

# Vinyes contra el foc



■ Catalunya impulsa una xarxa de cellers europeus responsables amb la gestió forestal de les seves finques i boscos

■ Bombers reclamen compensacions econòmiques i fiscals per als viticultors que ajuden a fer paisatges resistents al foc

## Editorial

Josep Maria Flores Travesa / periodista



# Reconèixer la feina invisible

Els nostres pagesos, viticultors i ramaders fan diàriament una feina en benefici de la comunitat que desconeixem o ignorem directament. Una feina invisible determinant per mantenir el nostre paisatge i per plantar cara als reptes que ens està imposant la nova realitat climàtica, que ens supera cada dia. Iniciatives com Ramats de Foc, que aglutina una setantena de ramaders que pasturen per boscos amb alt risc d'incendi, i, ara, aquest nou projecte, Vins de Foc, que pretén impulsar des de Catalunya una xarxa de cellers responsables amb la gestió forestal i amb la creació de paisatges resistents i resilients, són dos exemples que ens haurien de fer sentir orgullosos del talent i el compromís que es concentra al nostre país. Catalunya és un país que crema i un país de vins i aquesta combinació hauria de fer reflexionar l'administració per implicar-s'hi a fons i escoltar i fer cas de les veus més autoritzades, que ja fa massa temps que prediquen al desert.

Que un dels millors experts en incendis de nova generació com és l'inspector del Graf Marc Castellnou i el millor sommelier del món, en Josep Roca del Celler de Can Roca, reivindicuin públicament i sense embuts que cal compensar econòmicament i fiscalment el primer sector per tota aquesta feina silenciosa en benefici de tots és una autèntica declaració d'intencions que l'administració s'hauria de prendre seriosament i al peu de la lletra si vol que Catalunya continuï liderant la lluita contra els megaincendis que ara amenacen el planeta. Les ajudes al primer sector no s'han de limitar a la seva producció o a la sort d'una collita. La feina invisible que fan viticultors, ramaders i pagesos mereix un reconeixement social urgent.



Un ramat pastura en una urbanització de Sant Cugat.

**HERMES COMUNICACIONS SA**  
**President Editor:** Joan Vall Clara. **Vicepresident:** Toni Muñoz.  
**Administració:** Carme Bosch. **Comercial:** Eva Negre, Maria Àngels Taulats, i Eduard Villacé. **Recursos Humans:** Miquel Fuentes. **Serveis:** Lluís Cama. **Webs i Sistemes:** Josep Madrenas.

**EL PUNT **AVUI**<sup>+</sup>**  
**Edita:** Hermes Comunicacions SA  
<http://www.elpuntavui.cat>  
972 18 64 00. Falgàs, 13. 17005.  
Girona  
**Dipòsit legat:** DL GI 131-2016

**Director:** Joan Vall Clara. **Direcció:** Toni Brosa, Susanna Oliveira, Toni Romero i Xevi Sala (Opinió i Sèries), Irene Casellas, Sara Muñoz, Carles Sabaté i Lluís Simon (Grans Formats); David Brugué (Nacional), Dolors Bellés (Europa-Món), Xevi Castellón (Cultura), Anna Puig (Comarques Gironines). **Caps d'àrea:** Francesc Espiga (Nacional), Anna Balcells (Europa-Món), Guillem Vidal (Cultura i Espectacles) i Núria Astorch (Comarques Gironines). **Caps de secció:** Teresa Márquez (Nacional), Raül Garcia (Europa-Món), Maria Palau (Cultura), Ure Comas (Comarques Gironines), Montse Martínez (Apunts), Marcela Topor (Catalonia Today), Jordi Taulats, Aureli Rodríguez i Ramon Buch (Disseny), Manel Lladó (Fotografia), Quim Puigvert (Llengua).



## EL SUPERMERCAT DE L'EMPORDÀ

*Compromís amb els productes i vins de la nostra terra*



[www.smontserrat.com](http://www.smontserrat.com)

# *Cava de l'Empordà*

EL SURREALISME I ELS SÍMBOLS. ELS SÍMBOLS I EL GENI. EL GENI I EL CAVA.

Aroma intensa i afruitada, amb notes de brioixeria i fruita seca torrada, on destaca la varietat Chardonnay que li dona un toc d'elegància.

CELLER  
**TROBAT**

CAVA  
BRUT NATURE  
RESERVA

[www.bodegastrobat.com](http://www.bodegastrobat.com)  
botiga online

91  
2023

GUIA PEÑÍN

“

A Grècia, l'estiu del 2023 una vuitantena de focs forestals van causar la mort de prop d'una trentena de persones, més de vuitanta ferits i la destrucció de centenars de cases



# Vins que apaguen

Catalunya lidera un projecte europeu per impulsar una xarxa de cellers implicats en la gestió forestal

## Taempus

El Museu de les Cultures del Vi-Vinseum de Vilafranca del Penedès va ser el marc el dia 17 d'octubre passat d'un seminari tècnic internacional per presentar públicament Fire Wine-Vins de Foc, un projecte europeu nascut a Catalunya i impulsat pel Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC) que pretén donar valor a les iniciatives de bioeconomia que estimulin la creació de paisatges resilients i resilient als incendis en els territoris vitivinícoles amb presència de boscos i massa forestal. L'objectiu de

Fire Wine-Vins de Foc és dotar aquestes finques forestals d'eines i models que estimulin la creació de paisatges preparats per prevenir i, en el seu defecte, recuperar-se i reduir les pèrdues provocades pels incendis.

La idea de Fire Wine-Vins de Foc neix a Catalunya, impulsada pel Centre de Ciència i Tecnologia Forestal (CTFC), amb la voluntat d'estendre's a la resta del territori europeu i preveu desenvolupar una marca i una etiqueta per a la distinció dels cellers implicats en la millora dels models de gestió forestal. Els impulsors del projecte Fire Wine estan treballant en la

construcció d'una xarxa de cellers de diferents territoris de la Unió Europea perquè s'impliquin en aquest objectiu comú. Ara per ara ja s'hi han adherit cellers de diferents denominacions d'origen de Catalunya, de la resta de l'Estat espanyol, i també de França, Portugal i Itàlia.

La xarxa Fire Wine treballa amb la voluntat de compartir experiències d'èxit que contribueixen a millorar els estàndards de qualitat i produeixen models respectuosos amb el paisatge, la biodiversitat i la resiliència de l'entorn. Aquests models demostren, sovint, ser també la millor opció en la llui-



**Imatges d'un incendi forestal a la Pobla de Montornès l'any 2016 que es va aconseguir establir gràcies a la presència de la vinya, que va fer de tallafocs natural**

# n focs

ta per frenar les conseqüències del canvi climàtic. La xarxa ja compta a hores d'ara amb l'adhesió de cellers de la DO Empordà, la DOQ Priorat, la DO Montsant, la DO Pla de Bages, la DO Penedès, la MCUE Corpinnat, Galícia, les Canàries, Itàlia, França i Portugal.

## Context dels grans incendis

A Grècia, l'estiu del 2023 una vuitantena de focs forestals van causar la mort de prop d'una trentena de persones, més de vuitanta ferits i la destrucció de centenars de cases. Són els anomenats megaincendis o incendis de sisena i

setena generació, amb un alt i ràpid poder destructiu i que superen la capacitat dels serveis d'extinció. Focs estimulats pels efectes del canvi climàtic i per l'abandonament progressiu de l'activitat agrícola, ramadera i silvícola, que deixa un paisatge fràgil i propici per cremar.

En aquest context, doncs, el sector vitivinícola adquireix una importància rellevant per crear l'oportunitat per prevenir aquests grans incendis forestals. Les vinyes, en si, esdevenen un dels tallafocs naturals més efectius. Hem de ser capaços de motivar i implicar els vitivinicultors en aquesta lluita contra el foc. Que puguin compartir experiències i projectes encaminats a reduir i rendibilitzar la massa forestal disponible per cremar. A Europa ja existeixen algunes experiències en aquest sentit i cal conèixer-les, millorar-les i exportar-les.

## Una etiqueta identificativa

L'esforç que es demana als cellers s'ha de fer necessàriament visible per al consumidor final, per això el projecte preveu crear una marca i una etiqueta per a la distinció dels cellers implicats en la millora dels models de gestió forestal. La idea és arribar al consumidor i que pugui identificar que aquell vi que està consumint l'elabora un celler responsable amb la gestió del paisatge i compromès amb la lluita contra el foc.

“

La idea és arribar al consumidor i que pugui identificar que aquell vi que està consumint l'elabora un celler responsable amb la gestió del paisatge



**WINE PALACE**  
Especialistes en Vins i destil·lats

VAL  
DESCOMPTE

**10€**

Per compres de  
vins i caves

Compra mínima 40€  
Vàlid del 03/11/2023 al 12/11/2023

Val no acumulable. Només un val per persona i dia.

**Especial vins i cellers  
El Punt Avui**

**Val descompte per compres  
en vins i caves**



\* 9 9 2 4 3 8 9 0 \*

Més informació a:  
**www.winepalace.es**  
També botiga on-line!

“

El compromís i la tasca, molts cops altruista, que duen a terme els pagesos, viticultors i ramaders, els ho hem de compensar, perquè és l'únic camí per preservar el paisatge

# Compensar el sector primari

La comunitat científica, d'extinció d'incendis i gastronòmica reclama compensacions econòmiques i incentius fiscals per als pagesos, viticultors i ramaders per la seva contribució a frenar els focs forestals

## Taempus

La comunitat científica i l'especialitzada en extinció d'incendis reclamen obertament compensacions econòmiques i incentius fiscals per al sector primari per la seva contribució a frenar els focs forestals. En la sessió inaugural del seminari Fire Wine-Vins de Foc, l'inspector i analista en cap dels GRAF dels Bombers de la Generalitat, Marc Castellnou, i el sommelier d'El Celler de Can Roca, Josep Roca, van ser els primers a manifestar-se en aquesta línia i van instar la Generalitat a ser valenta i actuar de manera urgent per fer arribar ajudes econòmiques i fiscals als pagesos, viticultors i ramaders, que mitjançant el manteniment de les seves finques en àrees properes a zones forestals o envoltades de bosc contribueixen a reduir l'impacte dels incendis. Coincideixen que cal activar ajudes econòmiques públiques per als sectors de la pagesia, la viticultura i la ramaderia, i reconèixer que la seva tasca és essencial per garantir un paisatge

de mosaic resistent als nous megaincendis que amenacen el planeta. “Com a societat hem de reconèixer el compromís i la tasca, molts cops altruista, que duen a terme els nostres pagesos, viticultors i ramaders, i els ho hem de compensar, perquè és l'únic camí per preservar aquesta tasca de prevenció i creació de paisatges resistents i resilient”, va assenyalar Marc Castellnou. El sommelier Josep Roca es va sumar a aquesta reivindicació i hi va afegir que en el terreny enogastronòmic “els vins procedents de vinyes que han patit els efectes del foc i han ajudat a frenar-lo tenen un valor afegit que hem de ser capaços d'apreciar perquè ens descriuen el paisatge d'on venen”, va concloure el sommelier d'El Celler de Can Roca.

Soazig Darnay, coordinadora del projecte Fire Wine, i Elena Górriz, coordinadora de Fire-Res a Catalunya, totes dues investigadores del CTFC, van explicar els detalls del projecte a tots els assistents. A més, al llarg del matí van intervenir diversos po-

**L'inspector de Bombers i cap del GRAF, Marc Castellnou, iintervé en el seminari de presentació del projecte Fire Wine pere videoconferència des de Califòrnia. A baix, Josep Roca, sommelier d'El Celler de Can Roca, que va parlar dels valors que aporten els vins que provenen de vinyes que han patit els efectes del foc.**



nents, la majoria viticultors experts en gestió forestal que han tingut experiències amb el foc a les seves finques. Anna Espelt, d'Espelt Viticultors (DO Empordà); Va-



Ientí Roqueta, president de l'Associació Vitícola Catalana; Mar Viana, del CSIC; Julián Palacios, viticultor a San Martín de Unx (Navarra) i consultor vitícola; Armand Casado

(IRTA); Fernando Pulido (Universitat d'Extremadura), i Jacques Rousseau, de l'Institut Coopératif du Vin-Supagro Montpellier), van ser alguns dels ponents més destacats.

A vertical poster for 'Masllagostera experience'. The top half shows a vineyard with a white house on a hill under a cloudy sky. The bottom half shows a bowl of orange soup with a fork, set against a background of wooden sticks. The text is in green and black.

# Turisme sostenible al cor del Penedès

Mas  
llagostera  
experience

## Molt més que turisme rural

T. 635 55 69 55  
Carretera T240 Km 0,5  
43717 La Bisbal del Penedès  
[www.masllagostera.com](http://www.masllagostera.com)

### Tastos i maridatges, i experiències gastronòmiques entre vinyes

**Soazig Darnay**  
coordina el projecte Fire Wine i presideix el Centre d'Estudis del Paisatge Vitivinícola. C. MORELL



## Soazig Darnay

Coordinadora del projecte Fire Wine / Vins de Foc

# “El reconeixement del paper de l'agricultura respon al relat de petits i grans cellers”

### Taempus

És paisatgista formada a París. Actualment, és presidenta del Centre d'Estudis del Paisatge Vitivinícola al Penedès i coordina el projecte Fire Wine, inclòs en un programa europeu per a la prevenció dels megaincendis i la promoció dels paisatges resistents i resilients al foc.

### Què és Fire Wine?

Fire Wine és una iniciativa que neix d'un projecte europeu global que abraça dotze països amb els millors experts en prevenció i extinció d'incendis forestals. Fire Wine volem visualitzar com, des de l'agricultura, es pot participar i

incidir en la gestió i prevenció d'incendis mitjançant la gestió del paisatge.

### Per què el sector vitivinícola?

Sobretot, perquè és un cultiu molt resistent que ja ha demostrat la seva eficiència a Catalunya i en altres països. A més, la vitivinicultura és un sector molt estructurat gràcies a les cooperatives, les denominacions d'origen, les associacions d'àmbit català, però també de més enllà. Això ens facilita trobar interlocutors vàlids per desenvolupar un projecte contundent, que es pugui obrir, després, a altres cultius. De fet, dins del projecte Fire-Res hi ha un treball desenvolupat des

“

Fire Wine és una iniciativa de dotze països de la UE amb els millors experts en prevenció i extinció d'incendis

de l'IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries) que se centra en el cultiu de raïm i poma i la planificació al Pirineu. Però el nostre objectiu és crear una xarxa i una marca per reconèixer la feina dels viticultors.

### Qui pot formar part d'aquesta xarxa?

Hi ha dos nivells. La xarxa és molt generosa. L'objectiu és que persones de diferents llocs, però amb un context comú, puguin compartir informacions i experiències. Perquè molts cellers se senten aïllats a l'hora de fer front a aquest problema perquè han patit incendis o estan en zones d'alt risc i necessiten suports. En aquesta xarxa estem reunint cellers, viticultors, propietaris de vinyes, i especialistes experts que tinguin una experiència i que puguin fer de suport en els diferents contextos de les diferents regions que s'hi integraran.

### Quines són aquestes regions?

Hem començat a Catalunya, però hem seguit a Galícia, Canàries, Portugal, França, i Itàlia, on el projecte s'està desenvolupant a diferents velocitats però amb un



## Vinyes contra el foc

**Soazig Darnay.** Coordinadora del projecte Fire Wine / Vins de Foc

“

L'objectiu és que persones de diferents llocs, amb un context comú, puguin compartir informació i experiències

objectiu compartit. I, d'altra banda, també s'està desenvolupant un projecte de governances des de Fire-Res, per veure com l'administració pot desenvolupar un altre tipus de reconeixement financer per a determinades parcel·les en llocs estratègics i, en aquest cas, l'etiqueta podria obrir la porta a un reconeixement i ajuts econòmics.

**Quina resposta heu tingut del sector?**

A França, on ja s'han desenvolupat polítiques similars, la primera reacció és de desafiament perquè els viticultors ja tenen una experiència i estan més a l'expectativa, esperant a veure què passa. Però també és veritat que n'hi ha alguns que estan molt motivats i ens han aportat material perquè volen que organitzem reunions, però a l'Estat espanyol també hi ha llocs on hi ha hagut experiències violentes d'incendis. Alguns llocs se senten abandonats i tenen moltes ganes de veure com evoluciona el projecte perquè esperen que passin coses. Alguns protagonistes veuen que aquesta marca també va de reconeixement. I la gent que viu del camp necessita aquest reconeixement.

**Per tant, aquesta etiqueta va dirigida al consumidor...**

“

Hem de veure com l'administració pot reconèixer determinades parcel·les en llocs estratègics

“

Alguns protagonistes veuen que aquesta marca també va de reconeixement i la gent que viu del camp ho necessita



**Soazig Darnay** en la presentació del projecte Fire Wine. C. MORELL

Segurament, hi haurà cellers que no necessitaran posar l'etiqueta a l'ampolla, però sí que voldran reivindicar el seu compromís amb el projecte. El reconeixement del paper de l'agricultura entrarà en les lògiques del relat

comunicatiu tant de les petites com de les grans empreses. I, fins i tot, per a alguns propietaris que no donen valor a certes parcel·les i que poden acabar descobrint la funció d'aquesta terra en llocs estratègics.

Celler · Bodega · Cave · Winery

**Visites  
Degustació  
Venda**

cooperativa agrícola  
**Garriguella**



Generalitat de Catalunya  
Decret 24/2015



EMPORDÀ  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
PROTEGIDA



Ruta del Vi DO Empordà  
Costa Brava  
Pirineu de Girona

RESERVES  
ENOTURISME



cooperativagarriguella.com



L'excel·lència dels productors i els seus productes

# La Força dels Municipis



Dels Pirineus a la plana de Lleida



**Diputació de Lleida**

La força dels municipis

# Les DO a Catalunya

Dades actualitzades l'octubre del 2023 i facilitades per l'Institut Català de la Vinya i el Vi, DO Cava i Marca Col·lectiva de la UE Corpinnat

## TOTAL DO CATALANES\* +DO CAVA+MCUE CORPINNAT

Superfície de vinya inscrita  
(hectàrees)

**79.320**

Viticultors inscrits

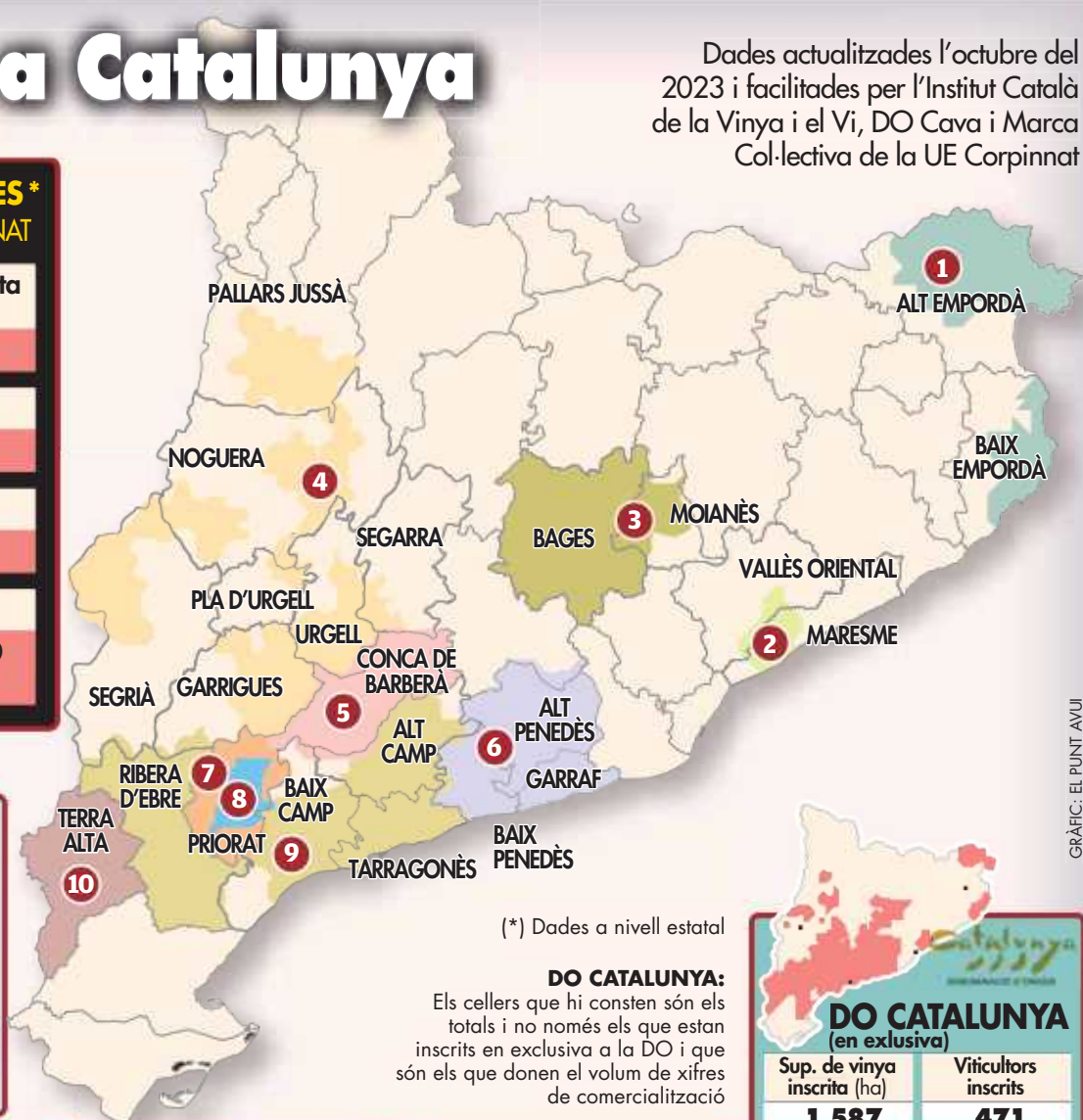
**13.414**

Cellers inscrits

**871**

Ampolles venudes

**345.828.629**  
(coexistència)



(\*) Dades a nivell estatal

### DO CATALUNYA:

Els cellers que hi consten són els totals i no només els que estan inscrits en exclusiva a la DO i que són els que donen el volum de xifres de comercialització

### DO CATALUNYA (en exclusiva)

Sup. de vinya inscrita (ha)

**1.587**

Viticultors inscrits

**471**

Cellers inscrits

**22**

Ampolles venudes

**43.924.523**

### DO EMPORDÀ

Sup. de vinya inscrita (ha)

**1.876**

Viticultors inscrits

**261**

Cellers inscrits

**51**

Ampolles venudes

**5.961.192**

### DO ALELLA

Sup. de vinya inscrita (ha)

**204**

Viticultors inscrits

**49**

Cellers inscrits

**7**

Ampolles venudes

dada no disponible

### DO PLA DE BAGES

Sup. de vinya inscrita (ha)

**479**

Viticultors inscrits

**88**

Cellers inscrits

**15**

Ampolles venudes

**748.313**

### DO COSTERS DEL SEGRE

Sup. de vinya inscrita (ha)

**4.213**

Viticultors inscrits

**397**

Cellers inscrits

**39**

Ampolles venudes

**4.771.536**

### DO CONCA DE BARBERÀ

Sup. de vinya inscrita (ha)

**2.720**

Viticultors inscrits

**608**

Cellers inscrits

**24**

Ampolles venudes

**1.005.071**

### DO PENEDES

Sup. de vinya inscrita (ha)

**15.900**

Viticultors inscrits

**2.000**

Cellers inscrits

**225**

Ampolles venudes

**17.297.457**

### DO MONTSANT

Sup. de vinya inscrita (ha)

**1.806**

Viticultors inscrits

**534**

Cellers inscrits

**56**

Ampolles venudes

**5.907.725**

### DOQ PRIORAT

Sup. de vinya inscrita (ha)

**2.197**

Viticultors inscrits

**510**

Cellers inscrits

**114**

Ampolles venudes

**3.721.197**

### DO TARRAGONA

Sup. de vinya inscrita (ha)

**3.134**

Viticultors inscrits

**1.319**

Cellers inscrits

**38**

Ampolles venudes

**769.111**

### DO TERRA ALTA

Sup. de vinya inscrita (ha)

**5.804**

Viticultors inscrits

**1.021**

Cellers inscrits

**62**

Ampolles venudes

**4.559.504**

### DO CAVA\*

Sup. de vinya inscrita (ha)

**38.274**

Explotacions

**6.144**

Cellers inscrits

**206**

Ampolles venudes

**254.683.000**



Homenatge de Corpinnat a Xavier Gramona

# Corpinnat homenatja Xavier Gramona

El primer president de la marca i un dels fundadors va morir sobtadament aquest estiu després de tenir un accident al celler

Taempus

L'assemblea general de l'Associació de Viticultors i Elaboradors Corpinnat-Avec ha concedit a títol pòstum la distinció de president honorífic de la marca a Xavier Gramona, mort aquest estiu en un accident al celler. Amb aquest gest, el col·lectiu Corpinnat pretén reconèixer la tasca, el compromís i la fidelitat de qui va ser un dels fundadors de la marca i el seu primer president. Els valors d'estima per la pagesia i el territori que sempre va defensar amb convicció i fermesa són avui un dels principals pilars de la nostra organització i el millor llegat que ens podia deixar. Si Corpinnat avui és una

“

Leonard Gramona va rebre i agrair la distinció al seu pare

realitat és, en bona mesura, gràcies a les seves aportacions i al compromís personal que hi va dedicar. La concessió d'aquesta distinció va tenir lloc en el marc de la segona edició de La Nit de Verema Corpinnat, que va reunir 150 persones al celler Llopart.

## Bufadors, el dotzè Corpinnat

Bufadors, un petit celler familiar de Ton Mata i Encarna Castillo, situat a Torrelavit, s'acaba d'incorporar a Corpinnat, de manera que ara ja són dotze socis. Bufadors, amb vinyes de cultiu ecològic i biodinàmic, va començar l'any 2013 amb la idea de fer un pas més en els escumosos de terror. «Vins que segueixen una interpretació molt lliure del mètode tradicional», assegura Mata.

# CORPINNAT

## TERRITORI I QUALITAT

CORPINNAT és una Marca Col·lectiva de la Unió Europea nascuda amb la voluntat de distingir els grans vins escumosos elaborats al cor del Penedès, a partir de raïm 100% ecològic collit a mà i vinificat íntegrament a la propietat.

### Valors

VINYES ECOLÒGIQUES
 VEREMA MANUAL
 VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

LLARGUES CRIANCES
 COMPROMÍS AMB LES VARIETATS HISTÒRIQUES
 VINYA DE POPIETAT I CONTRACTES DE LLARGA DURADA

Una marca col·lectiva de la UE oberta i integradora

ILOPART
 Recaredo

TORELLÓ
 JÚLIA BERNET

descRegut
 BUFADORS

Associació de Viticultors i Elaboradors CORPINNAT

Pl. Manuel Raventós, núm. 1, 1r.  
08770 Sant Sadurn d'Anoia

✉ info@corpinnat.com

www.corpinnat.com

Collective EU brand

@corpinnatSW

# L'Incavi recupera 18 varietats tradicionals

Es tracta de varietats a punt de desaparèixer i que a partir de la feina de recuperació podran ser afegides a la llista de varietats autoritzades

“

Actualment l'Incavi està estudiant, en diferents fases d'avançament, més de 30 varietats actualment no catalogades

## Taempus

L'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi) incorpora anualment varietats tradicionals en perill de desaparició al potencial vitícola català. Gràcies als estudis realitzats per l'Incavi en col·laboració amb els consells reguladors de les denominacions d'origen catalanes, els cellers i els viticultors, es publiquen anualment al *Butlletí Oficial de l'Estat (BOE)* la inclusió de les varietats que finalitzen el seu període d'estudi. Aquest és un pas previ imprescindible perquè aquelles denominacions d'origen interessades puguin afegir-les a la seva llista de varietats autoritzades.

En el període 2013-2023 s'han incorporat 18 varietats autòctones de Catalunya, moltes anteriorment desconegudes.

La feina de recuperació és una feina que no té fi. Actualment l'Incavi estudia, en diferents fases d'avançament, més de 30 varietats actualment no catalogades.

També continuen les prospeccions actives per tot el territori català. Aquesta feina té la inestimable col·laboració de particulars, institucions i tècnics que faciliten els seus coneixements per aconseguir tots plegats no perdre la riquesa fitogenètica present al terri-

tori de Catalunya. És el cas de la troballa de més de 70 ceps a la comarca d'Osona. Amb la feina d'anàlisi d'ADN dels sarments que es fa en els laboratoris de l'Incavi i comparant-los amb una base de dades es podrà determinar si són de varietats ja conegudes o desconegudes.

És una línia de recerca aplicada que amplia les varietats al servei del sector vitícola, que singularitza les produccions de vi segons el

## 61 varietats autoritzades a Catalunya

Airén, B.  
Albarinyo, B.  
Bobal, N.  
\*Bronsa, N.  
Cabernet Franc, N.  
Cabernet Sauvignon, N.  
Carinyena, Samsó, N.  
\*Carinyena Blanca, Carignan blanc, B.  
\*Carinyena Roja (Gris) N.  
Chardonnay, B.  
Chenin Blanc, B.(Agudelo)  
\*Coromina, B.  
\*Forcada, B.  
Garnatxa Blanca, Lledoner Blanc, B.  
\*Garnatxa del Po, (Vidadillo) N.  
Garnatxa Peluda, Lledoner Pelut, N.  
\*Garnatxa Roja, Garnatxa Gris, N.  
Garnatxa Tinta, Lledoner, N.  
Garnatxa Tintorera, N.  
\*Garró, Mandó, N.  
Gewürztraminer, B.  
\*Giró Ros, B.

Godello, B.  
\*Gonfau, N.  
Macabeu, Viura, B.  
Malbec, N.  
Malvasia Aromàtica, Malvasia de Sitges, B.  
Marselan, N.  
Merlot, N.  
Merseguera, Sumoll Blanc, B.  
Monastrell, Mataró, Mourvedre N.  
\*Moneu, N.  
Morastell.  
\*Morenillo, N.  
Moscatell d'Alexandria, Moscatell de Màlaga B.  
Moscatell de Gra Petit, B.  
Parellada, Montonec, Montonega, B.  
Pedro Ximenes, B.  
Petit Verdot, N.

Picapoll Blanc, B.  
Picapoll Negre, N.  
Pinot Noir, N.  
\*Pirene, N.  
\*Querol, N.  
Riesling, B.  
Sauvignon Blanc, B.  
\*Selma Blanca, B.  
\*Solana, N.  
Subirat Parent (Alarije) B.  
Sumoll Negre, N.  
Syrah, N.  
Tempranillo, Ull de Llebre, N.  
Trepal, N.  
\*Trobat blanc (Alcañon) B.  
Verdejo, B.  
Vermantino, B.  
\*Verdiell, B.  
Vinyater, B.  
Viognier, B.  
Xarel·lo, Cartoixa, Pansal, Pansa Blanca, B.  
\*Xarel·lo rosat, N.



territori que ocupen i que pot donar lloc a redescobertes que ens ajudin a adaptar-nos al canvi climàtic. Una línia complementària a aquesta de recuperació de varietats és la identificació, selecció i caracterització de llevats autòctons. La utilització d'aquests microorganismes permet dotar de singularitat afegida els vins produïts a casa nostra.

Aquesta tasca és possible gràcies a la feina de recerca dels investigadors i de la nova

eina Incavilab per obtenir un major coneixement sobre el comportament i la resiliència al canvi climàtic i la vinificació de varietats per donar resposta a principals reptes del sector: nous mercats, consumidors i la sostenibilitat completa que passa per avançar en la generació de més valor a les produccions catalanes.

El pla estratègic #HoritzóINCAVI2025 preveu que l'Incavi capitalitzi les varietats patrimonials de vinyes recuperades de Catalunya. La directora general de l'Incavi, Alba Balcells, explica la importància de la recuperació de varietats per Catalunya: "Les múltiples varietats autòctones i patrimonials de raïm del vi català ens aporten un valor que ens distingeix de la resta de països elaboradors, una singularitat que hem de traslladar a mercats i sobretot als consumidors", explica la directora general.



**Imatge de carinyena roja, una de les varietats que s'ha recuperat.**

140550-1275514L

**FAMÍLIA  
TORRES**

*Desde 1870*

**MÉS ENLLÀ DE LA SOSTENIBILITAT**

**PRESERVEN LA HISTÒRIA. PROTEGIM LA TERRA**

FA 40 ANYS, VAM INICIAR UN PROJECTE PROFUNDAMENT INSPIRADOR: LA RECUPERACIÓ DE RAÏMS ANCESTRALS GAIREBÉ EXTINGITS. UNA FORMA DE RETRE HOMENATGE AL PATRIMONI VITIVINÍCOLA DE CATALUNYA, PERÒ TAMBÉ DE FER FRONT AL CANVI CLIMÀTIC. AVUI, EL RESULTAT D'AQUESTA AVENTURA ÉS CLOS ANCESTRAL, UNA GAMMA DE VINS INÈDITS I ECOLÒGICS QUE INCORPOREN LES VARIETATS ANCESTRALS MONEU I FORCADA ALS SEUS CUPATGES RESPECTIUS. UN COMPROMÍS AMB EL NOSTRE PASSAT, PERÒ TAMBÉ AMB EL NOSTRE FUTUR.



“

La pluja de reconeixements és fruit de la decidida aposta dels cellers empordanesos per les varietats locals

## La DO Empordà, molt premiada per la qualitat dels seus vins

### Taempus

Els vins de la DO Empordà són moda i no paren de rebre reconeixements a la seva qualitat. En les darreres setmanes, els vins de la denominació han estat distingits amb guardons que posen de manifest l'alt nivell de les elaboracions dels cellers de l'Empordà.

A la darrera edició dels premis Vinari, la DO Empordà ha estat la segona denominació d'origen més guardonada. Concretament, els vins empordanesos

han estat reconeguts amb un total de 34 guardons, amb dos Grans Ors, nou medalles d'or i 23 medalles de plata, la millor xifra mai assolida als premis Vinari. D'entre els reconeixements assolits, destaquen els Grans Ors assolits per dos vins empordanesos com a millors de les seves categories: el Contrapàs Blanc 2022 de Vinyes dels Aspres, que ha estat elegit com a millor brisat de Catalunya, i Mallolet Rosat 2022, Roig Parals, que s'ha endut la màxima pun-

**Els representants dels cellers** de la DO Empordà premiats dilluns passat a la Festa de 'La Guia de Vins de Catalunya', a la sala Razzmatazz. DO EMPORDÀ

tuació a la categoria de rosats joves.

Un altre exemple recent de l'excel·lència dels vins DO Empordà és la gran collita de premis assolits a *La Guia de Vins de Catalunya 2024*.

Aquesta pluja de reconeixements és fruit de la decidida aposta dels cellers empordanesos per les varietats locals que permeten elaborar vins únics i amb personalitat que són un reflex de la zona on es produeixen. L'Empordà és terra de varietats històriques.



EL CARÀCTER D'UN VENT L'ESPERIT D'UNA GENT

**EMPORDÀ**  
CONSELL REGULADOR DE LA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Generalitat de Catalunya  
Fons Europeu d'Iniciativa Regional  
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
WINE ASSOCIATION OF CATALUNYA

1213-1275500



Un grup dels joves elaboradors en la presentació pública del projecte. EPA

# Els joves del Penedès alcen la veu

Una vintena de vitivinicultors independents impulsen la marca Vida Penedès per plantar cara a les estructures de les DO i a les del mateix sector

## Taempus

Una vintena de joves vitivinicultors independents del Penedès han impulsat la creació d'un col·lectiu que, sota el nom de Vida Penedès, pretén plantar cara a les estructures clàssiques del sector, que troben encarcerades i passades de moda, com les de les mateixes denominacions d'origen. No han nascut per anar contra ningú, sinó per reivindicar-se com a petits *vignerons* amb una mentalitat més oberta i flexible i adaptada als nous temps. "Som *vignerons* i elaboradors d'orígens molt diversos, des de cellers que comencen de zero fins a projectes personals que troben el seu espai dins de cellers consolidats; sense preocupar-nos si estem fora o dins de

## 18 vitivinicultors i cellers ja s'han adherit al projecte

Els cellers que ara per ara s'han adherit al manifest de constitució de l'aliança Vida Penedès són divuit, entre vitivinicultors independents, cellers nous i pagesos: Celler Cisteller, Esteve i Gilbert, Mestratge, La Fita, Vinya Lluny, Celler Cairons, Vins l'Apical, Celler Entre Vinyes, Anna Serra, Casa Jou, Can Morral, Bodega Clandestina, Vinyes de Palou, Mulet Viticultors, Eravi, Enlaira Vins, Ànima Mundi, Enclòs de Peralba i Alvaro Gonzalez.

la DO, més enllà de marques col·lectives", assenyalen.

El projecte neix al Penedès, la regió vitivinícola més gran de Catalunya, amb l'objectiu de reivindicar un altre model, amb mirada nova que vol defugir dels convencionalismes i dels

convencionalismes de sistemes que consideren "caducs" i "desarrelats". L'aliança és formada per divuit projectes, tot i que estan oberts a aplegar noves veus, sempre que compleixin els mínims estàndards: "Treballar la terra i tenir interès a compartir, sumar i crear sinèrgies entre totes les persones que en formen part." "El Penedès ha estat històricament un territori lligat al vi, i volem que segueixi sent-ho, que les persones puguem viure de la terra, tenim futur, organitzar trobades en què es puguin compartir debats sobre el present i futur de la viticultura i sobre com afrontar els reptes que planteja als seus professionals." La primera cita tindrà lloc aquesta primavera i té la voluntat de ser "transversal".

“

Tenim molts reptes, com recuperar el prestigi del vi de casa nostra, intentar guanyar-nos la vida, tenint en compte els increments dels costos de producció

# Vuit experiències eno

Per descobrir els paisatges i la cultura del vi

## Taempus

Sempre és un bon moment per descobrir els paisatges i la cultura del vi. I ara, a la tardor, just després de la verema, és una oportunitat excel·lent per conèixer cellers que conreen les seves vinyes de manera respectuosa i produeixen vins i caves de qualitat immillorable sense malmetre el medi ambient. Us presentem activitats i propostes per gaudir de l'enoturisme, de l'Alt Penedès al Maresme, passant pel Bages.

## Conèixer un celler pioner en viticultura respectuosa

A prop de Sant Pau d'Ordal, el celler Albet i Noya és pioner a Espanya en viticultura sostenible, amb més de quaranta anys fent onejar la bandera eco. Dues dècades enrere van iniciar un projecte de recuperació d'antigues varietats de ceps, cosa que els ha permès desenvolupar vins molt interessants. Per conèixer a fons les tècniques vitivinícoles més sostenibles, reserveu visita amb l'enòleg i propietari d'aquest celler, una experiència superrecomanable a la DO Penedès.

## Passejar per les vinyes en bicicleta elèctrica

A Sant Sadurní d'Anoia, Juvé & Camps ha reconvertit totes les seves hectàrees per produir caves i vins ecològics. Deixen que la terra descansi i es recuperi amb anys de guaret, no utilitzen ni insecticides ni herbicides químics i recullen el raïm manualment per no contaminar i ser curosos amb els ceps. Cada any organitzen durant la verema un recorregut per les seves vinyes en bicicleta elèctrica, perquè tothom pugui gaudir d'una experiència memorable a la DO Cava.

## Recórrer les vinyes a cavall

Gramona és un celler molt

conscienciat sobre la importància de treballar la vinya sota els principis de l'agricultura ecològica i biodinàmica. Fidels a una filosofia sostenible i respectuosa amb l'entorn, empen la varietat xarel·lo per elaborar els seus vins escumosos. Fent una passejada a cavall entre vinyes, un guia expert us explicarà la manera de fer d'aquesta família de viticultors des del 1850.

## Entendre les pràctiques biodinàmiques

Parés Baltà és una petita empresa familiar de viticultors apassionats pels vins ecològics i biodinàmics. Tenen abelles que contribueixen a la pol·linització durant la floració del raïm i també ovelles que pasturen per les vinyes i les fertilitzen de manera natural després de la verema; l'aigua que reben els seus ceps prové de la pluja, i treballen la fertilitat de les vinyes i el control de les plagues amb preparats a base d'herbes, minerals i fems, per no malmetre la biodiversitat. El celler, situat a Pacs del Penedès, organitza sessions per explicar les virtuts del conreu biodinàmic.

## Ser enòlegs per un dia

El celler Pla de Morei es va crear amb l'objectiu de preservar, respectar i recuperar l'entorn en què ha viscut aquesta família de propietaris: Mas Rossinyol, una masia situada a la Torre de Claramunt, a l'Anoia. És un territori ric i fèrtil que podeu descobrir en un recorregut entre barraques de pedra, amb un maridatge de vins i formatges locals o fent un pícnic entre vinyes. Preferiu aprendre a elaborar el vostre propi vi ecològic? Reserveu la vostra plaça i convertiu-vos en enòlegs, encara que només sigui per un dia.

## Admirar un celler modernista

El celler d'Alella Vinícola va ser



“El celler Pla de Morei es va crear per preservar i respectar l'entorn

dissenyat el 1906 per l'arquitecte Jeroni Martorell, deixeble de Gaudí. Podeu combinar una passejada entre vinyes ecològiques prop del mar amb una visita guiada a un celler centenari i espectacular. I marxareu havent tastat algun dels millors vins sostenibles de la DO Alella!

## Brindar amb vistes a Montserrat

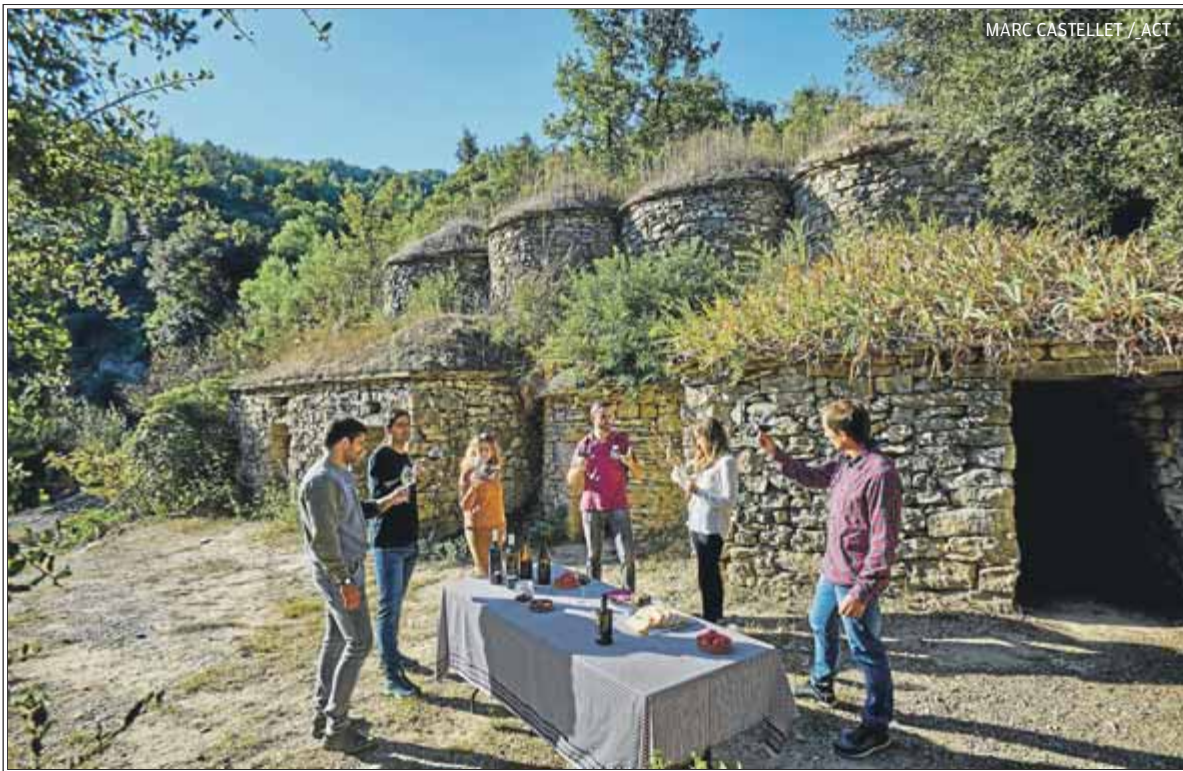
A la DO Pla de Bages es troba un dels cellers ecològics de

“A prop de Sant Pau d'Ordal, el celler Albet i Noya és pioner a Espanya en viticultura sostenible, amb més de quaranta anys fent onejar la bandera 'eco'”

# Enoturístiques de tardor



MARC CASTELLET / ACT



MARC CASTELLET / ACT

més anomenada de les comarques de Barcelona: l'Heretat Oller del Mas. La finca està en una zona privilegiada, a prop de Montserrat i del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. Preocupats per preservar la identitat d'un terrer únic, s'esforcen per protegir el medi ambient i són el primer celler de Catalunya i el tercer del món amb les emissions més baixes de carboni. A la terras-

sa del seu restaurant Bages964 podeu gaudir d'una excel·lent cuina de proximitat i brindar amb impressionants vistes a la muntanya màgica; o aprofiteu per regalar-vos una estada de gastronomia, tast de vins i relaxació en una de les seves cabanes integrades en la natura.

**Descobrir les tines de pedra seca**  
Al cor del Bages, a la vall del

**Recórrer les vinyes de Juvé & Camps en bicicleta, dinar entre vinyes al celler Albet i Noya, admirar el mar des de les vinyes a Alella, o tastar vins al costat de les tines de pedra seca, al Bages, són algunes propostes.**

Flequer, s'ha creat una ruta per visitar el conjunt de tines de pedra seca que s'empraven antigament per fer vi a les vinyes més allunyades dels pobles. El recorregut comença al Pont de Vilomara i Rocafort, a banda i banda d'un torrent, on podreu admirar un paisatge extraordinari que us deixarà sense paraules. Més informació a [www.barcelonaesmoltmes.cat/gastronomia-enoturisme](http://www.barcelonaesmoltmes.cat/gastronomia-enoturisme).

“

Al cor del Bages, a la vall del Flequer, s'ha creat una ruta per visitar el conjunt de tines de pedra seca que s'empraven antigament per fer vi a les vinyes allunyades

**Ramon Roset.** Assessor i director de tastos de formatges

“

A Catalunya, el formatge va 30 anys enrere respecte al sector del vi, en camins paral·lels

# “El sector del formatge a Catalunya no existeix”

## Taempus

### Com està el sector del formatge a Catalunya?

Aparentment, sembla que sigui un sector potent, de moda, perquè els formatges tenen un valor des del punt de vista del consumidor. Però, a Catalunya, el formatge va 30 anys enrere respecte al vi, en camins absolutament paral·lels. Fa 20 o 25 anys passejaves per Sant Sadurní d'Anoia i a tot arreu hi havia rètols que deien “tast i venda”, però quan picaves a la porta sortia una dona per la finestra que et deia que no era un bon moment per visitar la cava. I ara, en canvi, hi ha enoturisme per tot arreu.

### Per què?

Perquè és un sector encara molt desestructurat. La cadena de valor és totalment aleatòria. Catalunya és un país sense tradició formatgera...

### Ah, no?

La tradició formatgera a Catalunya és de finals dels 70 o principis dels 80 perquè tradicionalment el país no es va estructurar com un país ramader.

### Però tradicionalment sí que hi havia ramats...

A l'economia de muntanya, els ramats sempre han estat impor-

tants, però l'elaboració de formatges era un element de subsistència o d'aprofitament de la llet. El formatge té dos orígens: un és la ramaderia tradicional, és a dir, a les cases de pagès que feien servir l'excedent de la llet per elaborar formatge d'aprofitament; i els neorurals que arriben com un moviment de gent que marxa de la ciutat per anar a la muntanya i utilitzen la llet com a mètode de subsistència perquè vendre mató i iogurts era un mètode que els permet de tenir diners ràpids.

### Com és el formatge català?

Cada vegada és millor, però encara hi ha formatges que tenen defectes.

### Com afecta el prestigi del formatge francès al català?

El formatge francès, suís o italià té molta tradició. Les formatgeries estan molt especialitzades, que tenen molt d'art. I aquí els formatgers han optat per la varietat amb l'objectiu de superar la manca de tradició.

### Els castellans diuen “que no te la den con queso”. Vol dir que amb qualsevol vi és bo?

A principis del segle XIX, els marxants sortien del Penedès o del Priorat amb un bocoi de 500 litres, quan arribaven a Abrera el vi encara era bo, però quan s'acos-

“

El formatge català cada cop és millor, però encara hi ha formatges que tenen defectes

“

La venda de formatges es consolida a Catalunya amb els neorurals que l'adopten com a mètode de subsistència

taven a Martorell ja se'ls havia picat. Aleshores portaven un formatge curat i, com que el formatge absorbeix l'acidesa, li donaven el vi picat i el trobava bo. Era una estratègia per vendre.

### Amb els vins catalans, quin formatge hem de menjar?

Podem menjar el formatge que vulguem perquè tenim suficient varietat i qualitat de vi com per poder jugar amb el formatge que ens vingui de gust. En el món del vi hi ha dues escoles molt marcades: una diu que els formatges sempre els hem de maridar amb vins blancs, siguin catalans o no; i l'altra que diu que els negres





Ramon Roset, en una imatge d'un tast de vins. EPA

també hi juguen. I aquestes són dues posicions irreconciliables. El que és clar és que podem acompanyar els vins catalans amb formatges de tot el món. Crec que aquí la identitat importa poc; el que importa és la qualitat i la varietat. I, a més, en l'escola clàssica del maridatge del vi blanc tenim varietats formatgeres com els macabeus, xarel·los, parel·lades, malvasies... I tenim una beguda universal, els escumosos, que són el millor amic del formatge. Són extraordinaris.

**I amb els formatges catalans, quins vins hem de prendre?**  
Doncs la jugada és la mateixa per-

què formatges catalans purs no n'hi ha. Són formatges fets a Catalunya. Tenim formatges com el Garrotxa, el mató i el Serrat del Pirineu d'origen català, però només hi ha una DO de formatge, la del Cadí, però el maridatge geogràfic és un romanticisme.

**Com ho pot fer algú que vulgui aprendre a triar un vi i uns formatges per fer un tast a casa?**

El millor és anar a una botiga especialitzada, com passa amb el vi. Si vas a una botiga de vins, normalment et poden aconsellar sobre formatges, però si vas a una botiga de formatges, difícilment, hi entenen de vins.

**Perlat**  
A l'avantguarda dels clàssics

Celleres Unió, des de 1942  
[www.celleresunio.com](http://www.celleresunio.com)

CELLERES UNIO  
185191127493L

“  
Naranjo i  
Alcover van  
repartir  
estopa contra  
l'administra-  
ció per la  
falta de  
decisions que  
permetin fer  
avançar el vi  
català

# Relleu a La Guia de Vins

Els directors de la publicació, Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, en cedeixen l'autoria a Sergi Sevé i Fran Ortiz, actuals companys de tast

## Taempus

Després de setze anys al capdavant de *La Guia de Vins de Catalunya*, publicació de referència del vi català, els seus impulsors, Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, han decidit fer un pas al costat i cedir l'autoria del llibre a dos dels companys que ja formen part del comitè de tast, Fran Ortiz i Sergi Sevé. Al-

cover mantenen la direcció de la guia i la propietat de l'editorial, La Subversiva, tota una declaració d'intencions que es va veu reflectida tant en l'extens editorial de la guia 2023/24 com en el discurs dur i reivindicatiu que van dirigir al públic assistent a la festa dels millors, on es van entregar els guardons i es van poder tastar els vins guanya-



Títol: 'La Guia de vins de Catalunya 2024'

Autors: Jordi Alcover, Sílvia Naranjo, Sergi Sevé i Fran Ortiz

Vins: Un total de 1.258 vins tastats i puntuats

Cellers participants: 220

Pàgines: 512

Editorial: La Subversiva

Preu: 24,90 €

## Opinió

Sílvia Naranjo i Jordi Alcover / Directors de 'La Guia de Vins de Catalunya'



# Els darrers setze anys

Els nostres lectors no esperaven que anunciéssim una retirada, però som conscients que han passat setze anys, que dues persones no fan dues revolucions, i que cal deixar pas a qui connecti *La Guia de Vins de Catalunya* amb les successives generacions que, sense que ens n'adonem gaire, van canviant massa ràpid la fesomia del món que coneixíem.

Marxem a un segon pla; seguirem connectats a la part logística per tal de bastir els fonaments de *La Guia* del futur, amb l'objectiu de mantenir-la en suport físic i digital alhora, com és avui dia amb la sortida de l'edició del 2024. Però mirarem d'iniciar nous projectes, dels quals és possible que alguns tinguin a veure amb altres indrets dels Països Catalans.

Les raons per les quals *La Guia* canvia d'autors són diverses; perquè la promoció del vi és plana, previsible i vulgar, perquè

aspira a passar el dia i empènyer l'any sense cap mena d'objectiu ni termini; perquè estem molt sols en la nostra línia d'argumentació, però alhora tothom ens diu que fem una molt bona feina que cal absolutament que hi sigui; perquè mentre passa tot això l'administració no té, ni ara ni mai, un projecte polític per al camp català, i delega en les grans empreses perquè gestionin tota mena de problemes (fins i tot els relacionats amb la identitat de la vinya i del territori) mentre el pagès queda a mercè de la cobdícia natural d'aquest col·lectiu; i perquè només els cellers, un a un, han entès que el que pot afegir valor a qualsevol vi català és no només la seva connexió a l'origen, sinó també una classificació separada dels vins de varietat tradicional i els que continguin qualsevol percentatge de varietat francesa.

Assessorats per nosaltres dos, seguiran aquest camí iniciat fa setze anys el Fran Ortiz i el Sergi Sevé, i probablement s'aniran incorporant noms a aquesta llista tan inicial com provisional d'autors de *La Guia*, que serà més coral, serà més completa, i mirarà de mantenir la línia editorial sense deixar de banda l'actualitat. Els nostres lectors no han de patir per la salut de *La Guia*; deixeu-nos dir, però, que ha estat un honor tenir aquesta responsabilitat durant setze anys, impulsada per l'atenció rebuda i pel suport dels cellers i dels nostres lectors.

Gràcies a tothom per haver-nos dedicat una mica del seu temps en aquest setze anys.

dors. Naranjo i Alcover van repartir estopa contra l'administració per la falta de decisions que permetin fer avançar el sector i posicionar el vi català on es mereix, amb un clar compromís amb les varietats autòctones. els directors de la guia van fer autocrítica i van assumir part d'aquest fracàs. "Demaneu disculpes perquè al llarg de tots aquests anys, i malgrat l'esforç que hem fet, no hem assolit els objectius per implicar suficientment l'administració i el conjunt del sector en un veritable projecte per consolidar el vi català com un referent al món. El potencial hi és, la qualitat, també. Ens falta creure-hi i apostar-hi seriosament i això sembla que fa mandra", van afirmar Naranjo i Alcover en el seu discurs. La cerimònia d'entrega dels guardons es va celebrar a la sala Razzmatazz dilluns passat i va congrega més d'un miler de persones imés de 200 cellers.



**Els autors de La Guia de Vins de Catalunya amb la família Gramona, un dels cellers amb la millor puntuació d'aquesta edició.** CARLES CARBONELL



*"No hi ha res més trencador que allò que no passa de moda"*

**SANT JOSEP VINS**  
LLÀGRIMES  
CRIANÇA  
1997

8448811274291

**SANT JOSEP VINS**  
www.santjosepvins.com

WINE - MODERATION  
100% NATURAL  
100% ORGANIC

# Catalunya, on el vi és cultura



*Visita la web*



catalanwines



Generalitat  
de Catalunya



INCAVI  
Institut Català de la Vinça i el Vi



Catalunya  
On el vi és cultura