

RUTA 7: Terra de vins

Recorregut per descobrir els paisatges de vinyes, i aprofitar les activitats que ofereixen els cellers entorn del món del vi. Un territori amb cinc denominacions d'origen de vi que avalen la qualitat d'aquest producte, i una varietat autòctona, el Trepat de la Conca de Barberà. A cada població, hi trobareu restaurants on podreu degustar la gastronomia del territori.

****Tots els cellers que anomenem faciliten la visita a les seves instal·lacions i ofereixen degustacions.*

PRIMER DIA

Comencem la ruta per les terres de l'Urgell, dins la DO Costers del Segre, concretament a **Tàrraga**, capital de la comarca de l'Urgell, on hi ha l'agrobotiga Carviresa (Tel. 973 310 732) amb una gran varietat de vins, entre altres productes. També hi trobem Ecosetrill (tel. 629 355 168) que elaboren i comercialitzen vins ecològics.

També hi ha la botiga Boira (tel. 973 312 979) on es poden comprar vins, vinagres i caves del territori.

Sortim en direcció a **Verdú** (6 km). Poble conegut principalment per la ceràmica i pel silló, els càntrics fets amb ceràmica negra, però també per Festa de la Verema i el Vi, que es celebra el primer cap de setmana d'octubre i que compta amb activitats relacionades amb la verema i una mostra de vins de la DO Costers del Segre, entre altres. A Verdú hi trobem diferents cellers (Oficina de turisme, tel. 973 347 216). Per completar la visita us recomanem la visita guiada pel Verdú medieval i històric: l'església, el castell, la casa santuari de Sant Pere Claver, el carrer dels Artesans... La vila està declarada Zona d'Interès Artesanal de Catalunya i també Municipi d'Interès Turístic. www.verdu.cat

Guimerà (11,3 km). En aquest poble declarat conjunt historicoartístic, ple de carrers, portals i places per on passejar, hi trobem la Cooperativa del Camp Nostra Senyora de la Bovera (tel. 973 303 055) on es pot comprar vi.

Nalec (6,5 km). Hi trobem un celler que porta el nom de nom d'Analec, perquè així és com s'anomenava el poble durant l'edat mitjana (tel. 973 303 190 - 639 353 295).

Sant Martí de Maldà (6 km). En aquesta bonica població de la Vall del Corb, on destaca la seva església de l'època del barroc, hi ha diversos cellers de vins: Molí Duran (tel. 677 821 267), Cal Cabo Celler (tel. 973 331 123) i Cellers Carviresa (tel. 973 310 7329). Els tres fan visites guiades amb prèvia reserva.

Maldà (3 km). La producció d'oli i vi es comercialitza a través de la cooperativa. www.malda.cat



Els Omells de Na Gaia (8,6 km). Petit poble que es troba situat en els esglaonaments de la serra del Tallat i que conserva un cert regust medieval. Hi trobem, el Celler Monestir del Tallat (tel. 977 840 655). www.omellsdenagaia.cat

Vallbona de les Monges (6 km) on hi trobem el celler L'Olivera, una cooperativa d'integració social, que incorpora persones amb dificultats que participen activament en tot el procés (tel. 973 33 00 92). També hi ha la Cooperativa del Camp on s'hi elabora vinagre, olives arbequines, mel i ametlles (tel. 973 330 261). En acabar la visita als cellers no marxeu sense realitzar un passeig pels carrers i places; és un plaer. Us recomanem visitar el monestir cistercenc, la font de la plaça, els antics rentadors municipals i les cabanes amb volta de canó que hi ha disseminades pel terme. Vallbona forma part de la Xarxa de Pobles amb Encant de Lleida i és també Vila Florida. www.vallbonadelesmonges.cat

A **Preixana**, també hi ha el celler d'Antoni Giribet que elabora vins.

SEGON DIA

Entrem a la Conca de Barberà pel coll de Belltall des d'on s'albira una bonica panoràmica de la comarca. Fem parada a **Solivella** on hi trobem la cooperativa (tel. 977 89 21 39) i el celler Sanstravé (tel. 977 89 21 65). Al finalitzar us proposem visitar el castell dels Llorac, els quadres giratoris de SantsArt, la col·lecció de càntirs al Racó del Càntir o fer la Ruta dels Murals, consta de 10 murals de ceràmica ubicats en diferents llocs del municipi que permet conèixer els carrers i places de Solivella. Els murals són obra del taller de ceràmica Català-Ripoll de Solivella (tel. 977 89 23 65). <http://www.solivella.cat/>

Continuem en direcció a **Blancafort** (3 km) on hi ha la cooperativa (tel. 977 89 21 15) i el celler Jordi Llorens (tel. 629 20 46 72). En acabar podeu aprofitar per passejar per dins els carrers i places, o bé caminar per un dels itineraris saludables senyalitzats al voltant del nucli urbà. Blancafort és un punt de partida d'excursions a peu o en BTT, amb enllaç a senders de gran recorregut com el GR®175 i el GR®171, entre altres. Destaca perquè disposa d'un alberg municipal per a famílies i grups i perquè organitza activitats esportives com la Mitja Marató, la Pujada al Cap del Coll i l'Endurada, prova puntuable al campionat de Catalunya. <http://www.blancafort.altanet.org/>

L'Espluga de Francolí (8 km). El Museu de la Vida Rural és una excel·lent porta d'entrada al territori i un lloc ideal per entendre el panorama complet de tot l'univers humà, social econòmic i cultural del món rural dels darrers dos segles. Al museu, la vinya té un paper molt destacat com a part de la trilogia mediterrània, ja que es mostra el panorama creat al voltant de la vinya, el procés del raïm i l'elaboració del vi. És a dir, un bon punt de partida per entendre com ha evolucionat el sector vitivinícola, apte per a tots els públics. A l'Espluga també hi trobem el Celler Cooperatiu un dels cellers modernistes de Catalunya que acull el Museu del Vi (Oficina de turisme, tel. 977 87 12 20), el celler Rendé Masdeu (tel. 977 871 361), Simó de Palau (tel. 977 86 25 99) i la Fassina Balanyà, antiga destil·leria d'alcohol (Oficina de turisme, tel. 977 87 12 20).



L'Espluga de Francolí és un dels pobles més turístics de la comarca situat als peus de les muntanyes de Prades. Visitar les coves prehistòriques, el celler modernista, el Museu de la Vida Rural, la Fassina Balanyà, fer la Ruta Templera i Hospitalera i tastar els famosos carquinyolis són els atractius més importants de la vila.

www.esplugaturisme.cat

Acabem la jornada al **monestir de Poblet** (3,5 km), al municipi de Vimbodí i Poblet. Després dels romans, els monjos cistercencs van ser els primers investigadors vitivinícoles de la Conca de Barberà, junt amb els templers. Amb la seva arribada es va preservar i impulsar el coneixement al voltant del conreu de la vinya i l'elaboració del vi. Al clos del monestir hi trobem Pinot Noir, una varietat de raïm que van introduir els monjos que provenien del nord de la Borgonya, on es cultivava principalment aquesta varietat. El paisatge de camps de vinyes de l'entorn de Poblet és fruit d'aquest fet històric. Avui el monestir de Poblet, a part de ser el més gran dels tres monestirs de La Ruta del Cister, és també l'únic que conserva vinyes i un celler en actiu. És el celler Abadia de Poblet, que pertany al grup Codorniu Raventós, el qual a dia d'avui no és un espai obert al públic, tot i que el visitant pot fer un tast de vins a la botiga del monestir (tel. 977 87 00 89 Ext. 275). També hi trobem la botiga especialitzada en vins de la DO Conca de Barberà Vinumconca (tel. 977 870 958) www.vinumconca.cat

La visita guiada al monestir és visita obligada per completar la jornada enoturística a la Conca de Barberà (horaris de visita: www.poblet.cat). A més, el monestir és punt de partida de nombroses excursions pel Paratge Natural de Poblet, i al llarg de l'any s'hi celebren diferents activitats de les quals en destaquen el Festival de Música Antiga i els concerts d'orgue, entre altres.

A l'entorn del monestir hi trobem el castell de Milmanda, antiga granja del monestir de Poblet conreada pels serfs germans conversos de Poblet que rendien els fruits del seu treball a la comunitat a canvi de manutenció i altres serveis que aquesta comunitat els oferia. Actualment és propietat de la família Torres, on elabora un dels seus vins més preuats, el Grans Muralles. Avui no és un espai obert al públic.

La carretera que va del poble de Vimbodí al monestir de Poblet és un veritable espectacle de camps de vinyes i de la natura. Una bona opció és agafar la carretera direcció a Prades (T-700), seguir per la TV-7003 cap a Riudabella (antiga granja del monestir i avui allotjament rural) fins a Vimbodí i continuar en direcció a Poblet (TV-7002) passant per l'ermita dels Torrents.

TERCER DIA

Sortim de Poblet i enfilem la carretera T700 direcció a Prades fins ben entrat al terme de Vilanova de Prades on farem parada. Durant el recorregut, podem gaudir del paisatge de camps de vinyes del Vimbodí i Poblet.

Vilanova de Prades. Es troba a les muntanyes de Prades, sota els cingles de la Serra de la Llena i a gairebé 900 m d'altitud. Esdevé el sostre de la Conca de Barberà. Per la



seva orografia, té un dels cellers de més alçada de la DO Conca de Barberà, el Celler Vega Aixalà (tel. 636 519 821). Els seus vins presenten unes característiques pròpies de la licorella. Principalment se'l coneix pel clima, com un poble productor de castanyes, per la tòfona, els vins i les vies d'escalada. Per la seva situació, és punt de partida de nombroses excursions. No marxeu sense conèixer el seu patrimoni a través de plafons informatius de la Ruta del Patrimoni de Vilanova de Prades que permeten fer una visita autoguiada per la Casa Consistorial, l'església de Sant Salvador, el mirador del Montsant, la roca Relliscadora, el castell, la Font Vella, els rentadors, l'ermita de Sant Antoni, i els portals adovellats. Entre els esdeveniments festius destaca la Festa de la Castanyada i el Mercat de la Castanya, declarada d'interès comarcal, que té lloc el darrer cap de setmana d'octubre. I les Jornades de la Tòfona i Concurs de gossos tofonaires, que se celebra a mitjan de gener.

Continuem el recorregut i ho fem baixant cap a **Montblanc** (24,5 km), la capital de la Conca de Barberà i una vila medieval situada a la vall del riu Francolí i als peus de les muntanyes de Prades. Montblanc compta amb productors de vi i cava i té un celler cooperatiu d'estil modernista, obra de Cèsar Martinell. Al seu costat hi ha l'Oficina Municipal de Turisme. Actualment els productors de vins i caves faciliten la visita a les seves instal·lacions i ofereixen degustacions. Altres cellers són: Mas Foraster (tel. 977 86 02 29) i Vins Pedra (tel. 630 405 118).

Montblanc està Declarat Conjunt Monumental i Artístic des de l'any 1947. Posseeix un dels recintes emmurallats més ben conservats de Catalunya. El nucli antic de Montblanc està ple d'edificacions medievals. En destaquen les esglésies de Santa Maria la Major i la de Sant Miquel, el carrer dels Jueus, els palaus dels Josa i dels Alenyà, el Pont Vell, l'hospital i la capella de Santa Magdalena, la plaça Major, l'antic convent de Sant Francesc i el celler modernista, entre altres. La Setmana Medieval de la Llegenda de Sant Jordi, Brickània, Terrània, Clickània i Safrània destaquen entre els esdeveniments d'interès turístic. Es fan visites guiades des de l'Oficina Municipal de Turisme (Tel. 977 86 17 33). www.montblancmedieval.cat

Seguim a **Prenafeta** (5,5 km), petit nucli habitat que pertany a Montblanc i on hi trobem dos cellers: el Mas de la Sabatera (tel.: 618 312 326 - 618 268 208) i Celler Escoda Sanahuja (tel.: 977 86 09 54 / 659 47 81 98).

QUART DIA

Sortim de Montblanc direcció a **Barberà de la Conca** (8 km), poble que dona nom a la comarca i on va néixer el primer celler cooperatiu de Catalunya i de l'Estat espanyol. Posteriorment, l'arquitecte Cèsar Martinell construeix el celler modernista que podem visitar i fer un tast del vins. També hi trobem altres cellers: Carlania Celler (tel. 651 179 308), Clos Montblanc (Tel. 977 88 70 30) i el viver de celleristes Conca de Barberà, un projecte ambiciós i innovador que té per objectiu impulsar joves agricultors i introduir les varietats de vins de la Conca en el mercat del vi de qualitat. La Festa del Trepat destaca entre els esdeveniments festius.



La visita guiada al celler modernista es complementa amb la visita guiada al castell templer, documentat des de finals del segle XI. Va pertànyer a l'Orde del Temple i a partir del segle XIV a l'Orde dels Hospitalers de Sant Joan. Descobrir la seva apassionant història i arquitectura no us deixarà indiferents.

<http://www.barbera.altanet.org/>

Continuem el recorregut i anem a **Pira** (5 km). Hi trobem el celler modernista on a les seves instal·lacions s'hi allotja una agrobotiga, i el Celler Carles Andreu (tel. 977 88 74 04), on es va elaborar el primer vi negre de trepat. Des de llavors els cellers han apostat per reivindicar aquesta varietat autòctona, donar-la a conèixer i impulsar-la sota el distintiu TRE PAT (Oficina DO Conca de Barberà, tel. 977 926 905).

<http://www.pira.altanet.org/>

Seguim la ruta fins a **Sarral** (5 km). Situat al centre de la Conca de Barberà i enmig de La Ruta del Cister, és considerat el cor vinícola i artesà de Catalunya. Aquest títol és corroborat per l'alabastre (Museu de l'Alabastre, tel. 977 89 01 58), els milers d'hectàrees de vinya i el celler modernista, obra de l'arquitecte Pere Domènech i Roure, construït el 1914, a l'empara de la Mancomunitat de Catalunya. A Sarral hi ha tres cellers: el celler modernista, avui una de les cooperatives vinícoles més importants de la Conca de Barberà i de Catalunya que s'anomena Vinícola de Sarral (tel. 977 89 00 31), el celler Rosa Maria Torres (tel. 977 89 00 13) i el celler Mas del Nen (tel. 669 71 63 64).

No podem marxar sense fer la visita guiada o bé caminar o pedalejar per alguns dels itineraris senyalitzats que ofereixen una gran riquesa paisatgística. Tenen l'inici a l'ermita dels Sants Metges Cosme i Damià, de visita obligada, que es troba a 800 metres del nucli urbà (camí asfaltat), obra de l'arquitecte J. Puig-Torné. Cal destacar la majestuosa portalada i un gran tapís de ferro, fet amb eines del camp, treball del reconegut artista J. Grau-Garriga. <https://viusarral.com/>

Acabem la jornada a **Rocafort de Queralt** (5 km), on el seu principal atractiu turístic, i també econòmic, és la cooperativa modernista coneguda com "catedral del vi", productora de prestigiosos vins i caves. El primer diumenge d'agost es celebra la festa *Terra de Cava*, dins el celler modernista (tel. 977 89 80 34). Rocafort es troba situat enmig del tram del sender GR®175 La Ruta del Cister, entre els monestirs de Santes Creus i Vallbona. Bonic poble que convida a passejar pels seus carrers i places. www.rocafort.altanet.org

CINQUÈ DIA

Sortim de Rocafort de Queralt i anem en direcció a Sarral per agafar la carretera que va a **Cabra del Camp** (12,3 km), a la comarca de l'Alt Camp. Aquí hi trobem el celler Mas Vicenç (tel. 977 63 00 24) www.masvicens.com, de la DO Tarragona, un celler familiar enfocat totalment a l'enoturisme. També hi ha el celler modernista, tot i que a dia d'avui no és un espai obert al públic. No marxeu sense fer algun dels itineraris que



ens proposen la descoberta del seu patrimoni: l'aigua i bon paisatge.

www.cabra.altanet.org

De camí a les Pobles trobem el **monestir de Santes Creus** que reflecteix el model canònic dels monestirs del Cister amb una arquitectura sòlida, greu i austera. Dels tres monestirs de La Ruta del Cister és l'únic que no té vida monàstica. Això permet oferir serveis i una programació cultural molt completa al llarg de l'any.

<http://patrimoni.gencat.cat/ca/coleccio/reial-monestir-de-santes-creus>

Seguim fins a **les Pobles**, poble conegut pel seu pa artesanal i bon vi. Hi trobem dos cellers. D'una banda, Bodegues Visendra (tel. 639 338 892), celler familiar que elaboren vins amb les varietats cultivades en terres que ja ho havien fet els monjos del Monestir de Santes Creus. www.bodeguesvisendra.com. D'altra banda, Vins i Caves Vidal i Ferré, petita cava familiar on hi neix un cava elaborat sense presses, amb bones bases de varietats treballades en terres dedicades a la vinya des de fa centenars d'anys. Si voleu més informació o visitar el celler podeu trucar al 977 63 85 54 www.vidaliferre.com.

Continuarem fent camí fins al Pla de Manlleu, on hi trobarem els amics de Penedès +500, que a part de fer vi ens programen tota mena d'activitats per a conèixer l'entorn privilegiat d'aquella zona. Consulteu la seva web i sabreu totes les propostes que us fan www.penedes500.com

Tornarem a desfer el camí que hem fet per a arribar-nos a l'Albà on trobarem les vinyes d'on s'obtenen els vins de Vinyes de l'Albà (DO Catalunya). Fan visites concertades a les vinyes www.vinyesdelalba.com o bé enviant un mail a info@vinyesdelalba.com

SISÈ DIA

Comencem el dia al celler modernista de **Vila-rodona**, de Cèsar Martinell. Les visites al celler permeten seguir tot el procés del vi, des de l'entrada del raïm fins a la sortida de l'ampolla. Els grups, sempre guiats, també gaudeixen dels detalls arquitectònics modernistes de l'edifici. La cooperativa de Vila-rodona és d'unes dimensions immenses des de tots els punts de vista. La seva fundació data del 1919 i les seves instal·lacions estan formades per diverses construccions. Destaca la façana modernista, construïda aquell mateix any i que presenta la típica imatge de maó d'obra vista i ceràmica que l'arquitecte va deixar a gran part dels seus edificis. També podrem acabar la visita comprant en una de les millors agrobotigues de la zona.

<http://www.copvilar.com/>

També a **Vila-rodona** hi trobarem el Celler Sanromà. És un petit celler on elaboren vins monovarietals de les varietats autòctones de la zona amb la filosofia clara d'embotellar un paisatge. Provenent d'una nissaga de 4 generacions de viticultors on mai s'havia fet vi a casa, es "re-evoluciona" la tradició vitivinícola i s'aposta per envasar un paisatge.



Les visites són a peu de vinya amb copa en mà, amb les explicacions pertinents, posant èmfasis en el paisatge i descobrint la zona d'on surten els vins. La visita finalitza en una ubicació sota cobert amb la tertúlia dels vins, tot tastant-los tranquil·lament. Per concertar la visita podeu enviar un correu a cellersanroma@gmail.com. Per a més informació www.facebook.com/cellersanroma/

Sortim en direcció a **Rodonyà**. Hi trobem el celler Vinya Janine (tel. 977 62 83 05, 629 014 231), que elabora vins amb el segell de Producció Integrada i el celler Estol Verd (tel. 616 62 09 84), que ofereix una activitat enoturística i d'orientació (Orientast) molt divertida per fer en grup mentre descobrim l'agroecologia, el paisatge i la història del món rural. Per a més informació: www.estolverd.cat

Continuem a **Montferri**, conegut pel seu santuari. És també un lloc que us invita al món del cava amb la visita a les caves Vives Ambrós (tel: 639 52 16 52), on podreu fer una immersió en l'apassionant món del cava de la mà de la família Vives de ca l'Ambrós. www.cava-vivesambros.com

I, en acabar, visiteu el santuari de Montserrat de Montferri (tel. 686 763 239), una petita joia arquitectònica que destaca amb la seva blancor i les seves formes retallades sobre el cel. Obra de l'arquitecte modernista tarragoní Josep M. Jujol, deixeble d'Antoni Gaudí, recorda els elements de la terra i hi destaquen els seus vitralls de colors i els elements de ferro forjat. www.ajuntamentmontferri.cat

La propera parada és **Bràfim**. Aquí hi ha dos cellers: Vins Padró (tel. 977 62 00 12). És la 5^a generació de la família elaboradora de vi i darrerament coneguda pels seus vermuts de gran qualitat. Aquests i molts d'altres productes els podreu degustar a Cal Garriga <http://calgarriga.com/> i a l'Agrícola de Bràfim (tel. 977 62 00 61), un celler cooperatiu on s'agrupen la gran majoria de famílies pageses del poble. Amb el raïm provinent de Bràfim, Vilabella, Puigpelat, Alió, Nulles, i Montferri elaboren els seus vins. www.agricolabrafim.cat

Si seguim en direcció a **Vilabella** hi trobarem el Celler de l'Apotecari. És un celler familiar que elabora el vi de manera tradicional però aplicant tècniques modernes per tal de poder controlar tot el procés. Segueix criteris ecològics, sense l'ús d'insecticides ni herbicides i aposta per la biodiversitat i l'equilibri de la natura. Tots els caldos estan elaborats amb varietats que tradicionalment s'han cultivat a la zona: macabeu, xarel·lo, parellada, malvasia de Sitges i ull de llebre.

Al celler de l'Apotecari deixen que el vi segueixi el seu camí, sense intervenir-hi en excés, per tal de no modificar la seva personalitat. Cada any té unes peculiaritats que el fan diferent al dels anteriors. Com a tap per l'ampolla utilitzen biopolímers procedents de la canya de sucre, amb zero emissions de carboni i que permeten controlar l'oxigenació del vi. <http://cellerapotecari.com/ca/>

Farem cap a **Nulles**, on hi trobarem el celler d'Adernats una de les catedrals del vi, una joia modernista del mediterrani de 1917 conservada i usada tal com la va concebre l'arquitecte Cèsar Martinell. Un lloc ideal on viure una experiència



enoturística i gastronòmica. L'oferta és per a tots els gustos i variada al llarg de l'any.
www.adernats.cat/

També hi trobem el Celler del Cesc, un petit celler d'aquest jove que sempre ha viscut entre vinyes i vins, on recuperant antigues varietats com el Cartoixà de Marina, ha sabut donar el seu tret diferencial als vins que elabora.
www.facebook.com/cellerdelcesc/

Puigpelat. Hi trobem el Cellers Blanch (Tell. tel: 649 993 294). On us poden oferir visites guiades i tastos, però també tastos a domicili www.cellersblanch.com
www.puigpelat.altanet.org

A Valls hi trobarem el celler Dasca Vives, el projecte d'aquesta parella és elaborar vins agroecològics i biodinàmics. També treballen d'aquesta manera elaborant oli i fruita seca. La seva premissa és sempre el respecte pel medi ambient
<https://dascavives.com/>

I acabem el recorregut a **Masmolets**. Petit nucli habitat de Valls on hi ha el Celler Mas Bella (tel. 600 269 786 o 607 232 268). Un celler amb un lideratge femení, on us podran fer una passejada o les explicacions que vulgueu per apropar-vos a la cultura del vi. www.cellermasbella.com

® Edició 2017