, par exemple, située dans L'Alt Penedès, vous découvrirez plusieurs itinéraires intéressants en naviguant sur le portail de la mairie. **Sant Sadurní d'Anoia** propose un parcours au cœur de la ville pour profiter du modernisme de l'architecte Puig i Cadafalch, ainsi qu'une visite théâtralisée, qui permet de remonter aux origines du cava. **Vilafranca del Penedès** propose de nombreux itinéraires, à pied ou à vélo, ainsi que des visites tous publics.



Que faire de plus ?

Si vous passez un week-end ici, vous découvrirez tout un monde de sensations qui vous permettront de vous évader de la routine. Dégustations de vins, accords mets et vins, festivals, visites de caves, itinéraires culturels, aventures au cœur des vignobles ou escapades romantiques peuvent être associés à des visites de musées et de centres d'interprétation du vin et du cava ou à la découverte des espaces naturels.



www.enoturismepenedes.cat
www.dopenedes.cat

DO ALELLA

Le terroir de la DO Alella s'étend d'El Maresme à El Vallès Oriental, à 15 km au nord de la ville de Barcelone. Il s'agit de l'une des appellations d'origine les plus anciennes de la péninsule Ibérique, mais aussi de l'un des terroirs les plus petits.



Son exigüité a incité les caves à produire des vins d'une qualité optimale en petites quantités. Les blancs, connus historiquement pour être les vins de la bourgeoisie catalane, auxquels sont venus s'ajouter les rouges, les rosés, les vins doux et les mousseux, ainsi que les excellents cavas, constituent plus de quatre-vingt-dix références de petites productions exclusives.

Pour les curieux...

Sur le territoire de l'actuelle commune de Teià, une petite ville à proximité d'Alella, les Romains produisaient du vin et l'exportaient en différents endroits de l'Empire. Les caves et l'espace de pressurage du **Centre œnotouristique et archéologique de Vallmora** sont ouverts au public, ainsi qu'un centre d'interprétation où vous découvrirez non seulement l'ancienneté des vins d'Alella, mais aussi leur relation avec la romanisation et la production de vin dans toute la Catalogne.





www.doalella.cat

www.enoturismedoalella.com

PROMENADES SANS DIFFICULTÉS

À partir d'Alella ou de toute autre commune du terroir de la DO Alella, vous trouverez des itinéraires qui traversent le parc de la Serralada Litoral. La plupart d'entre eux vous offriront un paysage doucement vallonné, avec des vignobles bordés de forêts méditerranéennes, où ont été conservés de nombreux mas, certains transformés en restaurants de cuisine traditionnelle. Vous pourrez vous promener sur les chemins et vous laisser tenter par des grillades au feu de bois accompagnées de pommes de terre à la braise.

Que faire de plus ?

Huit caves productrices et un peu plus de trois cents hectares de vignobles – la plupart en bio et où prédomine le cépage *pansa blanca*, le cépage par excellence de la zone – définissent la DO Alella, un petit terroir d'origine urbaine et de grande valeur paysagère. Du fait de la proximité avec Barcelone, il est possible de faire en une seule journée la visite de caves, dont certaines se distinguent par leur architecture moderniste et d'autres par leur design, ainsi que d'autres activités telles que les dégustations et les accords mets et vins, le petit-déjeuner copieux dans les vignes et l'atelier d'art vinicole pour les plus petits.



DO PLA DE BAGES

La force du terroir s'exprime dans toute sa magnificence dans le cas de la dénomination d'origine de la région d'El Bages, au cœur de la Catalogne centrale. La production vinicole de la DO Pla de Bages se trouve au sein d'une zone montagneuse : la montagne de Montserrat et les chaînes montagneuses de Castelltallat et de Sant Llorenç del Munt i l'Obac, ainsi que le massif du Montcau.

Certaines de ces formations ont été classées parcs naturels, d'où l'importance du paysage, outre le vin, dans toute la région.



Si vous aimez les vins blancs fruités, aux arômes frais et à la personnalité marquée, n'hésitez pas à visiter la zone. Le cépage autochtone, le *picapoll* occupe la quasi-totalité des 550 ha de cette DO. On ne le cultive nulle part ailleurs en Espagne. Vous pourrez en apprécier le résultat en visitant l'une des caves de la DO Pla de Bages.

Pour les curieux...

À Manresa, la capitale du Pla de Bages, la **Casa de la Culla** a produit du vin jusqu'au xix^e siècle. Aujourd'hui, ce mas fortifié est devenu non seulement le siège du Conseil de régulation de la DO Pla de Bages, mais aussi une école de la nature et un espace de dégustation des produits de la DO.

www.dopladebages.com

www.bagesterradevins.cat





Que faire de plus ?

Grâce aux itinéraires du Pla de Bages, vous découvrirez des paysages de vignes et des caves, mais aussi des cabanes de vigne et des cuves à vin, dont les origines remontent au milieu du XVIII^e siècle, lorsque ce territoire était encore une grande région vitivinicole.

La plupart des cabanes et des cuves à vin conservées se trouvent dans les Valls del Montcau, mais grâce au programme de restauration mis en œuvre au cours des dernières années, il a aussi été possible d'en récupérer beaucoup d'autres. Aujourd'hui,

en parcourant les paysages du Pla de Bages, vous aurez l'opportunité d'admirer ce patrimoine architectural, plus de 4 000 constructions en pierre, encore sur pied ou en phase de restauration.

L'**Itinéraire des cuves à vin** est un parcours à pied ou à vélo qui vous montrera les anciennes constructions du monde du vin des Valls del Montcau. Mais, si vous préférez la voiture, sachez que l'**Itinéraire des caves** vous permettra de profiter des diverses activités que vous offre chaque cave.



DO CAVA

Le cava est une boisson de fête dont la consommation, très implantée en Catalogne, s'est rapidement étendue dans le reste de l'Espagne et le monde entier. Le terroir de la DO Cava correspond essentiellement à L'Alt Penedès, où se concentre 95 % de la production de toute l'Espagne, mais empiète aussi sur les régions d'El Bages et d'El Maresme.



Tout au long de l'année, un bon nombre d'événements sont organisés sur le thème du cava et il serait bien étonnant que votre venue dans la région ne coïncide pas avec l'un d'entre eux. Visitez une cave et plongez dans les entrailles de la terre pour observer l'évolution des bulles du cava. Vous aurez aussi le privilège de déguster ce breuvage qui naît de manière mystérieuse. Sant Sadurní d'Anoia, capitale de L'Alt Penedès, possède des caves de style moderniste ou au design avant-gardiste, mais aussi des petits mas familiaux qui produisent un cava de qualité extraordinaire.

Cherchez et faites votre choix, sur Internet ou en chemin. Il suffit de suivre les indications.

Pour les curieux...

À Sant Sadurní d'Anoia, la capitale du cava, le **Centre d'interprétation du cava** vous dévoilera tous les secrets de cette boisson. Imprégnez-vous de son histoire et appréciez ses valeurs, nuances et arômes. Découvrez les origines du cava et de nombreux détails sur l'histoire des vignes, les formes de l'architecture et les protagonistes de l'industrie vitivinicole, ainsi que sur l'esprit de la célébration et de la fête des papilles.

www.enoturismepenedes.cat

www.enoturismedoalella.cat

www.bagesterradevins.cat





Que faire de plus ?

Depuis 1982, la **Semaine du cava** attire des milliers de personnes à Sant Sadurni d'Anoia au début du mois d'octobre.

Spectacles de rue, expositions, gastronomie et dégustations de cava constituent les activités principales de la fête, qui par ailleurs se caractérise par l'élection des ambassadeurs du cava et les nouveaux membres de la Confrérie, à qui l'on fait jurer solennellement fidélité éternelle au cava catalan.



EXPÉRIENCE DES SENS : LES SPIRITUEUX

Au XIX^e siècle, de nombreuses familles catalanes partirent aux Amériques à la recherche de meilleures conditions de vie. Ceux qui revinrent au pays après y avoir fait fortune, les dénommés « Indiens », bâtirent de belles demeures et lancèrent des affaires, parfois liées à ce qu'ils avaient appris à l'étranger.



Tel fut le cas de Facundo Bacardí Massó. La **Casa Bacardí**, installée dans l'ancien marché (*Mercat Vell*) de Sitges, vous donnera les clés pour comprendre l'histoire de la ville et sa relation avec les « Indiens ». À la fin de la visite, vous aurez la possibilité d'apprendre à faire vos propres cocktails.

À Badalona, la visite de la fabrique de l'**Anís del Mono** ne manquera pas de vous étonner. Aujourd'hui, plus de cent quarante ans après sa fondation en 1869, Anís del Mono est encore l'une des marques les plus populaires au monde. Dans cette fabrique, dont certains éléments sont inspirés du modernisme, vous trouverez de nombreuses curiosités, tels que le choix de la figure de Darwin pour illustrer la marque ou le fait que la bouteille d'Anís de Mono ait la forme d'un diamant.



www.casabacardi.es
www.anisdelmono.es

Pour les curieux...

Comme vous le saviez déjà, le ratafia est une liqueur sucrée et aromatique, qui convient parfaitement après un bon déjeuner ou pour relever les plats en sauce et les desserts. D'où l'importance d'en avoir toujours une bouteille sous la main. Au **musée de Cardedeu**, le ratafia se prépare selon la recette de grand-mère Maria, à base d'anis, de noix tendres et d'une série d'épices et de plantes aromatiques propres à ces contrées. Comme le veut la tradition, le ratafia se fait lors du dernier croissant de lune de mai. Ensuite, il faudra le laisser reposer plus de deux mois au soleil et à la belle étoile. Le résultat ? Goûtez et jugez par vous-même.



www.museudecardedeu.cat



Que faire de plus ?

Sans aucun doute, le romantisme du XIX^e siècle laissa dans la région d'El Garraf une empreinte encore tangible aujourd'hui, comme le reflète son patrimoine culturel.

Au sein d'une atmosphère feutrée où abondent les rideaux de velours, le mobilier somptueux et les collections d'art, le musée romantique de **Can Papiol**, à Vilanova i la Geltrú, tout comme celui de **Can Llopis**, à Sitges, vous parlera de longues lignées de grands propriétaires terriens et de commerçants de vins, d'eaux de vie et de malvoisie, ainsi que de grandes familles d'avocats, d'historiens et de diplomates.

www.museucanpapiol.cat

www.museusdesitges.cat



L'ARCHITECTURE DANS LE MONDE DU VIN

L'intérêt de la visite des caves réside dans les vins et les cava qui y sont produits, mais aussi dans le patrimoine architectural. À la fin du ^{xix}^e siècle et au début du ^{xx}^e, avec l'essor du mouvement coopératif, la Catalogne vit surgir des édifices monumentaux destinés au stockage et à la distribution des produits des champs. Certains d'entre eux furent construits de manière spécifique pour la production du vin, ce qui explique que toutes les installations aient été conçues pour que les processus de déchargement et de manipulation du raisin, de pressurage, de fermentation et d'élevage soient les plus simples et les plus pratiques possible.





Des architectes de l'époque tels que Cèsar Martinell, Josep Puig i Cadafalch, Pere Domènech i Roura ou Jeroni Martorell érigèrent de véritables « cathédrales du vin », selon les mots d'Àngel Guimerà. Leur visite ne vous laissera pas indifférent.

Au sein des exploitations familiales, d'autres caves plus modestes sont de simples mas bâtis à partir du xv^e siècle et parfaitement intégrés au territoire, qui caractérisent le paysage de chaque région. Enfin, certaines caves arborent aussi un design d'avant-garde. Elles sont le fruit d'une vision plus créative, adaptée aux nouveaux procédés technologiques.

Toutefois, **le véritable patrimoine des caves réside dans leur histoire**. En cultivant la vigne pendant des générations, les lignées de vignerons ont conservé la tradition familiale, qui représente l'héritage, le patrimoine et l'identité de notre terre.

www.freixenet.es

www.codorniu.es

www.allelavinicola.com

www.altaalella.wine



ACTIVITÉS EN FAMILLE



Bien que l'on puisse penser que le vin soit incompatible avec les enfants, sachez qu'il existe de nombreuses activités qui feront le bonheur des plus petits et des jeunes, par exemple fouler le raisin pendant la période des vendanges, les fêtes du vin où les diables fous répandent du feu de tous côtés et les visites théâtralisées.

Un bon nombre d'hébergements, gîtes ruraux ou caves-hôtels, proposent à leurs clients des activités complémentaires aux itinéraires, tels que les travaux dans les vignes à certains moments de l'année, les cures pour le corps et l'esprit dans leurs spas ou encore les séances de massage ou d'œnothérapie, exploitant les propriétés antioxydantes de l'extrait de raisin.



www.enoturismepenedes.com

www.costadebarcelonamaresme.cat

www.bagesterradevins.cat



L'ŒNOTOURISME TOUTE L'ANNÉE

Les vignobles occupent des espaces ouverts et constituent en soi un magnifique paysage qui change au gré des saisons. En hiver, lorsque les vignes sont au repos, les travaux consistent essentiellement à élaguer les plantations et à oxygéner la terre. Au printemps, les premières pousses apparaissent et il faut procéder à l'ébourgeonnage pour ne garder que les plus fortes. En été, le beau vert vif du feuillage illumine les plantations, conduites en gobelet ou en espalier. À la fin de l'été ou en début d'automne, l'activité dans les vignes et les caves devient frénétique, c'est l'époque des vendanges.





Tout aussi étrange que cela puisse paraître, le cycle de la vigne est également lié à la gastronomie et aux fêtes. À la fin de l'été, si vous visitez un territoire bénéficiant de l'une des appellations d'origine des régions de Barcelone, il vous sera facile de trouver des activités festives ou événements liés à la cueillette et aux bonnes récoltes. En hiver, les branches provenant de l'élagage de la vigne sont un combustible idéal pour faire griller les artichauts ou les *calçots* (oignons tendres), ainsi que les viandes. Quelle que soit la saison que vous choisirez, la sage nature saura vous récompenser !

Puis le calme revient et les vignobles déploient leur plus belle parure dorée avant la chute des feuilles. Pour les cinq DO des régions de Barcelone, vous trouverez un calendrier festif bien chargé sur le thème du vin.



PRINTEMPS

Tout au début du printemps, en mars, le **Decanta** revient. Il s'agit d'un festival de musique, de vins et de cavas d'auteur, qui marie des auteurs-interprètes avec des vins ou cavas d'une cave d'El Penedès, sur la base de parallélismes à la fois sensoriels et conceptuels. Dans le cadre de ce festival, d'autres activités sont également proposées, telles que la Taverne musicale, une présentation de livres liés au monde du vin et de la musique ou aux visites de caves.



Début juin, la **Tast Tiana** met à l'honneur la gastronomie et le vin par le biais d'activités telles que les dégustations de vins et de mets, les concerts, les visites de caves de la DO Alella, le concours de cuisine, le ciné-débat, l'atelier créatif de chocolat, les présentations de vins ou encore la foire commerciale dans les rues.



Pendant tout le mois de juillet, le **Festival Vinyasons** revendique le petit format en programmant de la musique, du théâtre et de la danse dans quelques caves emblématiques de nos régions. Créé dans la région d'El Penedès, ce festival s'est étendu à d'autres DO, par exemple Pla de Bages ou Empordà.



Au début de juillet, le **Viajazz** associe le vin et la musique de jazz en direct, un mariage parfait ! Pendant cet événement, qui se déroule pendant les trois jours du week-end, le public peut déguster plus de trois cents produits des caves les plus représentatives de la DO Penedès tout en profitant d'un vaste programme de jazz. Idéal pour tous ceux qui ont envie de passer un bon moment.



En août, vous profiterez du **Salon de la gastronomie, du commerce et de l'artisanat de Cabriels**, un événement gastronomique, économique, touristique et social de tout premier ordre et qui a plus de vingt-cinq ans. Vous pourrez y déguster les mets, les vins et les cavas les plus représentatifs de la région.





Le premier week-end de septembre, Sant Sadurní d'Anoia accueille la **Fête du phylloxéra**, qui commémore la victoire du peuple sur ce terrible fléau qui dévasta ses vignes à la fin du XIX^e siècle. Toutefois, les véritables protagonistes de la fête sont le feu et la musique. Un pantin aux proportions gigantesques, qui incarne ce fléau, crache du feu de tous côtés.

À Alella, début septembre, la **Fête des vendanges** programme, outre la musique, le théâtre, les passacalles et les activités pour les plus petits, un salon œnogastronomique où les différentes caves présentent leurs nouveautés, et les restaurants inscrits à l'événement, leurs créations gastronomiques. L'entrée inclut le verre et donne droit à plusieurs dégustations, aussi bien de gastronomie que de vin ou de cava.



La **Fête des vendanges** de Sitges se déroule également au début du mois de septembre. Il y a des concours de fondeurs de raisin et une fontaine de vin, ainsi qu'un salon des vins et de la gastronomie sur le Passeig de la Ribera, où le vin et la mer sont à l'honneur.

Début septembre, ne manquez pas la **Semaine du vin DO Alella**, avec les visites guidées dans toutes les caves, les dégustations, les accords vin et chocolat, les promenades en segway au cœur des vignobles, les visites théâtralisées, la poésie, le cinéma, la photographie, etc.

AUTOMNE

Début octobre, la **Semaine du cava** attire des milliers de personnes à Sant Sadurní d'Anoia, où les spectacles de rue, les expositions, la gastronomie et les dégustations de cava se donnent rendez-vous.

La **Fête des vendanges d'Artés** se déroule le premier week-end d'octobre sur le terroir de la DO Pla de Bages. Outre la présentation des nouveautés de chaque cave, la fête s'empare des rues avec un tas d'activités : spectacles, dégustation de produits artisanaux, passacailles et distribution du prix au travail de conservation des cabanes de vigne et des cuves à vin, patrimoine architectural de la région.

À la mi-novembre, le **Most (Penedès Festival international du cinéma du vin et du cava)** accueille la meilleure production audiovisuelle liée à la culture de la vigne, au vin et au cava. Ce festival a pour but de mettre en valeur le cinéma de qualité en projetant des films de grands réalisateurs en avant-première, ainsi qu'une excellente sélection de courts métrages.



Enfin, n'oubliez pas que novembre est aussi le mois où de nombreuses caves et communes accueillent avec joie le vin nouveau, le premier de la saison, un vin frais et agréable, léger et qui n'a presque pas été en contact avec le fût ou la barrique. Les caves ouvrent leurs portes et proposent des dégustations de vins de la dernière vendange.

Pour obtenir des informations mises à jour, consultez notre site Internet :
www.barcelonacestbienplus.com

Si vous souhaitez rester informé et ne rien manquer, vous pouvez vous abonner à notre newsletter (disponible en catalan) : www.barcelonaesmoltmes.cat/fr/web/agenda/newsletter



DÉCOUVREZ L'ENOTOURISME

BARCELONE, C'EST BIEN PLUS

DO PENEDES

DO ALELLA

DO PLA DE BAGES

DO CAVA

EXPÉRIENCE DES SENS : LES SPIRITUEUX

L'ARCHITECTURE DANS LE MONDE DU VIN

ACTIVITÉS EN FAMILLE

L'ENOTOURISME TOUTE L'ANNÉE



Barcelona
c'est bien plus



**Diputació
Barcelona**

Si vous recherchez des informations complémentaires,
rendez-vous sur nos réseaux sociaux pour découvrir
les régions de Barcelone.

www.barcelonacestbienplus.com



@bcnmoltmes



BarcelonaEsMoltMes

Téléchargez
le catalogue au format PDF.

