

Dossier de premsa



Tast complet de vins
Capvespres de vins

La Pedrera amb DO: un recorregut pels vins catalans en un dels edificis més emblemàtics del modernisme, la Casa Milà

Amb 'La Pedrera amb DO' el vi català es vincula amb el modernisme, l'arquitectura i la cultura durant els caps de setmana de juny, juliol, setembre i octubre de 2021. Així doncs, a la Casa Milà s'oferiran tastos i activitats vinculades amb les Denominacions d'Origen catalanes. Una oportunitat especial per conèixer a fons les característiques dels vins de qualitat que s'elaboren a Catalunya, així com la cultura del vi.

Concretament, cada cap de setmana dels mesos de juny, juliol, setembre i octubre es dedicarà a una Denominació d'Origen del vi i s'oferirà, per una banda, dos tastos que aprofundiran en els tipus de vins i les especificitats de cada DO, els dissabte i el diumenges a les 12h; i per l'altra, una experiència més lúdica que vincularà la cultura, la gastronomia del territori i el vi, al terrat de La Pedrera, els dissabtes al vespre.

Aquesta iniciativa és fruit de la col·laboració entre La Pedrera – Casa Milà i l'INCAVI, amb la col·laboració de les dotze Denominacions d'Origen catalanes. Així doncs, durant aquests propers mesos, La Pedrera es convertirà en un escenari excepcional per gaudir d'una experiència única que vincula l'edifici modernista amb el territori i els vins catalans.

El vi català i el modernisme

El vi forma part de la cultura, la tradició i el paisatge de Catalunya des de fa més de 2.700 anys. Els vestigis dels pobles ibers ja ens demostren que hi havia vinya, tot i que la seva ràpida expansió va arribar amb les civilitzacions grega i romana a través d'Empúries i Tàrraco.

El vi català va assolir molta notorietat durant l'època de l'Imperi romà i des d'aleshores fins a l'actualitat, els ceps, les vinyes, els cellers i el vi han configurat l'entorn i s'han convertit en protagonistes de noves formes de comerç, desenvolupament cultural i cohesió social en els diferents episodis històrics de Catalunya.

Després del daltabaix que va significar plaga de la fil·loxera, Catalunya va experimentar un ressorgiment vitivinícola durant el primer terç del segle XX gràcies al modernisme. Arquitectes modernistes, molts dels quals, deixebles de Gaudí, van construir les anomenades "catedrals del vi", cellers cooperatius monumentals que simbolitzaven el renaixement de l'agricultura. Es tracta d'obres d'enginyeria rural amb un disseny que vetllava per l'optimització de la productivitat i per la qualitat del vi. De nou, doncs, el modernisme es vincularà amb el vi català en aquestes accions de 'La Pedrera amb DO'.

Les Denominacions d'Origen catalanes

Cada cap de setmana dels mesos de juny, juliol, setembre i octubre de 2021, La Pedrera acollirà una Denominació d'Origen. Catalunya compta amb una rica diversitat de paisatges, microclimes i varietats de raïm. Mostra d'això són les dotze Denominacions d'Origen que hi ha al territori, molt diferents entre sí però que representen un ric i variat mosaic d'identitats.

Actualment els vins de Catalunya tenen el reconeixement i la valoració dels grans especialistes i crítics per la seva rotunda expressió dels nous valors del vi.

El sector del vi a Catalunya té una estructura molt sòlida i competitiva, amb més de 800 cellers embotelladors i 50.000 hectàrees de vinya. Compta amb 8500 viticultors i viticultores i 4800 persones que treballen directament en la indústria de l'elaboració de vins. En total, s'exporten 204,5 milions d'ampolles de vi i cava a 140 països del món

Aquestes són les Denominacions d'Origen catalanes que seran presents a La Pedrera amb DO:

DO Terra Alta, 19 i 20 de juny

La DO Terra és la zona vinícola catalana més meridional, situada entre el riu Ebre i les terres del Matarranya. La seva situació geogràfica té un alt valor paisatgístic, no en va les Terres de l'Ebre han estat reconegudes per la UNESCO com a Reserva de la Biosfera, amb un enorme potencial vitivinícola. Ja al segle XVII es troben testimonis que deixen constància d'una plantació a Gandesa denominada vernatxa.

Actualment, a la Terra Alta es conrea el 33% de la Garnatxa blanca mundial, un percentatge que suposa el 75% de la producció a Espanya i el 90% de la Garnatxa blanca a Catalunya. La DO Terra Alta és, sens dubte, l'ànima de la Garnatxa blanca. Tant és així que compta amb un distintiu de control específic de Garnatxa blanca 100%.

DO Catalunya, 26 i 27 de juny

La superfície inscrita sota la DO Catalunya s'estén per 41.000 ha i 420 termes municipals. Actualment, la DO Cat comercialitza més de 50 milions d'ampolles l'any, representant més del 50% del vi català amb denominació d'origen. La DO CATALUNYA es va crear l'any 1999 estenent-se per totes

les zones on tradicionalment s'havia conreat la vinya: sobreposant-se així a altres denominacions catalanes ja creades i incorporant algunes zones que quedaven excloses de DO i on s'elaboraven vins de gran qualitat.

L'amplitud de la zona de producció es tradueix en un ampli ventall de sòls, climes i varietats de raïm (autòctones i internacionals perfectament adaptades) que faciliten a l'elaborador un marc divers, flexible i creatiu en la concepció dels seus vins.

La DO Catalunya acull vins tradicionals i també de caràcter més innovador amb un mateix denominador comú: la recerca de l'excel·lència.

DO Penedès, 3 i 4 de juliol

Es la zona amb més història i tradició vinícola de Catalunya. Els seus terrers conformen paisatges privilegiats per conrear la vinya per les diferències climàtiques, paisatgístiques i de sòls, des del mar fins a més de 800 metres d'alçada.

Es coneguda per l'alta qualitat dels seus vins, tant en blancs, amb la varietat xarel·lo al capdavant, com en negres.

DO Alella, 10 i 11 de juliol

Es la DO més petita de Catalunya i una de les més antigues. Es va crear el 1953 amb gairebé 1500 hectàrees de vinya, quasi cinc vegades més de les que té actualment.

Es coneguda pels vins blancs, elaborats principalment amb pansa blanca. Darrerament, es van recuperant també les negres mataró (monastrell) i garnatxa, així com les blanques picapoll i garnatxa blanca.

DOQ Priorat, 17 i 18 de juliol

La llicorella, una pissarra característica del Priorat històric, i l'orografia fan que el conreu de la vinya sigui complicat i que la producció de vi sigui baixa. Tot i això, la qualitat dels vins és excepcional. La prova és que és la única DO Qualificada catalana, la màxima menció de qualitat.

Els vins negres, blancs i rosats tenen prestigi arreu. Les varietats garnatxa i carinyena són les majoritàries.

DO Montsant, 24 i 25 de juliol

A la DO Montsant, el paisatge i el vi han anat de la mà al llarg dels segles. Les vinyes velles, cuidades com autèntics tresors, tenen Història amb majúscules. Una Història que, amb empenta i entusiasme renovat, camina cap al futur.

El paisatge ha estat entès sempre per la DO com a element d'identitat i com a valor cultural. En una zona eminentment agrícola, aquest paisatge forma part de la riquesa patrimonial que, des de sempre, ha estat considerat un dels béns més preuats pels viticultors i cellers que conformen la DO Montsant.

I, com no podia ser d'una altra manera, els vins de la DO Montsant són fidels al seu origen, resultant uns vins únics que parlen de com un clima de contrastos, l'orografia accidentada, la variabilitat de sòls, les varietats de raïm i la mà de l'home influeixen per donar vida a uns vins singulars, amb identitat pròpia i amb un marcat i inconfusible caràcter.

DO Conca de Barberà, 18 i 19 de setembre

La Conca de Barberà és un territori vitivinícola amb una forta vinculació amb la història i la vocació agrària, unes qualitats que no han impedit que en aquesta terra pervisqui un intens esperit emprenedor i pioner, que fa de la regió un lloc de singular atractiu.

Paisatge, història, productors innovadors i un raïm únic, el trepat, conformen una comarca vitivinícola com poques, on el passat ha deixat empremta en el present i marca el camí del futur.

Visitar la Conca de Barberà és fer un passeig per la història de la viticultura, és tastar els vins dels cellers, és meravellar-se amb les famoses cooperatives modernistes que Angel Guimerà anomenà les Catedrals del Vi i perdre's per les vinyes per descobrir de primera mà el sentiment que s'hi viu, gaudint de l'impressionant patrimoni històric i cultural del territori.

DO Empordà, 2 i 3 d'octubre

La tradició vitivinícola empordanesa té més de 2000 anys d'història. La vinya empordanesa fou implantada pels grecs, desenvolupada pels romans, consolidada definitivament pels monjos benedictins i, sempre, mantinguda i millorada per la dedicació dels viticultors de l'Empordà.

Creada l'any 1975, empara i garanteix els prop de 400 vins produïts, amb una superfície de vinya d'unes 2000 ha, uns 50 cellers i 300 viticultors.

La tramuntana és el factor climatològic més determinat en la producció vinícola a l'Empordà, però també té una clara influència sobre els elaboradors, tocats per un esperit lliure, creatiu i explorador.

Les varietats de raïm dominants són la carinyena i la garnatxa. Aquestes varietats tradicionals, que també inclouen el macabeu i el moscat, representen un 71% del total del vinyar empordanès. L'Empordà concentra, a més, una riquesa varietal única en produir les 3 varietats de garnatxes i carinyenes: blanca, roja i negra.

DO Costers del Segre, 9 i 10 d'octubre

La Denominació d'Origen Costers del Segre és un mosaic format per set territoris repartits al llarg de tota la conca del riu Segre i del Pirineu lleidatà: Pallars, Segrià, Urgell, Artesa de Segre, Raimat, Garrigues i Valls del Riu Corb. Tots units amb un únic objectiu: dotar d'entitat pròpia la vitivinicultura de la província de Lleida.

Conèixer la seva cultura del vi és la millor manera de descobrir les terres lleidatanes. I és que la DO Costers del Segre compta amb unes característiques pròpies i ben definides que la doten de personalitat i la fan diferent: una situació privilegiada de sòls amb composició calcària, un clima continental amb influència mediterrània que presenta fortes oscil·lacions tèrmiques estacionals i diàries, vinyes d'altura que donen lloc a vins de muntanya, treballs de viticultura ecològica, compromís amb la sostenibilitat, recuperació de varietats històriques, etc.

DO Pla de Bages, 16 i 17 d'octubre

Situada als peus de Montserrat, és una de les DO més petites. Inclou 15 cellers, hereus d'una llarga tradició vitivinícola des de l'època romana. De fet, es diu que el nom de la comarca ve de Bacus, el déu pagà del vi.

Les barraques de pedra seca i les tines a peu de vinya són testimonis del que va ser la zona amb més vinya de Catalunya.

Les varietats autòctones, com la picapoll, donen identitat al territori.

DO Cava, 23 i 24 d'octubre

Sota la menció de D.O. Cava s'emparen els vins escumosos de qualitat elaborats a través del mètode tradicional, fent una segona fermentació en

ampolla i amb un mínim de 9 mesos (fins a un mínim de 36 mesos en el segment més Premium) en contacte amb les mares a la mateixa ampolla on s'ha produït aquesta segona fermentació.

Les peculiaritats geogràfiques i humanes de cada ampolla, juntament amb la manera tradicional d'elaborar-les, formen part de la idiosincràsia d'aquest producte. Protegir-les i garantir el seu segell de qualitat és el motiu principal de l'existència de la denominació d'origen.

Amb més d'un 70% de vendes internacionals, Cava es la D.O. espanyola que més exporta. Aplega més de 38.000 hectàrees de vinya i a més de 6.800 viticultors. Els seus 370 cellers associats estan presents en més de 100 països. Els productors i elaboradors que formen part de la D.O. Cava treballen amb el compromís de mantenir l'alta qualitat dels seus productes sota uns criteris elevats i amb un estricte compromís amb l'origen, la terra i la sostenibilitat.

La nova normativa de zonificació i segmentació, aprovada per unanimitat pel ple del Consell Regulador al 2020, té com a objectiu posar en valor l'origen i el territori del Cava, així com oferir al consumidor les màximes garanties.

DO Tarragona, 30 i 31 d'octubre

L'àmfora que hi ha al logotip de la Denominació d'Origen Tarragona sintetitza la presència mil·lenària de la vitivinicultura en aquesta Denominació d'Origen, formada actualment per una trentena de cellers. El clima de la DO Tarragona i la influència directa del mar, amb una orografia suau i un terreny excepcional, ens ofereixen uns vins suaus, frescos i típicament mediterranis.

Els blancs s'elaboren principalment amb varietats autòctones, destacant entre elles el macabeu, l'aposta decidida per singularitzar la DO Tarragona a partir d'aquest raïm; rosats; negres fermes i aromàtics, majoritàriament a partir de varietats com l'ull de llebre o la garnatxa, i vins escumosos, a partir del mètode tradicional i l'ancestral.

Capítol a part mereixen els vins dolços i de licor, els anomenats Tarragona Clàssics, a partir dels quals es va fundar la DO Tarragona fa més de 75 anys.

La Pedrera, una obra mestra de la natura

La Pedrera és la culminació de l'obra d'Antoni Gaudí, és l'edifici on va concentrar tots els seus coneixements de la forma més pura i coherent. Es tracta d'una obra d'art total.

La Casa Milà és un resum genial de la natura, és on Gaudí combina estètica i funcionalitat amb un clara inspiració en el món vegetal. L'arquitecte projecta un edifici totalment ondulat que batega com un ésser viu. La Pedrera és, en definitiva, una obra mestra de la natura. L'edifici és la seu i el principal equipament que gestiona la Fundació Catalunya La Pedrera.

L'INCAVI, eina al servei del sector de la vinya i el vi

L'Institut Català de la Vinya i el Vi és un organisme autònom de la Generalitat de Catalunya i té com objectiu incentivar els vins de qualitat i fer-los més competitius de cara als mercats interior i exterior, impulsar la recerca, l'experimentació i la transferència de tecnologia, així com difondre el coneixement dels vins catalans, les Denominacions d'Origen i fomentar la cultura del vi.

Per a més informació, contacteu amb:

Prensa Fundació Catalunya La Pedrera

Tel. 93 214 25 39

Anna Bellorbí Tel. 682 73 84 78

premsa@fcatalunyalapedrera.com

Comunicació INCAVI

Gemma Urgell Rocías Tel. 677070689

gemma.urgellr@gencat.cat