

Placeres de tierra adentro

En el siglo IV a. de C. el Penedès se convirtió en el centro de la cultura mediterránea del vino. La Vía Augusta fue el eje principal de comercialización. La zona por la que pasaba esta calzada romana y sus alrededores son hoy uno de los destinos enoturísticos más diversos y visitados de nuestro país. Junto a unos vinos tranquilos de gran calidad, el cava es el gran atractivo de esta región catalana. Aquí encontraremos una extensión de viñedos que va desde las faldas de Montserrat hasta casi el antiguo Mare Nostrum. Y en

mitad de todo, modernas bodegas que conviven con cavas centenarias, hoteles y restaurantes que han hecho del vino su leitmotiv y toda una base cultural marcada por este producto. El Penedès posee un folclore rico y arraigado donde el vino y el cava están siempre presentes. A su lado, una gastronomía propia que mezcla tierra y mar, desarrollada hoy con respeto y osadía en las nuevas tendencias culinarias. Si hubiera que buscar una palabra para definirlo todo sería esta: autenticidad.

Texto: Óscar Checa
Fotos: Juanjo Isidro

Viñedo en Sant Martí de Sarroca.

qué visitar



VILAFRANCA DEL PENEDÈS

Un barrio gótico en el centro de la localidad, edificios modernistas en sus calles y una animada actividad social. Todo ello marcado con la impronta de la cultura del vino. La capital de la comarca se declara también capital del vino y la mayoría de manifestaciones, acontecimientos o acciones comunes que tienen lugar aquí están marcadas por él. La plaza de la Constitución, en el casco

antiguo, o las ramblas suelen estar repletas de terrazas donde sorprende el número de jóvenes que conversan en torno a una copa de vino. Los establecimientos de restauración de calidad dibujan un perfil de amantes gastronómicos, y celebraciones festivas como el **Vijazz**, en el mes de julio, dan cuenta del ánimo contemporáneo de la ciudad. El **Vinseum, Museo de las Culturas del Vino de Cataluña**, es

uno de los lugares más didácticos para conocer la historia general de la ciudad, un enclave lleno de anécdotas como la referida al campanario de la Basílica de Santa María y su papel como medio de comunicación de acontecimientos religiosos y civiles. Los monjes anunciaban, mediante veintisiete toques diferentes, los diversos hechos que acontecían en la población.



1. Pórtico de la Basílica de Santa María en Vilafranca del Penedès;
2. Edificio Cal Calixtus en Sant Sadurn d'Anoia; 3. Panoràmica de Sitges.

SANT SADURNÍ D'ANOIA

Si su vecina Vilafranca es la capital del vino, **Sant Sadurn d'Anoia** hace lo propio con el cava. Imposible hacer una visita a esta ciudad sin pasar por alguna de las cavas que extienden su red de galerías subterráneas por kilómetros y kilómetros donde reposan millones de botellas. Algunas de ellas son también verdaderos monumentos arquitectónicos: modernistas, como **Codorniu**, una de las joyas del modernismo catalán; o de diseño actual, como las nuevas naves de **Gramona**, enterradas bajo una colina y con avanzados sistemas tecnológicos.

SITGES

Este pintoresco lugar está ligado a un turismo alternativo, bohemio y noctámbulo. Fue uno de los puntos de encuentro de los artistas modernistas, y su vocación cultural se pone de relieve en diferentes manifestaciones, festivales y propuestas como el Carnaval, sus museos y galerías de arte, el Festival Internacional de Cine Fantástico de Cataluña y una extensa agenda de eventos durante todo el año.

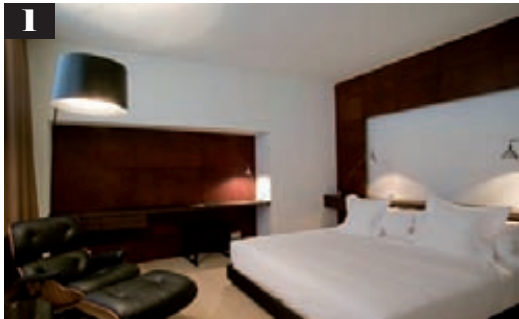


LA DESPENSA

El cereal, la viña y el olivo con los animales de corral (gallo, pato y cerdo) que se llevaban a vender en los mercados se han mantenido en la base culinaria del Penedès, a los que se suma la pesca. Del encuentro del mar y la montaña nació uno de sus platos más característicos: el *xató*, una ensalada con escarola, bacalao, atún salado, anchoas, aceitunas y una salsa similar a la romesco. Los *calçots* y el gallo de raza penedesca son otros elementos distintivos, como el congrio y los arroces acompañados de conejo o bacalao. En repostería, las cocas dulces, con piñones, anís y cabello de ángel; los *noiets* (pasta de merengue bañada en chocolate); los *carquinyolis*, pastas secas elaboradas con almendra; y los productos de la tradición chocolatera de la comarca.

dónde dormir

El Penedès cuenta con una oferta de alojamiento muy cuidada.
1. Suite de Casa Torner y Güell; 2. Fachada de Cal Pere Pau;
3. Piscina de Ca L'Helena; 4. Salones de Cal Ruget
y 5. Panorámica de Can Bonastre.



1
CAN BONASTRE WINE RESORT
Masquefa
www.canbonastre.com
Antigua masía del s. XVI convertida en bodega y hotel de 12 habitaciones con una completa oferta de enoturismo con tratamientos de vinoterapia. Desde 280 €.



2
CASA TORNER Y GÜELL
Vilafranca del Penedès
www.casatorneriguell.com
Alojamiento de 5* ubicado con 17 habitaciones con ambiente relajado y elegante, lleno de luz. Desde 130 €.



CAL RUGET BIOHOTEL
Vilobí del Penedès
www.calrugetbiohotel.com
Biohotel que respeta el medio ambiente, la sostenibilidad, y el cultivo y uso de alimentos biológicos. Desde 120 €.

CAL PERE PAU
Sant Pere Molanta
www.calperepau.com
Sólo dos habitaciones rodeadas de viñas para disfrutar sin prisas del paisaje y el vino. Desde 90 €/noche entre semana o 900 €/semana (casa completa).

3
CA L'HELENA
Castellet i la Gornal
www.calhelena.com
En este alojamiento rural destaca el espacio dedicado a la cocina, pensada como lugar base de la convivencia. Desde 580 € (fin de semana, casa completa).

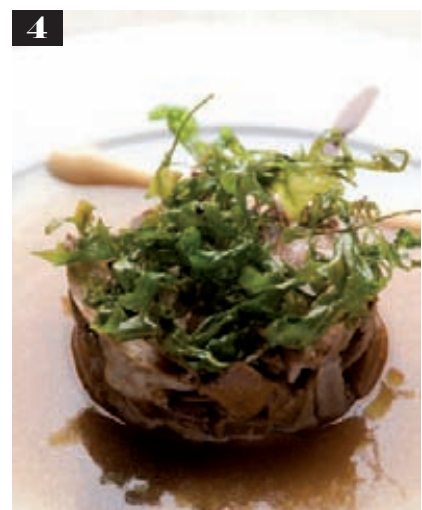
dónde comer

Las propuestas tradicionales conviven con la cocina más contemporánea con el vino como elemento de unión. 1. Interior de Cal Blay; 2. Sala de Mercat; 3. Vieira con dado de rape y gamba de Palamós, de Tribia; 4. Pato del Penedès, de Ú Restaurant.

CAL BLAY VINTICINC
Sant Sadurní d'Anoia
www.calblay.com
Ubicado en una antigua bodega modernista, apuesta por una cocina contemporánea en la que confluyen todas las líneas gastronómicas de la zona.

Ú RESTAURANT
Avinyonet del Penedès
www.u-restaurant.com
Una de las propuestas más originales de la zona, con cocina basada en las materias primas de las culturas del Mediterráneo y de Oriente, junto a platos rescatados del recetario medieval del Libre del Sent Soví.

TRIBIA
Masquefa
www.canbonastre.com
Su nombre hace referencia a una antigua variedad local de uva blanca, y sus platos recuperan sabores tradicionales a los que se les añade un toque de modernidad, con el vino y el paisaje son el hilo conductor.



3
MERCAT
Vilafranca del Penedès
www.restaurantmercat.cat
Situado en un antiguo mercado de la carne, basa su oferta en la cocina de mercado y de calidad.

enoturismo

Más información: Enoturisme Penedès (www.enoturismepenedes.cat), Turismo Penedès (www.altpenedes.net), Turisme Subirats (www.turismesubirats.cat) e Instituto Catalán de la Viña y el Vino (www.genocat.cat/dar/incavi). Imágenes: 1. Museo de las Culturas del Vino de Cataluña, Vinseum; 2. Bodegas Gramona.

TURISMO DE VINO Y CAVA

La silueta de la montaña de Montserrat se divisa desde casi cualquier punto de la comarca del Penedès, una región en la que es notable el arraigo del Modernismo en el entorno rural. Muchas bodegas y cavas, como **Codorníu** o **Freixenet**, fueron diseñadas por arquitectos modernistas y constituyen uno de los atractivos turísticos. Junto a ellas encontramos otras de corte vanguardista como **Más Rodó**. Aquí el turismo del vino está muy unido a las bodegas pero también ofrece otras opciones, reunidas y vertebradas a través de **Enoturisme Penedès**, la Ruta del Vino de este territorio que, según el Observatorio

Turístico de las Rutas del Vino de España, es la más visitada de todas las del país. Algunas de las más atractivas son las propuestas por bodegas como **Torres** (maridaje de quesos catalanes y vinos, talleres de brandy, vendimia con niños) o **Parés Baltà** (recorrido en 4x4 por los viñedos). Además, El Museo de las Culturas del Vino de Cataluña, **Vinseum**, organiza, este mes, el **MOST**, el **Festival de Cine del Vino** y el **Cava de Penedès**, evento que pretende recoger la mejor producción audiovisual relacionada con la cultura de la viña, del vino y del cava.



LA TIERRA DE LA XAREL·LO

Excelentes blancos, frescos y afrutados; rosados fragantes y tintos suaves, aterciopelados y con carácter. Así son los vinos de la D.O. Penedès, una zona que abarca las comarcas del Alt y el Baix Penedès y el Garraf, y que se ha asociado siempre con la innovación y el prestigio vinícola. En las elaboraciones cada vez más se promueve la investigación para el desarrollo y la recuperación de variedades locales propias. Entre las 18 autorizadas, la xarel·lo se ha convertido en estandarte de la marca Penedès.

Vine al Penedès
i gaudeix
dels nostres vins

