



RUTA DEL VI DO EMPORDÀ. ÒSCAR VALL. ARXIU IMATGES PTCBG

# VÍVID

EL MES DE LES EXPERIÈNCIES A LA RUTA DEL VI DO EMPORDÀ  
ABRIL 2017

ESPECIAL VÍVID 2017

# UN MES DE FESTA A LES VINYES DE L'EMPORDÀ

EL VÍVID PORTA 50 ACTIVITATS ENOTURÍSTIQUES A CELLERS DE LA COSTA BRAVA DURANT L'ABRIL

TEXT  
ARA

**A** la primavera les vinyes reinicien el seu cicle amb un esclat de colors i perfums, i els cellers de la DO Empordà ho celebren amb el festival Vívid, que ofereix més d'una cinquantena d'activitats per donar a conèixer el món del vi gaudint d'experiències enoturístiques excepcionals pensades per a tots els públics. Com en les últimes edicions, aquest any el Vívid arrenca el dia 1 d'abril i s'allargarà durant tot el mes, amb un programa que consolida aquest festival com l'aparador de la variada oferta enoturística de la Costa Brava, que guanya adeptes any rere any.

Amb menys activitats que en les edicions anteriors, ja que es vol potenciar la qualitat del cartell i no la quantitat, el Vívid 2017 incorpora diverses novetats i ha buscat la complexitat del sector en l'organització d'activitats conjuntes per aportar-hi valor afegit.

## Una marxa popular, entre les novetats

Entre les novetats d'aquesta nova edició del Vívid, destaca l'activitat que s'ha pensat com a tret de sortida per al festival, el dia 1 d'abril: una marxa popular que es farà a peu entre les vinyes i els cellers de Capmany, en

## Novetats

La marxa a peu entre vinyes que inaugurarà el Vívid el dia 1 d'abril, entre les noves propostes d'aquesta edició

un recorregut de cinc quilòmetres que inclou un tast de vins de la DO i un esmorzar popular. Aquesta nova activitat es complementarà, el mateix cap de setmana, amb la celebració de la trobada d'*instagramers* #InstaVivid, que es farà el diumenge dia 2 al celler Brugarol de Palamós, obra de l'estudi d'arquitectes RCR d'Olot, que acaben d'obtenir el premi Pritzker, considerat el *premi Nobel* de l'arquitectura.

## Vi i patrimoni cultural

El cartell del Vívid inclou també per primera vegada la programació de tastos en espais singulars, una iniciativa que pretén donar a conèixer el patrimoni cultural i paisatgístic de l'Empordà. S'oferirà, per exemple, una degustació dels vins empordanesos al monestir de Sant Pere de Rodes al capvespre. També es podran tastar vins empordanesos mentre es gaudeix de la bellesa i la singularitat d'edificis com el castell de Requesens, la Torre de Can Mario del Museu del Suro de Palafrugell o la Casa de l'Abat de Llançà, i també a bord d'un llaüt que sortirà de Cadaqués i navegarà per les aigües del cap de Creus.

Una altra de les novetats del Vívid d'aquest any és l'oferta de paquets que combinen allotjament o restauració amb activitats enoturístiques, com ara la proposta de les històriques cooperatives d'Espolla, Garriguella i Empordàlia, que ofereixen visitar els tres cellers en una mateixa jornada amb dinar i berenar inclòs. O els *packs* que combinen allotjament, restauració, *spa* i visita a un celler.

Completen la programació del Vívid propostes d'enocaiac, enosenderisme, concerts de música maridats, menús especials Vívid, propostes que combinen el tast de vins amb rutes en bicicleta o visites a dòlmens, els denominats MonòlegWine, i tastos de vins de tota mena (verticals, sensorials, secrets...), entre d'altres.

## Activitats per setmanes i zones

Per facilitar l'accés dels visitants i propiciar que es pugui aprofitar més d'una experiència, aquest any les activitats s'han agrupat per zones i setmanes, de manera que s'han concentrat cronològicament i geogràficament. Després de la inauguració, el primer cap de setmana d'abril, les activitats es distribuïran per setmanes en aquestes zones: la plana de l'Empordà, l'Albera, el Baix Empordà i el cap de Creus.

## Fora de temporada alta

Promogut pel Club de la Ruta del Vi DO Empordà del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, de la Diputació de Girona, el Vívid busca dinamitzar i promoure el territori fora

de la temporada alta turística.

La iniciativa té el suport i la participació del Consell Regulador de la DO Empordà, de cellers de la DO Empordà, d'ajuntaments i empreses turístiques del territori, així com dels 104 socis del Club de Màrqueting de la Ruta del Vi DO Empordà.

El vi de la DO Empordà es produeix en 2.000 hectàrees de vinya de 55 municipis. Aplega 330 viticultors i 50 cellers, i contribueix a la preservació del territori i el paisatge i també a la dinamització de l'activitat rural i turística de la zona.



1. Un tast de vins arran de mar. 2. Vinyes de la DO Empordà. 3. Tast sensorial al Mas Llunes. ROGER LLEIXÀ/PTCBG



# 'PACKS' DE LLEURE AMB VINS, PAISATGE I ALLOTJAMENT

ESTADES EN HOTELS, RESTAURACIÓ, 'SPA', VISITES I ESPORT COMPLETEN L'OFERTA ENOLÒGICA DEL VÍVID

TEXT  
ARA

**E**ls packs del Vívid són propostes que combinen el tast de vins, les visites als cellers, la restauració, l'estada en hotels o les activitats de lleure. Es poden reservar estades en hotels amb *spa*, fer una ruta per les cooperatives de la DO Empordà, dinar o sopar en restaurants d'alt nivell gastronòmic o fer rutes de senderisme o caiac al cap de Creus. I totes les activitats es combinen sempre amb propostes que tenen el vi que s'elabora a la zona com a eix central. Un o dos dies específicament dissenyats per desconnectar de la rutina i fruit del paisatge, la gastronomia, l'esport i la història.

**Enoturisme i 'spa'**  
Dues nits a l'Hotel Spa Vilamont (Garriguella) en habitació doble, esmorzar bufet, accés a zona de *spa*, visita guiada al celler Mas Llunes més tast de vins, dos massatges de 25 minuts i un sopar al Restaurant Cafè Colon. (3-9 abril. 335 € per a dues persones)

**Relax, vi i art**  
Nit a l'Hotel Golf Peralada amb esmorzar i

*spa*, visita a l'exposició *Vimart* i tast de vins. El pack inclou la nit d'hotel de divendres a dissabte i l'activitat, dissabte al matí. (7 d'abril. 175 € per a dues persones)

## Ruta de les cooperatives

Un viatge ple de tradició i cultura a través de visites teatralitzades a les cooperatives Empordàlia, Garriguella i Espolla, cellers arrelats a l'Empordà, herència dels nostres avantpassats. Una fusió d'història i tast. (8 d'abril, de 10 a 18 h. 30 €)

## Sopar a Vicus i nit a Es Portal

Inclou un sopar maridatge al restaurant Vicus (Pals) de 4 plats i 4 vins del celler Mas Oller de Torrent i una nit per a dues persones i esmorzar a l'Hotel Es Portal de Pals. (21 d'abril. 185 € dues persones)

## Mas Oller i sopar a Es Portal

Visita guiada a les vinyes i instal·lacions del celler Mas Oller de Pals per conèixer secrets del vi. Després, dinar al mateix celler, a càrrec del restaurant Es Portal de Pals, amb entrant, arròs i postres. (22 d'abril, 12 a 15 h. 35 €)

## Escapada a NM Suites Hotel

Estada de dues nits a Platja d'Aro i esmorzar en una habitació doble superior. Ampolla de vi DO Empordà a l'arribada, sopar maridat al Restaurant Sa Cova, visita

a un celler del Baix Empordà i un petit detall pel dia de Sant Jordi. (21 al 23 d'abril. 270 € per a dues persones)

## Senderisme o caiac al cap de Creus

Activitat de senderisme o caiac (a escollir) i tast de vins vertical, dinar i tast de vins ecològics. Descobreix el litoral de Llançà i el cap de Creus tot passejant amb els guies de Terramar o amb caiac amb SK Kayak. Inclou també el tast de vi

en una platja idíl·lica de Cap Ras. Tast vertical històric del vi Coma Fredosa del Celler Hugas de Batlle (anyades 2008, 2009, 2010, 2011 i 2012). Dinar al Restaurant Els Pescadors de Llançà acompanyat del vi Sàtirs (Celler Arché Pagès). A la tarda, es farà un tast a la Casa de l'Abat de Llançà de vins ecològics de l'Alt Empordà (Cellers: La Gutina, Espelt i Castelló-Murphy). (29 d'abril, 9 a 20 h. 88 € / 90 €)

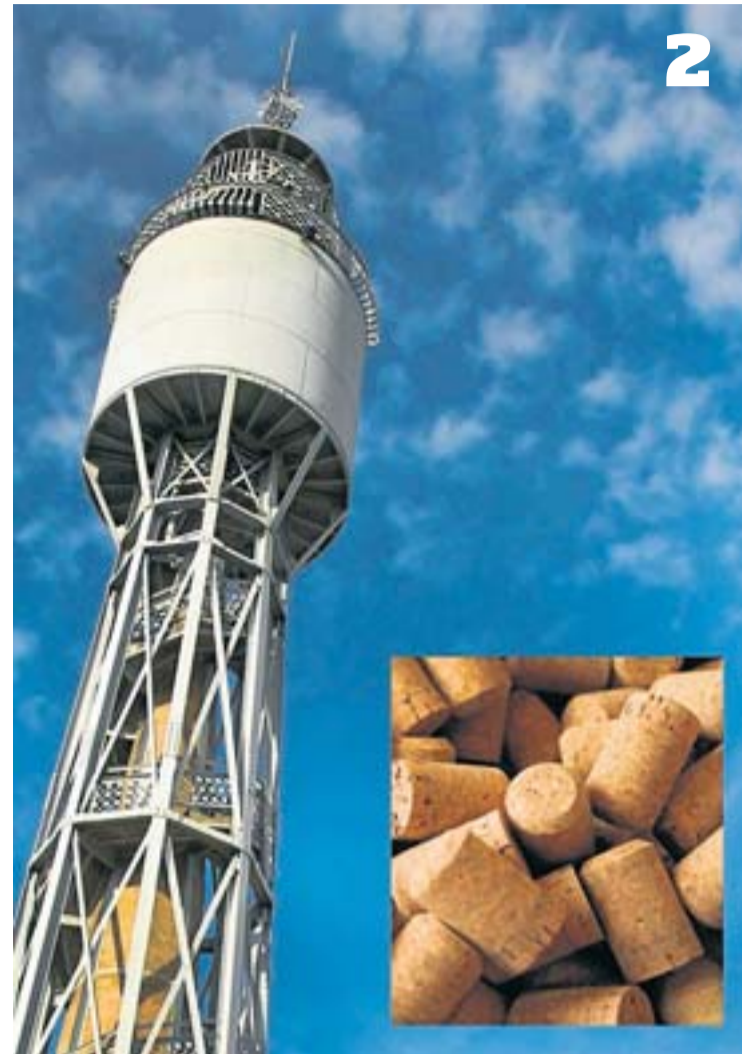


## VENDA 'ONLINE' PER FACILITAR LA RESERVA D'ACTIVITATS

El Vívid incorpora per primer cop un nou sistema de venda *online*, a través del seu web [Vivid.costabrava.org](http://Vivid.costabrava.org), amb l'objectiu de poder comercialitzar els paquets amb ofertes combinades i facilitar als usuaris la compra de les entrades de les diverses experiències.

1. Una visita a la Masia Serra de la DO Empordà.  
2. Enocaiac al cap de Creus. ROGER LLEIXÀ, PTCBG

## ESPECIAL VÍVID 2017



El monestir de Sant Pere de Rodes (1) i la torre de Can Mario de Palafrugell (2) són alguns dels espais escollits per realçar l'experiència del tast de vins. JORDI RENART / FRAN ARNAU

# TASTAR VINS EXCEPCIONALS DES D'INDRETS SINGULARS

UN MONESTIR, UN CASTELL, UNA TORRE O UN VELER REALCEN L'EXPERIÈNCIA DEL PALADAR

TEXT  
ARA

**L'**indret on es tasta un vi afecta la seva percepció. El Vívid ha triat una sèrie d'espais singulars que contribueixen a millorar l'experiència de tastar vins excepcionals i al mateix temps permeten conèixer la història del país associada a espais d'indubtable interès. Aquests indrets són el castell de Requesens a Cantallops, la torre de Can Mario a Palafrugell, la Casa de l'Abat de Llançà i el monestir de Sant Pere de Rodes. S'ofereix una visita guiada i informació

històrica sobre l'indret, a banda d'una selecció de vins de prestigiosos cellers de la denominació d'origen Empordà. En alguns casos, es tracta de visites amb un aforament molt limitat que s'ompliran per rigorós ordre de reserva.

## Visita guiada al castell de Requesens

Els cellers de Cantallops, Masia Serra i Vinyes dels Aspres fan un tast conjunt a l'imponent castell de Requesens. El punt de trobada serà davant les antigues escoles. Comença amb una visita guiada al castell de Requesens de la mà de Terramar i acaba amb un tast de 3 vins de cada celler en un entorn únic i amb vistes a tota la plana de l'Albera. (15 d'abril, 10-14 h, 18 € adults / 6 € menors. 100 places. Reserves al correu 'ajuntament@cantallops.cat' i al telèfon: 689 60 49 05)

## Vins d'altura des de la torre de Can Mario

Comença amb la visita guiada *El suro i el vi*, on es valoritza el tap de suro i la importància que té el binomi entre el suro i el vi. Per què es tapa i s'ha de tancar amb tacs de suro? Doncs perquè no existeix cap producte natural ni sintètic que iguali les qualitats del suro, que aportí aromes i doni textura i color al vi. Després, dalt de la torre de Can Mario, es gaudirà d'un tast de vins exclusiu a càrrec del celler Mas Oller. I d'unes vistes privilegiades. (22 d'abril, 18-20 h, 5 €. 12 places. Reserves al correu 'info@museudelsuro.cat' i al telèfon: 972 307 825)

## Casa de l'Abat de Llançà

La Casa de l'Abat de Llançà acollirà un tastet de 3 vins ecològics i de producció integrada dels cellers que formen part

**A vol d'ocell**  
La torre de Can Mario, a Palafrugell, ofereix una vista excepcional de la costa del Baix Empordà

**Monjos i vi**  
A la llum de les espelmes, el visitant de Sant Pere de Rodes descobrirà el passat vinícola dels religiosos

del projecte Ecoturisme Empordà: La Gutina, Espelt i Castelló-Murphy. També es podrà degustar altres productes empordanesos i conèixer més a fons el projecte dels vins ecològics empordanesos. (29 d'abril, 18-20 h, 3 €. 15 places. Reserves al correu 'info@ecoturisme-emporda.cat' i al telèfon: 605 333 124)

## El passat i el present de Sant Pere de Rodes

Un vespre al monestir de Sant Pere de Rodes que ens convida a parlar i gaudir dels vins. Seguint un nou recorregut, les estances del monestir ens parlaran del seu passat vinícola i ens descobriren un dels secrets més ben guardats de Sant Pere de Rodes: l'antic art dels monjos de fer vi. Acabada la visita, el Celler Espelt ens presentarà els vins que avui produeixen a les finques on històricament

el monestir havia plantat les seves vinyes, que es maridaràn amb productes locals. Els participants que ho desitgin podran allargar la vetllada i quedar-se al restaurant del monestir, que oferirà un menú especial per a l'ocasió. (30 d'abril, 19-20.30 h, 20 €. 25 places. Reserves: 'reservesspv.acdpc@gencat.cat'. Per quedar-se a sopar cal fer reserva prèvia al telèfon 972 19 42 33)

## Amb el llaüt 'Sant Isidre' pel cap de Creus

Una interessant singladura marítima a bord del llaüt *Sant Isidre*, construït el 1925 i restaurat recentment, vorejant el Parc Natural del Cap de Creus i gaudint del vi DO Empordà que la nostra terra ferma ens ofereix. (30 d'abril, 11-14 h, 17 €. 30 places. Reserves al correu 'dorigencdq@gmail.com')

# PRIMERA MARXA POPULAR ENTRE VINYES

ELS PARTICIPANTS CAMINARAN 5 QUILÒMETRES PER TERRENYS VINÍCOLES DE CAPMANY

TEXT  
ARA

El tret de sortida del VÍVID és una marxa popular entre les vinyes de Capmany (Alt Empordà) que se celebra aquest any per primera vegada. Es tracta d'una ruta de cinc quilòmetres que recorrerà bells paratges del conreu de la vinya el dissabte dia 1 d'abril. La marxa no és competitiva i s'ha dissenyat expressament com una activitat familiar, apta per a la mainada. El recorregut és força assequible i el terreny no presenta grans dificultats.

El punt de trobada per

a tots els participants serà a les 9 del matí a l'Agrobotiga El Parral. La sortida no es farà fins a les 10 del matí i hi haurà dues hores per fer tot el recorregut. El preu de la inscripció (6 euros) inclou un esmorzar amb una botifarra especial VÍVID, elaborada per la Carnisseria Serraplà amb un ingredient molt especial: garnatxa. Aquesta nova botifarra, que es podrà tastar a la ruta per primera vegada, s'ha batejat amb el nom de *butinatxa*.

**Copa commemorativa**  
També s'oferirà una copa de vidre commemorativa, amb un gravat, com a record de la marxa. Aquesta copa servirà per fer tastos de vins molt diversos.



A la nau central de la cooperativa de Capmany hi haurà una fira-exposició de vins de la Ruta DO Empordà i també una selecció de productes locals. A part de tastar i comprar els productes exposats, tots els visitants podran adquirir tiquets per tastar la producció d'alguns dels



La primera Marxa Popular entre Vinyes recorrerà zones del cultiu del vi del municipi de Capmany. FRAN ARNAU

cellers més destacats de la DO Empordà.

**Cellers DO Empordà**  
Els cellers inscrits a la primera Marxa Popular entre Vinyes a l'hora de tancar aquesta publicació són: Pere Guardiola, Cellers d'en Guilla, Vinyes d'Olivardots, Celler Arché Pagès, La

Vinyeta, Mas Llunes, Mas Oller, Espelt Viticultors i Vinyes dels Aspres.

A part dels cellers, també hi haurà altres empreses que formen part de la Ruta DO Empordà i que aprofitaran el punt d'arribada de la marxa per promocionar els seus productes i serveis de lleure.

Les oficines de Turisme de les poblacions de la Ruta del Vi tampoc es perdran la cita per promocionar els seus atractius turístics.

*(1 d'abril, de 9 del matí a 12 del migdia, 6 euros. Punt de trobada: Agrobotiga El Parral. Sortida a les 10. Distància: 5 quilòmetres)*

# #INSTAVIVID AL CELLER BRUGAROL

ELS 'INSTAGRAMERS' FARAN FOTOS DINS UNA CREACIÓ DELS ARQUITECTES DEL PREMI PRITZKER

TEXT  
ARA

La trobada d'*instagramers* del VÍVID, que s'ha batejat com a #InstaVivid, tindrà lloc el diumenge 2 d'abril, entre les 10 i les 13.30, en un dels cellers més singulars de la denominació d'origen Empordà: el Celler Brugarol de Palamós, obra del prestigiós estudi d'arquitectes RCR Rafael Aranda, Carme Pigem,

Ramon Vilalta, guardonat fa poc amb el premi Pritzker, el guardó més reputat de la disciplina i considerat com el *premi Nobel* de l'arquitectura.

Els arquitectes descriuen el projecte d'aquest celler com "una passejada al món subterrani del vi des d'un camí que ressegueix el bosc i enllaça diverses edificacions, i al seu interior ofereix penombra, repòs, el pes de la terra". A la sala de tastos també hi arriba l'aire i la pluja. L'espai del celler també ofereix la sorpresa d'un petit auditori.

**Arrelats a la terra**  
Aquesta finca empordanesa està impregnada d'una



Un *instagramer* fent fotos per participar a l'#InstaVivid, que aquest any es convoca al Celler Brugarol. PERE DURAN

filosofia profundament arrelada a la terra, que aprofita els avenços de la tècnica per aportar qualitat, però sense restar essència i autenticitat. Dins de la finca hi ha també l'ermita de Bell Lloc i just al costat, al cim d'un turó, el castell de Vila-romà. A la finca de Bell Lloc també s'hi elaboren productes naturals, com formatges, olis, melmelades, mel, sabons i disposen d'una granja pròpia.

**Cambres subterrànies**  
El celler va ser construït sota terra, just a sota de les vinyes. Hi ha diverses cambres subterrànies i passatges que s'endinsen cap a l'interior fins a descobrir els secrets de la

criança. Tots aquests espais ofereixen un territori ideal per a la fotografia.

**Tastos i reunions**

Els vins i els escumosos de Brugarol, sota la direcció de l'enòleg Josep Trallero, han recollit diversos premis per la seva qualitat, artesanian i falta d'additius. Als espais del celler es realitzen tastos de vins, reunions d'empresa i activitats relacionades amb l'art, el paisatge i la integració social. *(Diumenge, 2 d'abril, de 10 a 13.30h. Celler Brugarol de Palamós. Per a les inscripcions podeu escriure al correu dcoromina@costabrava.org o trucar al número de telèfon: 972 208 401)*

## ESPECIAL VÍVID 2017

# TASTOS PER A TOTS ELS GUSTOS (I MOLT MÉS...)

ACCIONS DE TURISME ACTIU, ACTIVITATS PER A TOTA LA FAMÍLIA, MENÚS MARIDATS, MOSTRES DE VINS, EXCURSIONS AMB EL VINIBUS I FINS I TOT UN MONÒLEG, ENTRE LES OPCIONS PER TRIAR

TEXT  
ARA

**E**l festival del vi Vívid té programades més de 50 activitats i promocions. Seguidament en destaquem algunes.

## TASTOS

### Tastem garnatxes

Tast comentat de vins amb la varietat garnatxa (blanca, roja i negra) conjuntament amb cellers d'altres DO. Cellers d'en Guilla, Rabós d'Empordà. (13 d'abril, d'11 h a 13 h. 10 €. Reserves: [www.vivid.costabrava.org](http://www.vivid.costabrava.org))

### Tastem formatges

Tast de sis formatges amb Ramon Roset i amb els vins secrets del Celler Arché Pagès. (14 d'abril, d'11.30 h a 15 h. 28 €. Reserves al correu [www.vivid.costabrava.org](http://www.vivid.costabrava.org))

### Tast de vins sensorial

Visita al celler Mas Llunes de Garriguella. Experiència única que barreja música, llum i imatges amb els colors, gustos i aromes del vi. (14 d'abril, d'11.30 h a 13.30 h. 15 €. Reserves: [www.vivid.costabrava.org](http://www.vivid.costabrava.org))

### 'Première' anyades noves

L'enòleg de Clos d'Agon, Miguel Coronado, porta en primícia a Es Portal Hotel Gastronòmic les noves anyades de l'Amic. Hi haurà un sopar a peu dret preparat especialment pel xef Joan Carles Sánchez. (20 d'abril, de 20.30 h a 23.30 h. 30 €. Reserves: [www.vivid.costabrava.org](http://www.vivid.costabrava.org))

### Tast vertical de vins

Tast vertical històric del vi Coma Fredosa del celler Hugas de Batlle de Colera. Són vins negres de les anyades 2008,

1



1. La ruta del vi en bicicleta. 2. Celler Archer Pagès. 3. Brindis del Bike & Wine. OSCAR VALL, ROGER LLEIXÀ, FRAN ARNAU

2009, 2010, 2011 i 2012. (29 d'abril, de 10.30 h a 12.30 h, a la platja de Canyelles, Llançà. 11 €. Reserves: [www.vivid.costabrava.org](http://www.vivid.costabrava.org))

### Menús i sopars maridats

Durant el Vívid, diversos restaurants de l'Alt i el Baix Empordà ofereixen menús i sopars maridats amb vins de la DO Empordà. Són La Plaça, de Madremanya; Hotel Duran, de Figueres; Hotel Spa Terraza, de Roses; La Parra, de Sant Climent Sescebes; Els Pescadors, de Llançà; Vicus, de Pals; La Calèndula, de Regencós; Amiel & Molins, de Pont de Molins; Macabeu, de Palamós; Aradi, de Platja d'Aro; Sa Cova, de Platja d'Aro; Els Tinars, de Llagostera, i Celler Mas Oller, de Pals. (De l'1 al 29

d'abril. Entre 35 € i 67 €. Reserves: [www.vivid.costabrava.org](http://www.vivid.costabrava.org))

## TURISME ACTIU

### Bike & Wine

Sortida en bicicleta des de La Vinyeta, a Mollet de Peralada, passant i aturant-se en cada una de les diferents vinyes del celler de Rabós d'Empordà i Espolla, i tastant els vins que donen. (29 d'abril, de 10 h a 14 h. Adults: 25 €/35 €/47 €. Nens: 15 €/25 €. Reserves: [www.vivid.costabrava.org](http://www.vivid.costabrava.org))

### Enosenderisme al Cap de Creus

Passejada seguint la costa i gaudint dels racons de la Mar d'Amunt, amb visita i tast de vins a la platja de Cap Ras, amb vistes al Parc Natural del Cap de Creus. Cal portar roba i

2



3



calçat adequat per fer senderisme. (29 d'abril, de 9 a 14 h. Sortida: port de Llançà. Reserves: [www.vivid.costabrava.org](http://www.vivid.costabrava.org))

### Enocaiac Cap de Creus

Recorregut en caiac per la costa de Llançà i el cap de Creus. Enmig del recorregut, tast a la platja de Cap Ras dels vins Coma Fredosa. (29 d'abril, de 9 a 14 h. 26 €. Sortida: Llançà, base SK Kayak. Reserves: [www.vivid.costabrava.org](http://www.vivid.costabrava.org))

### Enocaiac amb vins ecològics del cap de Creus

Passeig en caiac per descobrir el cap de Creus des del mar i degustar els vins dels tres viticultors que tenen vinyes ecològiques dins del Parc Natural. (30 d'abril, de 9.30 a 14 h. 35 €. Sortida: Cala

Montjoi, Roses. Reserves: [www.vivid.costabrava.org](http://www.vivid.costabrava.org))

## EN FAMÍLIA

### La Vinyeta de Pasqua

Recorregut per vinyes i oliveres fins a arribar al galliner. Allà els petits buscaran els ous mentre els grans tasten els vins i fan un pica-pica. Després visita al celler on un munt de jocs de fusta esperen la mainada. (14 d'abril, d'11 a 13.30 h. 12 €/6 €. Reserves: [www.vivid.costabrava.org](http://www.vivid.costabrava.org))

### L'art del vi

Taller de pintura amb vi al celler Mas Vida de Cistella. Activitat adreçada a nens i nenes de 6 a 12 anys. Mentrestant, els pares i mares visiten el celler i tasten vins i olis. (8 d'abril, de 16 a 19 h. Cal un mínim de 10 nens. 14 € nens / 16 € adults. Reserves: [www.vivid.costabrava.org](http://www.vivid.costabrava.org))

## IV Mostra de vins de Roses

Fira de vins de la DO Empordà i tastets de productes de l'Empordà a la plaça de Catalunya de Roses. (30 d'abril, de 10 a 14 h i d'1 € a 3 €. Reserves: [www.vivid.costabrava.org](http://www.vivid.costabrava.org))

## II Ruta de les tapes de Roses i del vi de l'Empordà

Els establiments de Roses que participen en aquesta campanya ofereixen una tapa creada per a l'ocasió, acompanyada d'una copa de vi DO Empordà. Tot per 2,50 €. (Del 31 de març al 9 d'abril. De 12 h a 0 h. Reserves: [www.vivid.costabrava.org](http://www.vivid.costabrava.org))

## Monòleg Wine

El famós Dani Lagi porta el seu monòleg al celler Vinyes d'Olivardots de Capmany, que s'ambientarà de cabaret per a l'ocasió. Es podran degustar platets acompanyats de copes de vi abans de l'espectacle. (14 d'abril a les 21 h. 12 €, l'entrada inclou una copa de vi. Reserves: [www.vivid.costabrava.org](http://www.vivid.costabrava.org))

## Vinibus

Cada setmana un bus que surt de Llançà passa per diverses localitats, visita dos cellers i torna al punt d'origen. (15.30 h a 20.15 h. Preu: 20 €, que inclou la visita als dos cellers, tast i transport. Reserves: [www.vivid.costabrava.org](http://www.vivid.costabrava.org))

## CURSOS I TALLERS

### Vividenonferència

El seminari professional de referència de l'enoturisme. (21 d'abril, de 9.45 h a 18 h. Silken Hotel Sant Jordi de Calonge. 35 €. Reserves: [www.vivid.costabrava.org](http://www.vivid.costabrava.org))

### Cursos de tastos amb Laura Masramon

Cursos d'iniciació al tast de vins i olis, maridatges bàsics i enòleg per un dia. En diferents cellers de la DO Empordà. (2, 9, 23 i 30 d'abril. 30 €. Reserves: [www.vivid.costabrava.org](http://www.vivid.costabrava.org))



# VIVID

*El mes de les experiències  
a la Ruta del Vi DO Empordà*

Abril 2017



Consulta l'agenda  
d'activitats

Reserva la teva activitat  
[vivid.costabrava.org](http://vivid.costabrava.org)

Segueix-nos a      
#empordawine #incostabrava  
#instavivid

Media partner:



Organitza:





Els ceps sempre han format part de la fesomia del cap de Creus. A la imatge, vinyes del Mas Marés. PATRONAT DE TURISME COSTA BRAVA GIRONA

TEXT  
ARA

# VINS DEL CAP DE CREUS, TOCATS PER LA TRAMUNTANA

**A** proposta del Parc Natural del Cap de Creus, tres cellers que comparteixen territori i filosofia sobre com fer el vi, fa dos anys van unir-se per crear l'associació Ceps del Cap de Creus. Es tracta dels cellers Mas Estela, de la Selva de Mar; Mas Perafita, de Martín Faixó, de Cadaqués; i Mas Marés, d'Espelt, de Roses. Sempre havien tingut la intenció de treballar junts i ho van concretar amb la creació d'aquesta associació. Ceps del Cap de Creus té dos objectius. El primer és donar a conèixer la relació de la vinya amb el parc natural i la incidència que té en el medi ambient. La vinya és un cultiu històric en aquest territori, forma part de la fesomia i que n'hi hagi és una excel·lent notícia pel paper que juga

com a aturador del foc, el principal problema ecològic de la zona, una vegada la construcció massiva d'habitatges està controlada per la legislació.

## Enoturisme sostenible

L'altre objectiu té una clara relació amb el primer: per donar a conèixer la relació de la vinya amb el medi, què hi ha millor que obrir les portes dels cellers als visitants? Per això, els tres cellers ofereixen la possibilitat de fer enoturisme sostenible, i per complaure tot tipus de visitants han creat quatre formats de visita diferents. Una possibilitat és fer una ruta enoturística d'un dia amb guies experts en el cap de Creus i

**Associació**  
Tres cellers que comparteixen territori i filosofia s'uneixen per donar a conèixer en profunditat la terra on fan vi

tastos de vins a les tres finques, que comprèn esmorzar, dinar i berenar.

Aquesta mateixa visita també s'ofereix sense guia i els cellers ofereixen indicacions i un mapa als visitants. També hi ha la possibilitat que sigui un dels propietaris qui faci de guia i expliqui el projecte en primera persona. Finalment es pot comprar un taló amb vals per a les tres visites, perquè es facin quan es vulgui, així com també hi ha la possibilitat de quedar-se a dormir a Mas Estela i a Sa Perafita.

## Itineraris sorprenents

La ruta recorre el cap de Creus per espais poc coneguts que sorprenen agradablement els visi-

tants. "No només els que són de fora de la comarca sinó també empordanesos que es pensaven que coneixien bé aquest territori i queden parats amb el que van trobant i se'ls va ensenyant pel camí", expliquen des dels cellers membres de l'associació. "El que s'ofereix són unes visites supercompletes. Ningú queda decebut. Tenim ganes d'explicar-ho bé als visitants que ho vulguin saber", afegeixen els productors.

## Vinyes de muntanya

A més d'estar units per la seva ubicació geogràfica, els tres cellers que integren l'associació també aposten per fer vi mitjan-

çant l'agricultura ecològica. No fan servir ni herbicides ni productes de síntesi.

Les seves vinyes són de muntanya, la qual cosa vol dir que els ceps són menys ufanosos que els de la plana, estan sotmesos a un estrès hídric més important als estius i donen menys quantitat de litres de vi. Però en canvi tenen menys malalties, gràcies a un clima favorable –la tramuntana hi ajuda molt–, i el vi que surt d'aquests ceps és de més qualitat.

## "Molt bona pinta"

"Són vins del *terroir*, que diuen els francesos. Això vol dir que el sol, el clima, les plantes i les persones que els cultiven són els factors que fan que siguin un producte diferenciat", diuen els cellers productors. El resultat són uns vins més salins, més frescos, més aromàtics i més potents que els que s'obtenen del cultiu en altres zones de l'Empordà.

"Aquest any fa molt bona pinta. Encara hi ha temps perquè s'espantlli la collita però confiem que no serà així", conclouen.