

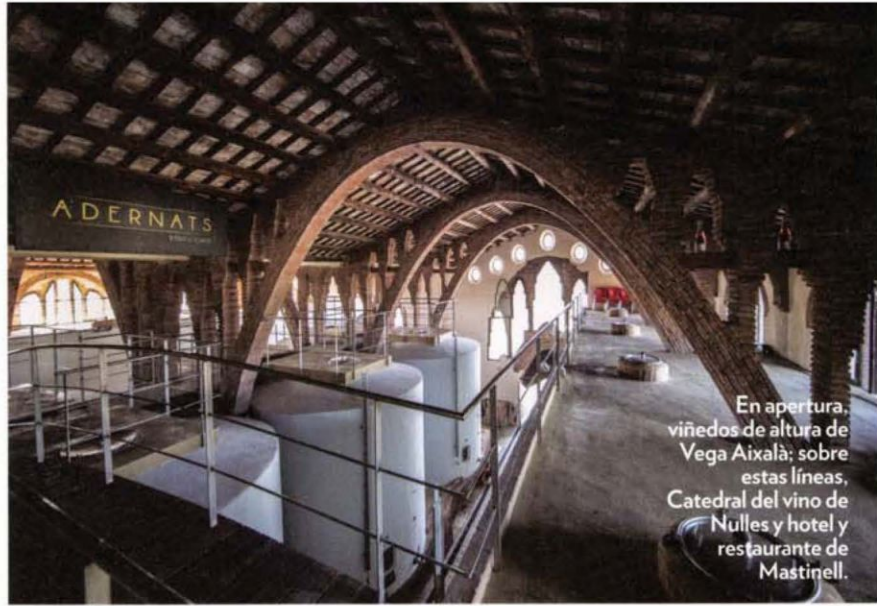
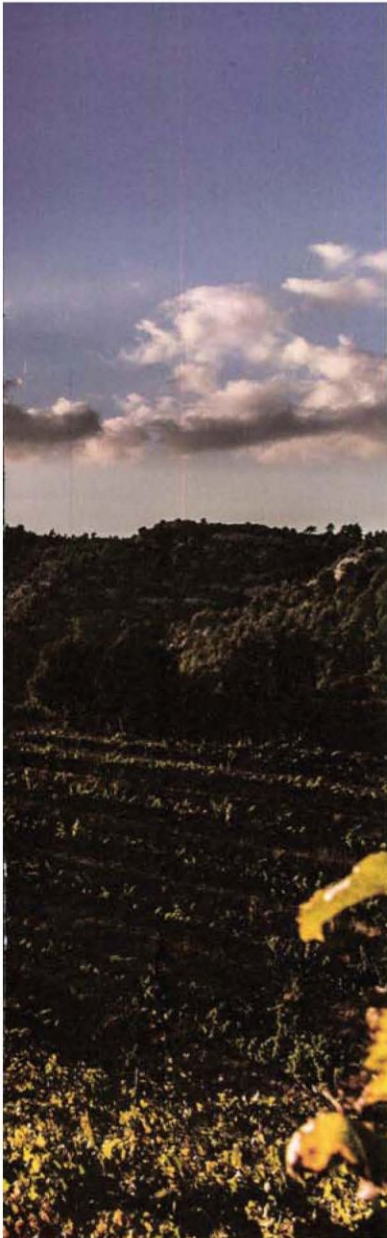
1 Abril, 2018



CATALUÑA ENOTURISTA
**TRAS LAS HUELLAS
DEL VINO**

Con 55.118 hectáreas de viñedo, 12 denominaciones de origen y más de 300 bodegas visitables, Cataluña es uno de los destinos enoturísticos más atractivos del país. Una oferta inabarcable que aúna tradición, innovación, modernismo y naturaleza.

TEXTO: RAQUEL CUENCA. FOTOS: ARCADIO SHELK.



En apertura, viñedos de altura de Vega Aixalà; sobre estas líneas, Catedral del vino de Nulles y hotel y restaurante de Mastinell.



ACOGEDORA Y ATENTA, CATALUÑA REVELA CON DISCRETO ORGULLO A QUIEN QUIERA CONOCERLA UN PATRIMONIO VINÍCOLA MILENARIO, iniciado por los griegos, continuado en la romana Tarraco, retomado, siglos más tarde, por los monjes cistercienses, y recuperado, tras la devastadora filoxera, por el cooperativismo y el amor a una tierra de posibilidades sin límites. Si el vino es una amalgama de emociones, las que provoca el nacido en esta región son dignas de ser vividas por todo *wine-lover* que se precie, siendo el enoturismo la vía perfecta para descubrirlas. La Cataluña enológica más atractiva exhibe músculo en Conca de Barberà, Priorat, Costers del Segre o Penedès, sus principales denominaciones de origen.

Precisamente ésta última, la más extensa (27.542 hectáreas), podría simbolizar, por sus distintos microclimas, la riqueza vinatera catalana. “En el Penedès tenemos clasificados 10 *terroirs* diferentes y, a nivel comercial, 24 variedades de uva, algunas aún en fase de homologación”, explica Josep María Albert i Noya, bodeguero y presidente de la D.O.

Pasear por su viñedo de Subirats permite descubrir, en cada bancal, tipos de uvas prácticamente desaparecidas. “¡Degusta el experimento!” es una de las actividades que, esta firma familiar de quinta generación, ofrece a sus visitantes para dar a conocer su ambicioso proyecto de recuperación de variedades como la blanca, probablemente prefiloxérica, marina rió,

muy similar a la *riesling* y única en España, o la tinta *belat*, cuyo redescubrimiento inauguró, en 1997, esta iniciativa.

A menos de 14 kilómetros del vergel de Albet i Noya, en Vilafranca del Penedès, corazón de la denominación y meca del cava catalán, se levanta Mastinell. Un espectacular edificio, con forma de botellero en rima, alberga el hotel de cinco estrellas y restaurante gastronómico de esta bodega que fusiona tradición y vanguardia. Todo ello, como señala Alan Yavel, enólogo de la casa, entre un mar de viñedos. “No tenemos ninguna cepa fuera de la finca. Aquí es muy poco habitual que todo el cultivo esté junto a la bodega, lo que permite un control perfecto sobre la producción y la elaboración”.



1 Abril, 2018

REPORTAJE

Con alma

Una vuelta de tuerca más al enoturismo es la que ofrecen empresas especializadas como Oleo Soul (La Pobla de Cérvoles, Lleida). "Todas nuestras actividades se realizan en el campo", dice Ariadna Boixader, su fundadora. Es el caso de una de sus propuestas estrella: una jornada campestre para aprender a vendimiar y prensar la uva de la mano del agricultor Zacarías Sobreperere, culminada con el sabor del contundente estofado tradicional *cassola de trots*, cocinado *in situ* por la chef Montse Freixa.

En este entorno idílico y alojados en una de las 13 habitaciones con nombres como macabeo, malvasía o chardonnay y vistas a un horizonte verde, el huésped puede gozar de tratamientos de vinoterapia o descender a la cava donde esperan, antes de ver la luz, sus elaboraciones distinguidas por la más alta excelencia, según marcan las normas de la Champaña francesa. "Nuestros cavas destacan por sus larguísimas crianzas. El más básico, el brut, envejece ocho años, mientras que en otras bodegas lo hace en tan solo nueve meses", apunta Yabel.

MODERNISMO Y PAISAJE

Dejamos la provincia de Barcelona para adentrarnos en la Cataluña payesa. En Nulles (D.O. Tarragona, apenas 500 habitantes) se alza, majestuosa, una de las siete bodegas modernistas consideradas catedral del vino y de las pocas que aún conserva el uso y, sobre todo, su interior. De visita imprescindible, esta joya diseñada por el discípulo de Gaudí, César Martinell, fue construida en 1919 para albergar la cooperativa vinícola de la localidad, desde hace 10 años aglutinada bajo la marca Adernats. "Hoy seguimos siendo una cooperativa de casi 90 socios y en la Catedral del Vino se sigue haciendo todo el proceso de elaboración", cuenta Serra Rabadà, guía de la bodega.

Su diseño modernista racional de formas ondulantes, revestidas de piedra, ladrillo rojizo y azulejos azules, símbolos de



EL PROPÓSITO DE MUCHAS BODEGAS ES "HUIR DEL ELITISMO, QUE SE VEA EL VINO COMO ALGO HECHO POR EL PUEBLO Y PARA EL PUEBLO".

la tierra y el cielo; sus característicos arcos parabólicos y sus 12 tinajas de cal de 100 años de antigüedad son el mayor reclamo de una firma que, además, cuenta con un buen puñado de actividades para "disfrutar del vino", como las visitas nocturnas e historias teatralizadas en el viñedo o las catas entre cepas. El objetivo: "Huir del elitismo y que se vea el vino como algo hecho por el pueblo y para el pueblo".

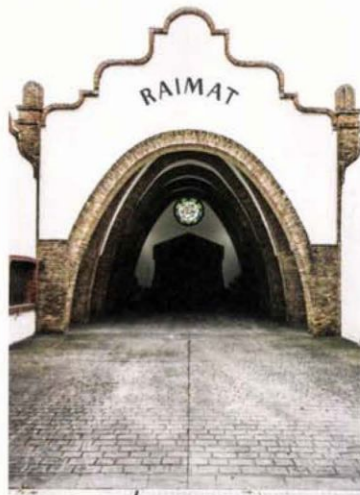
Y es que el origen, el terruño, en suma, lo es todo. Bien lo saben en la joven

bodega Vega Aixalà, cuyo impagable capital lo constituyen las viñas ubicadas en Vilanova de Prades, en una de las zonas más altas de Tarragona, adscrita a la D.O. Conca de Barberà. "Estamos a entre 870 y 900 metros de altura, en la misma falla geológica que el Priorat", detallan sus propietarios, Eva Vega y su marido Serafín Vall. Sobre un suelo escarpado, recubierto de *llicorella* (pizarra), inaccesible para cualquier tipo de maquinaria que facilite el trabajo, sin apenas lluvia y bajo





En sentido de las agujas del reloj, vendimia, organizada por Olea Soul; abajo, bodega vieja de Raimat; depósito en Joan Ametller y viñedos de Vega Aixalà.



una viticultura natural y ecológica, nacen sus vinos de reducida producción, equilibrada acidez y marcado perfil mineral. Poder degustarlos sobre el terreno, tras un recorrido por este abrupto paisaje en 4x4, es una de las propuestas que ofrecen a sus visitantes.

Igualmente apabullante es el paisaje en el vecino Priorat. A los pies del Parque Natural del Montsant, encontramos la primera bodega situada más al norte y a mayor altitud (700 m) de toda la D.O.Q. Nacida en el año 2000, Joan Ametller se distingue, gracias a este emplazamiento privilegiado, por producir "el 30% de garnacha blanca, lo que nos convierte en uno de los primeros productores de vino blanco del Priorat", remarca su responsable de comunicación, Sergi Méndez. De sus

17 hectáreas de viñas destacan las cepas viejas plantadas en pendiente en su finca de Porrera, cuya vendimia exige atarse a éstas para poder llevarla a cabo. "Solo podemos ofrecer un vino hecho a mano, con una producción muy pequeña, cuidada y controlada, desde la uva hasta la copa". Vinos de altura en metros y calidad que pueden descubrirse también en actividades como la Semana de Enoastronomía, celebrada en agosto, que incluye caminatas nocturnas, jazz bajo las estrellas o talleres de cata y degustaciones de productos de la zona como aceitunas aberquinas, fuet o almendras.

De una viticultura sostenible de montaña, conformada por "pequeñas parcelitas", partía en 2003, Tomás Cusiné, firma radicada en El Vilosell (Lleida, D.O. Cos-

ters del Segre) que, en poco tiempo, ha sabido consolidarse, evolucionando al ritmo de la cambiante enología actual. "Somos una bodega que cuida mucho el viñedo y que siempre está investigando e innovando. Por ejemplo, ahora estamos empezando a elaborar sin sulfuroso y a trabajar en nuestras propias levaduras. De todas esas pequeñas pruebas salen grandes vinos", afirma su responsable de producción, Joel Díaz. Un espíritu de mejora continua que se respira al recorrer las instalaciones de este auténtico laboratorio del vino del que salen al año entre 300.000 y 350.000 botellas.

Muchas más botellas, hasta cinco millones, coloca en el mercado, cada año, Raimat, bodega integrada en el grupo Codorníu. Corría el año 1914 cuando Manuel Raventós adquiría unas tierras áridas a 16 kilómetros de la capital ilerdense a fin de cultivarlas y abastecer de uva a la casa madre. "Hoy, en un 50%, sigue siendo así, los cavas de la gama más alta de Codorníu proceden de la Finca Raimat", indica Judit Porté, responsable de enoturismo. Pero Raimat es más. "Fue la primera bodega española que creó un pueblo a su alrededor, llamado igual, y la mayor finca de Europa en manos de la misma familia". Así lo atestiguan sus 3.200 hectáreas, de las que 700 ya son de producción ecológica. Interesantes para el viajero también son las dos bodegas del complejo. La vieja, de 1918, fue el primer edificio de España de cemento armado. La nueva alberga joyas como el Cementerio de Raimat, con botellas de cada añada desde 1976, o un completo museo que resume su historia centenaria. **9**