



Qalidès

Manhattan
Janssen
Merck
Novartis
Pfizer
Roche
Abbott
Amgen
Bristol-Myers Squibb
Eli Lilly
Genentech
Gilead
Janssen
Merck
Novartis
Pfizer
Roche
Abbott
Amgen
Bristol-Myers Squibb
Eli Lilly
Genentech
Gilead

EL ESPÍRITU DEL MOVIMIENTO

El Penedès, àrea compresa entre los ríos Llobregat y Gaià y desde la sierra Prelitoral hasta el mar. La singularidad y carácter de esta tierra, con el paisaje del cultivo de la viña como signo de identidad, constituye el perfil de una personalidad que se niega a desaparecer bajo la presión de la uniformización. Bien al contrario, los valores culturales, ambientales y paisajísticos de esta tierra, en perfecta armonía con el cultivo de la viña y la cultura del vino, fomentan el desarrollo sostenible a la vez que la zona deviene referente de una identidad que quiere mantener su vitalidad.

En los últimos años, un grupo de bodegas, dirigidas por personajes enamorados del Penedès, se han posicionado en cabeza de un movimiento en la búsqueda de la calidad sin restricciones y el respeto por el medio.

En la convicción que la especificidad y la calidad, entendida como el resultado de un buen trabajo en la viña y en la bodega constituyen los pilares para la proyección de su futuro, estas bodegas se esfuerzan en elaborar y situar sus productos en el mercado de los grandes vinos.

L'ESPERIT DEL MOVIMENT

El Penedès, àrea compresa entre el Llobregat i el Gaià i des de la serralada Prelitoral fins al mar.

La singularitat i caràcter d'aquesta terra, amb el paisatge del cultiu de la vinya com a senyal d'identitat, constitueix el perfil d'una personalitat que es nega a desaparèixer sota la pressió de la uniformització.

Ans el contrari, els valors culturals, ambientals i paisatgístics d'aquesta terra, en perfecta harmonia amb el cultiu

de la vinya i la cultura del vi, fomenten el desenvolupament sostenible alhora que la zona esdevé referent d'una identitat que vol mantenir la seva vitalitat.

En els darrers anys, un grup de cellers, dirigits per personatges enamorats del Penedès, s'han erigit en capdavanters d'un moviment en la recerca de la qualitat sense restriccions i el respecte pel medi.

En la convicció que la especificitat i la qualitat, entesa com a resultat d'un bon treball a la vinya i al celler constitueixen els pilars per la projecció del seu futur, aquests cellers s'esforcen en elaborar i situar els seus productes en el mercat dels grans vins.



Foto: Toni Galitó

LAS CONDICIONES DEL TERRITORIO

El Penedès es una amplia zona con terrenos variables que van desde los más pedregosos y poco profundos del Litoral - donde la roca madre (calcària) aflora rápidamente y con escasa capacidad de retención hídrica -, hasta terrenos más profundos y arcillosos - con más capacidad de retención de humedad -, de la zona interior comprendida entre las sierras Litoral y Prelitoral.

Aunque en todos los casos se trata de clima mediterráneo templado, este presenta variaciones moduladas por la proximidad a la costa, la continentalidad y la altitud.

Así, mientras la vertiente marítima del Litoral, aunque sufriendo una fuerte insolación, goza del efecto atenuador de la brisa marítima, la parte central presenta veranos calurosos y húmedos. La zona montañosa, con más continentalidad y altitud, presenta días calurosos y noches bien frescas. La combinación de estas condiciones de clima y las variaciones en el suelo, determinan el ciclo de maduración de las plantas, y proporcionan uvas con contenidos variables de polifenoles y gran diversidad en los compuestos aromáticos.

De esta manera, el clima, el suelo, juntamente con el manejo de la viña y una elaboración respetuosa con las características de la fruta obtenida, proporcionan en cada caso la expresión propia del terruño.

En la zona del Pre-Litoral hasta el mar, aunque presenta temperaturas benevolentes, las plantas sufren cierta sequía, al tener poca profundidad los terrenos, madurando las uvas con mucha rapidez.

La amplia zona desde el Llobregat hasta el Foix, siendo más interior, por la profundidad del suelo, tiene un ciclo de maduración más prolongado, aún siendo las máximas estivales más altas.

La zona de montaña con contrastes térmicos más importantes y terrenos profundos y fríos en la mayoría de casos, presenta ciclos de maduración más largos.

LES CONDICIONS DEL TERRITORI

El Penedès és una àmplia zona amb terrenys variables que van des dels més pedregosos i poc profunds del Litoral - on la roca mare (calcària) aflora ràpidament i amb escassa capacitat de retenció hídrica -, fins a terrenys més profunds i argil·losos - amb més capacitat de retenció de l'humitat -, de la zona interior compresa entre les serralades Litoral i Prelitoral.

Tot i tractar-se de clima mediterrani temperat, aquest presenta variacions modulades per la proximitat a la costa, la continentalitat i l'altitud.

Així, mentre la vessant marítima del Litoral, tot i patir una forta insolació, gaudeix de l'efecte atemperador de

la brisa marítima, la part central, presenta estius calorosos i humits. La zona muntanyosa, amb més continentalitat i altitud, presenta dies calorosos i nits ben fresques.

La combinació d'aquestes condicions de clima i les variacions en el sòl, determinen el cicle de maduració de les plantes, i proporcionen raïms amb contingut variable de polifenols i gran diversitat en els components aromàtics.

D'aquesta manera, el clima, el sòl, juntament amb el maneig de la vinya i una elaboració respectuosa amb les característiques de la fruita obtinguda, proporcionen en cada cas l'expressió pròpia del terrer.

En la zona del PreLitoral fins al mar, tot i tenir temperatures benevolents, les plantes pateixen certa sequera com a conseqüència de tenir poca profunditat els terrenys, madurant els raïms amb molta rapidesa.

La ampla zona interior des del Llobregat fins el Foix, tot i que les màximes estivals són més altes, per la profunditat del sòl, presenta un cicle de maduració més prolongat.

La zona de muntanya amb contrastos tèrmics més importants i terrenys fonsos i freds en la majoria de casos, presenta els cicles de maduració més llargs.





Els cellers



Foto: Toni Galitó



Can Feixes

Cabrera

Los hermanos Huguet llevan con total armonía la excepcional finca familiar del S.XVII, con la misma humildad y delicadeza. Joan y Josep M^o reciben al visitante con cálida sonrisa y viva mirada: siempre afables explican ilusionados el largo camino, los nuevos proyectos con el orgullo de pertenecer y conducir esta bodega, donde el mediterráneo no es tan patente como la montaña de Montserrat. Hablan con calma y conocimiento, la suya es una experiencia empírica, no varían nada en la bodega sin antes haberlo probado a consciencia, conocen perfectamente el comportamiento de sus viñas y vinos, y controlan todos los procesos con extremo cuidado, tanto en las viñas que rodean la masía como en la escurpülosa bodega donde todo esta en su sitio. Sus vinos transmiten la imagen que respira la finca, el Reserva Especial es equilibrado, con madurez y peso. Con el trabajo en viña y a través de vinificaciones muy consecuentes, obtienen vinos como el reserva especial.

Baix Anoia, 80 ha terrenos arcillo-calcáreos de pH alto +8, clima mediterráneo templado con noches frescas. Parel·lada-macabeu-chardonnay-pinot noir-ull de llebre-merlot-petit verdot-cabernet sauvignon, viñas viejas. Gran masía tradicional con bodega que sobre el Blanc y el Negre Selecció se ha ganadó la confianza de un público que conoce y valora el perfil elegante de la casa.

Els germans Huguet porten amb total harmonia l'excel·lent finca familiar del S.XVIII, amb la mateixa humilitat i delicadesa, en Joan i en Josep M^o reben al visitant amb càlid somriú i viva mirada: sempre afables expliquen il·lusionats el llarg camí, els nous projectes amb l'orgull de pertànyer i conduir aquest celler, on el Mediterrani no és tant patent com la muntanya de Montserrat. Parlen amb calma i coneixement, la seva és una experiència empírica, no varien res al celler fins abans haver-ho probat a consciència, coneixen perfectament el comportament de les seves vinyes i vins, i controlen tots els processos amb extremada cura, tant a les vinyes que envolten la masia com a l'escurpülos celler on tot és al seu lloc. Els seus vins transmeten la imatge que respira la finca, el Reserva Especial és equilibrat, amb maduresa i pes.

Amb el treball a la vinya i a través de vinificacions molt consecuentes, obtenen vins com el reserva especial.

Baix Anoia, 80 ha terrenys argil·lo-calcàrics de pH alt +8, clima mediterrani temperat amb nits fresques, parellada-macabeu-chardonnay-pinot noir-ull de llebre-merlot-petit verdot-cabernet sauvignon, vinyes velles. Gran masia tradicional amb celler que sobre el Blanc i el Negre Selecció s'ha guanyat la confiança d'un públic que coneix i valora el perfil elegant de la casa.



Jean Leon

Torrelavit

Jean Leon es un nombre estrechamente ligado a la historia de la viticultura del Penedès y a la vez, un nombre que evoca una vida de leyenda a caballo entre Catalunya y el Hollywood dorado. En 1961, Jean Leon compró unos terrenos en el Penedès y fue pionero en la plantación de Cabernet Sauvignon y Chardonnay. Él fue quien comercializó los primeros vinos monovarietales del estado, avanzándose al concepto de "clos", pago o "single vineyard". En 1994, Miguel Torres se hace cargo de esta emblemática bodega y desde entonces se ha intentado mantener la línea original en todos sus vinos, adaptándolos tanto en estética como en contenido a la enología actual. Jaume Rovira, el enólogo de siempre de Jean Leon, continúa siendo el autor de todos los vinos, con el asesoramiento técnico del propio Miguel A. Torres y las responsabilidades comerciales delegadas en su hijo, Miguel Torres Maczassek, actualmente a la cabeza de la empresa.

Bodega tradicional, pionera en la plantación de cabernet sauvignon en el Penedès i en elaborar monovarietales. Vinificaciones tradicionales buscando fruta y sedosidad.

Alt Penedès, 67 ha terrenes arcillo-calcàreos de pH neutre +7. Clima mediterraneo templado, cabernet sauvignon-merlot-cabernet franc-chardonnay, viñas viejas.

Jean Leon és un nom estretament lligat a la història de viticultura del Penedès i a la vegada, un nom que evoca una vida de llegenda a cavall entre Catalunya i el Hollywood daurat. Al 1961, Jean Leon va comprar uns terrenys al Penedès i va ser pioner en la plantació de Cabernet Sauvignon i Chardonnay. Ell va ser qui va comercialitzar els primers vins monovarietales de l'estat, avançant-se al concepte de "clos", pago o "single vineyard". L'any 1994, Miguel Torres es fa càrrec d'aquest emblemàtic celler i des d'aleshores s'ha intentat mantenir la línia original en tots els seus vins, adaptant-los tan en estètica com en contingut a l'enologia actual. Jaume Rovira, l'enòleg de sempre de Jean Leon, continua sent l'autor de tots els vins, amb l'assessorament tècnic del propi Miguel A. Torres i les responsabilitats comercials delegades en el seu fill, Miguel Torres Maczassek, actualment al capdavant de l'empresa.

Celler tradicional, pioner en la plantació de cabernet sauvignon al Penedès i en elaborar monovarietales. Vinificaciones tradicionales buscando fruta i sedostat.

Alt Penedès, 67 ha terrenys argil·lo-calcàrics de pH neutre +7. Clima mediterrani temperat, cabernet sauvignon-merlot-cabernet franc-chardonnay, vinyes velles.



Foto: Toni Galitó

Jaume Gramona



Gramona

St. Sadurní

Una excelente muestra de equipo familiar perfectamente compenetrado lo forman los primos Gramona que desde esta casa vitivinícola dedicada hace más de 150 años a elaborar vino, ha alcanzado ya no solamente un nivel de altura con sus espumosos sino también en sus vinos tranquilos. La conversación agradable, con tono reposado y reflexivo de Xavier atrapa enseguida y fluye. De igual manera, empezar cualquier tema vitivinícola con Jaume conduce hacia un animado y apasionado rato, lleno de conocimiento técnico. Aquí se da muchísima importancia al efecto geoclimático, estudiando los terrenos, buscando los más ácidos, las zonas que permitan la mejor expresión de los varietales. Con la nueva bodega a punto, con material digno de una 'boutique winery', puede esperarse lo mejor: el Bru, un pinot singular, acaricia con dulzura cremosa y final fresco, una proeza para reflexionar sobre el potencial de esta tierra.

Bodega tradicional con solera, han sido y son referencia con los espumosos y una cata obligada con los brillantes, inquietos y curiosos vinos blancos, negros y dulces. Vinificaciones muy direccionadas, soportadas en una gran base técnica y trabajadas sobre unos patrones del todo personales.

Alt Penedès, 29 ha terrenos arcillo-calcareos de pH neutro +7.5, clima mediterráneo templado. Parellada-macabeu-xarel-lo-chardonnay-sauvignon blanc-pinot noir-merlot, viñas viejas.

Una excel·lent mostra d'equip familiar perfectament compenetrat el formen els cosins Gramona que des d'aquesta casa vitivinícola amb més de 150 anys dedicada a elaborar vi, ha assolit ja no només un nivell d'alçada pels seus escumosos sinó també en els seus vins tranquils. La conversa agradable, amb un tò reposat i reflexiu d'en Xavier atrapa desseguida i flueix. D'igual manera, encetar qual·sevol tema vitivinícola amb en Jaume condueix cap a una animada i apassionada estona, plena de coneixement tècnic. Aquí es dona moltíssima importància a l'efecte geoclimàtic, estudiant els terrenys, buscant els més àcids, les zones que permetin la millor expressió dels varietals, ... Amb el nou celler a punt, amb material digne d'una 'boutique winery', es pot esperar el millor: el Bru, un pinot singular, acaricia amb una dolçura cremosa i un final fresc, una proesa per a reflexionar sobre el potencial d'aquesta terra.

Celler tradicional amb solera, han estat i són referència amb els escumosos i un tast obligat amb els brillants, inquietos i curiosos vins blancs, negres i dolços. Vinificacions molt direccionades, suportades en una gran base tècnica i treballades sobre uns patrons del tot personals.

Alt Penedès, 29 ha terrenys argillo-calcaris de pH neutre +7.5, clima mediterrani temperat, parellada-macabeu-xarel-lo-chardonnay-sauvignon blanc-pinot noir-merlot, vinyes velles.



U mes U fan Tres

Font-rubí

Una bonita muestra de amistad y empatía es lo que representa esta bodega, que empezaron casi sin darse cuenta. Con muchas ganas de hacer algo diferente y divertido, Josep Pinyol - conocido e imparable elaborador de Font-Rubí - juntamente con su amigo Josep, se unieron a otro potente tándem, bien conocido en el mundo del vino, dando como resultado un equipo en el que la energía resultante superava la suma aritmética: una pareja por banda, que da tres como resultado. Una de las bodegas de la parte alta del Penedès, que trabajan 30 ha, donde aprietan la Garnacha y otras variedades, en tierras arcillo-calcáreas. Destaca Dèfora, de viñas viejas de Garnacha con un toque Cabernet Sauvignon, maduro, voluptuoso, fino y con presencia tánica con la que demuestran el potencial de la Garnacha en el Penedès.

Bodega de reciente creación con vinos modernos y potentes. Vinificaciones tradicionales apoyadas por grandes conocimientos técnicos y enfoque moderno.

Alt Penedès, 30 ha terrenos arcillo-calcáreos pH alt +8, clima mediterráneo templado con cierta continentalidad, xarel·lo-merlot-cabernet sauvignon-syrah-garnatxa, viñas viejas de xarel·lo y garnatxa.

Una bonica mostra d'amistat i empatia és el que representa aquest celler, que van començar gairebé sense adomar-s'en. Amb moltes ganes de fer alguna cosa diferent i divertida, en Josep Pinyol - conegut i imparable elaborador de Font-Rubí - juntament amb el seu amic Josep, van unir-se a un altre potent tándem, ben conegut en el món del vi, donant com a resultat un equip en el que l'energia resultant superava la suma aritmètica: una parella per banda, que dona tres com a resultat. Un dels cellers de la part alta del Penedès, que treballen 30 ha, on apreten la Garnatxa i altres varietats, en terres argil·lo-calcàries. Destaca Dèfora, de vinyes velles de Garnatxa amb un toc de Cabernet Sauvignon, madur, voluptuós, fi i amb presència tánica amb el que demostren el potencial de la Garnatxa penedesenca.

Celler de recent creació amb vins moderns i potents. Vinificacions tradicionals recolzades per grans coneixements tècnics i enfoc modern.

Alt Penedès, 30 ha terrenys argil·lo-calcàrics de pH alt +8, clima mediterrani temperat amb certa continentalitat, xarel·lo-merlot-cabernet sauvignon-syrah-garnatxa, vinyes velles de xarel·lo i garnatxa.



Albet i Noya

Sant Pau d'Ordal

Orgullosos del su pasado aparcerero, los Albet han convertido con mucho esfuerzo Can Vendrell en una bodega de referencia. Con ilusión de niños, explican los numerosos proyectos que tienen por doquier, desde nuevas instalaciones y nuevas plantaciones, a difíciles proyectos de recuperación de variedades. Pioneros de la agricultura ecológica, no ya en el Penedès sino en todo el estado, continúan creyendo en este sistema para conseguir uvas de excelente estado sanitario. Entre cipreses trabajan 40 ha de viña, donde puede encontrarse casi cualquier variedad, desde las internacionales a desconocidos variedades antiguos y autóctonos. El reserva Martí, en honor al pequeño de Josep M*, es un coupage expresivo, maduro, potente y distinguido, que da todo cuanto puede esperarse del vino superior de la casa. Bodega tradicional que ha conseguido ser referencia en la viticultura ecológica y elabora un amplio abanico de variedades y coupages.

Vinificaciones tradicionales trabajando con una filosofía respetuosa y poniendo énfasis en la madurez.

Alt Penedès, 40 ha terrenos arcillo-calcareos de pH alto +8, clima mediterráneo templado, xarel·lo-macabeu-chadonnay-viognier-merlot-pinet noir-cabernet sauvignon-ull de llebre, viñas viejas.

Orgullosos del seu passat rabassaire, els Albet han convertit amb molt esforç Can Vendrell en un celler de referència. Amb il·lusió d'infants expliquen els nombrosos projectes que ténen arreu, des de noves instal·lacions i noves plantacions, a difícils projectes de recuperació de varietals. Pioners de la agricultura ecològica, no ja al Penedès sinó a tot l'estat, continuen creient en aquest sistema per aconseguir raïms d'excel·lent estat sanitari. Entre marges i xiprés treballen 40 ha de vinya, on s'hi pot trobar gairebé qualsevol varietat, des de les internacionals a desconeguts varietals antics i autòctons. El Reserva Martí, en honor al petit d'en Josep M*, és un coupage expressiu, madur, potent i distingit, que dóna tot el que es pot esperar del vi superior de la casa.

Celler tradicional que ha aconseguit ser referència en la viticultura ecològica i elabora un ampli ventall de varietals i coupages.

Vinificacions tradicionals treballant amb una filosofia respectuosa i posant èmfasi en la maduresa.

Alt Penedès, 40 ha terrenys argil·lo-calcaris de pH alt +8, clima mediterrani temperat, xarel·lo-macabeu-chadonnay-viognier-merlot-pinet noir-cabernet sauvignon-ull de llebre, vinyes velles.



Foto: Toni Galitó

Marta, Joan i Albert Milà



Mas Comtal

Avinyonet

Determinación y franqueza definen a Marta Milà al igual que a los hermanos Joan y Albert Milà. Esta dinámica mujer del vino representa perfectamente una nueva generación de vitivinicultores de tradición vinícola familiar que sabe lo que quiere y lo que vale la bodega que representa, que se encuentra cómoda en las viñas y en la bodega pero también en el duro mercado de la exportación. Su padre (Albert) y este personaje hedonista del vino - Joan Milà -, uno de los más hiperactivos consultores del panorama vinícola estatal, fueron los portadores de la Merlot a estas tierras y disfrutaron de enormes conocimientos técnicos de los que se benefician sus vinos. Resalta Petrea, un vino elaborado con la uva procedente de viñas viejas de Merlot, rico, maduro, concentrado y voluptuoso, con el que han demostrado el potencial de estas tierras cuando viñas y uvas se trabajan con conocimiento.

Bodega tradicional que había despuntado con su preciado rosado y a partir de los Petrea abre otra línea de vinos modernos y poderosos. Vinificaciones tradicionales con base técnica y especial atención a la madurez polifenólica y a las barricas (húngaras).

Alt Penedès, 40 ha terrenys arcillo-calcàreos de pH alto +8, clima mediterràneo templado, xarel·lo-chadonnay-muller thurgau-merlot-cabernet sauvignon, viñas viejas de xarel·lo y merlot.

Determinació i franquesa defineixen la Marta Milà a l'igual que als germans Joan i Albert Milà. Aquesta dinàmica dona del vi representa perfectament una nova generació de vitivinicultors de tradició vinícola familiar que sap el que vol i el que val el celler que representa, que es troba còmode a les vinyes i al celler però també en el dur mercat de l'exportació. El seu pare (Albert) i aquest personatge hedonista del vi -en Joan Milà -, un dels més hiperactius consultors del panorama vinícola estatal, van ser els portadors de la merlot a aquestes terres i gaudeixen d'enormes coneixements tècnics dels que es beneficien els seus vins. Resalta Petrea, un vi elaborat amb el raïm procedent de vinyes velles de Merlot, ric, madur, concentrat i voluptuós, amb el que han demostrat el potencial d'aquestes terres quan ceps i raïms es treballen amb coneixement.

Celler tradicional que havia despuntat amb el seu preciós rosat i a partir dels Petrea obre una altra línia de vins moderns i poderosos. Vinificacions tradicionals amb base tècnica i especial atenció a la maduresa polifenòlica i a les bótes (hongareses).

Alt Penedès, 40 ha terrenys argil·lo-calcàrics de pH alt +8, clima mediterrani temperat, xarel·lo-chadonnay-muller thurgau-merlot-cabernet sauvignon, vinyes velles de xarel·lo i merlot.



Miguel Torres



Miguel Torres

Pacs

La historia de Bodegas Torres, fundada en 1870, esta revestida de anécdotas y curiosidades: como emigró a Cuba el fundador, Jaime Torres Vendrell, a la búsqueda de fortuna, de cómo regresó a Vilafranca y de sus inicios en la calle Comerç juntamente con su hermano, de cómo empezó a comercializarse vino embotellado y a tomar contacto con el mercado americano, allá por el año 36, de cómo se ha mantenido siempre la tradición y el espíritu de empresa familiar durante cinco generaciones. En 1979, en una cata organizada por una prestigiosa revista, el Mas la Plana Etiqueta Negra del 70 se alzó con el reconocimiento como mejor vino tinto del mundo. La familia Torres ha mantenido siempre su política de calidad y prestigio en todos sus vinos, adaptándolos a las tendencias actuales y al nuevo modelo de consumidor. Toda esta tradición tiene su contraste en la búsqueda e investigación que se desarrolla desde hace más de veinte años.

Bodega tradicional conocida en todo el Mundo, da un tratamiento especial a los vinos de pago. Vinificaciones tradicionales que conservan su 'gòut du mason' particular.

Penedès, 1340 ha (finca les Arnes 2 has) terrenos aluviales arcillo-calcàreos con pizarra, pH alto +8, clima mediterraneo templado con noches frescas, cabernet sauvignon-merlot-cabernet franc, viñas viejas.

La història de Bodegas Torres, fundada l'any 1870, està revestida d'anècdotes i curiositats: de com emigrà a Cuba el fundador, Jaume Torres Vendrell, a la recerca de fortuna, de com va tornar a Vilafranca i dels seus inicis al carrer Comerç de Vilafranca juntament amb el seu germà, de com es va començar a comercialitzar vi embotellat i a prendre contacte amb el mercat americà, allà per l'any 36, de com s'ha mantingut sempre la tradició i l'esperit d'empresa familiar durant cinc generacions.

El 1979, en un tast organitzat per una prestigiosa revista, el Mas la Plana Etiqueta Negra del 70 es va alçar amb el reconeixement com a millor vi negre del món. La família Torres ha mantingut sempre la seva política de qualitat i prestigi en tots els seus vins, adaptant-los a les tendències actuals i al nou model de consumidor. Tota aquesta tradició té el seu contrast en la recerca i investigació que es desenvolupa des de fa més de vint anys.

Celler tradicional conegut arreu del Món, dóna un tractament especial als vins de terra. Vinificacions tradicionals que conserven el seu 'gòut du mason' particular.

Penedès, 1340 ha (finca les Arnes 2 has) terrenys al·luvials argil·lo-calcàris amb licorella, pH alt +8, clima mediterrani temperat amb nits fresques, cabernet sauvignon-merlot-cabernet franc, vinyes velles.



Can Ràfols dels Caus

Avinyonet

Carles Esteve no puede disimular la satisfacción de haber escrito una pequeña parte de la historia vitivinícola reciente del Penedès, habla de los duros y excitantes inicios, y ahora el momento es brillante. El magnífico mas de Can Ràfols, repleto de arte y buen gusto, destila un toque de bohemia y creatividad. Desde el principio, Carles creyó en la filosofía de 'Château' y extendió un puente entre Burdeos y el Penedès. Así, en las viñas incrustadas en pleno macizo del Garraf, hallamos sobretodo variedades francesas. Con uva de viñas viejas de Merlot elaboran el Caus Lubis, refinado, concentrado, con carácter y sedosidad, que ha demostrado repetidamente las posibilidades de la Merlot en el Penedès cuando la uva se halla en el lugar apropiado y la elaboración es consecuente con la uva que de ella se obtiene. Bodega tradicional referencia obligada por sus elegantes tintos y curioso rosado. Vinificaciones tradicionales con modelos bordeleses, buscando finura, elegancia con concentración.

Garraf, 58 ha terrenos calcáreos de pH alto +8, clima mediterráneo templado, xarel·lo-chenin blanc-incrozzio manzoni-chadonnay-merlot-cabernet sauvignon-pinot noir, viñas viejas de xarel·lo y merlot.

En Carles Esteve no pot dissimular la satisfacció d'haver escrit una petita part de la història vitivinícola recent del Penedès, parla dels durs i exitants inicis, i ara el moment és brillant. El magnífic mas de can Ràfols, farcit d'art i de bon gust, destila un toc de bohèmia i creativitat. Des del el principi en Carles va creure en la filosofia de 'Château' i va estendre un pont entre Burdeus i el Penedès: Així, a les vinyes encastades en plè massís dels Garraf, hi trobem sobretot varietals francesos. Amb raïm de vinyes velles de Merlot elaboren el Caus Lubis, refinat, concentrat, amb caràcter i sedositat, que ha demostrat repetidament les possibilitats de la Merlot penedesenca quan la vinya es troba en el lloc adient i l'elaboració és conseqüent amb el raïm que se n'obté.

Celler tradicional referència obligada pels seus elegants negres i curiós rosat. Vinificacions tradicionals amb models bordelesos, buscant finor, elegància amb concentració.

Garraf, 58 ha terrenys calcaris de pH alt +8, clima mediterrani temperat, xarel·lo-chenin blanc-incrozzio manzoni-chadonnay-merlot-cabernet sauvignon-pinot noir, vinyes velles de xarel·lo i merlot.



Foto: Toni



Jané Ventura

Vendrell

El recanvi generacional de la pequeña empresa familiar está asegurado. Gerard y Albert Jané en pocos años han evolucionado el concepto, los vinos, la finca y la imagen hasta consolidarlos. En bodega el cuidado, serenidad y calma, fuera la energía, conocimiento y fuerza, hacen de este equipo un tándem perfecto. Lo estudian todo: terrenos, variedades, vinificaciones y empujan esta dinámica bodega hacia la calidad. Buscan variedades autóctonas y se apoyan también en las foránicas, son buenos conocedores de su zona. De una filosofía muy purista nace una concepción de viña moderna, buscando la máxima concentración, de la misma forma que en la bodega, donde la potencia es el caliz buscado. Así sus vinos, como el Mas Vilella, hijos de una tierra arcillo-cal-cárea, fuerte impronta solar y tocados por manos con determinación, son potentes, carnosos, maduros y con el frescor necesario para ser también agradables.

Bodega tradicional conocida por la franqueza de sus vinos, renovada quiere abanderar el Penedès de los vinos poderosos. Vinificaciones potentes buscando la máxima concentración polifenólica sin dejar de lado la elegancia.

Baix Penedès, 11 ha terrenos arcillo-cal-cárea de pH alto +8, clima mediterráneo templado con días muy calurosos. Macabeu-xarel-lo-subirat parent-ull de llebre-merlot-cabernet sauvignon, viñas viejas de macabeu.

El recanvi generacional de la petita empresa familiar està assegurat. En Gerard i l'Albert Jané en pocs anys han evolucionat el concepte, els vins, la finca i l'imatge fins a consolidar-los. Al celler la cura, serenitat i calma; a fora l'energia, coneixença i força, fan d'aquest equip un tándem perfecte. Ho estudien tot: terrenys, varietats, vinificacions, i empenyen aquest dinàmic celler cap a la qualitat. Busquen varietats autòctones i es recolzen en les forànies també, són bons coneixedors de la seva zona. D'una filosofia molt purista neix una concepció de vinya moderna, buscant la màxima concentració, de la mateixa manera que al celler, on la potència és el càlix buscat. Així els seus vins, com el Mas Vilella, fills d'una terra argil·lo-cal·cària, forta empremta solar i tocats per mans amb determinació, són potents, carnosos, madurs i amb la frescor necessària per a ser també agradables.

Celler tradicional conegut per la franquesa dels seus vins, renovat vol abanderar el Penedès dels vins poderosos. Vinificacions potents buscant la màxima concentració polifenòlica sense deixar de banda l'elegància.

Baix Penedès, 11 ha terrenys argil·lo-cal·caris de pH alt +8, clima mediterrani temperat amb dies molt calorosos, macabeu-xarel·lo-subirat parent-ull de llebre-merlot-cabernet sauvignon, vinyes velles de macabeu.



Avgvstvs

Sant Vicenç

Hablan firme y claro, y saben lo que cuesta levantar un proyecto como este; desde el dorado presente, Joan Roca recuerda con nostalgia la llegada a 'Les Deveses', las primeras pruebas, el acercamiento a los preciados agrídulces... Recomienda la visión del mar a la sombra de uno de los viejos y excepcionales algarobos que parecen vestigios de épocas remotas. Todo está en orden en la finca, desde las mangueras hasta los densímetros, trabajo cuidadoso tanto en el manejo de las cepas como en la manipulación de los vinos. La suya no es una aproximación temperamental al vino, sino reflexiva y pausada. Sin embargo, no carece de incitativa: cómo sino podían haberse planteado empezar una aventura como la de los agrídulces innovadores, presentes en todas las grandes cocinas? Con Trajanvs no buscan la opulencia, concentración o dulzor, su objetivo es elaborar un clásico con carácter de las viñas al pie del calcáreo Sant Vicenç.

Bodega tradicional que tiene el mérito de haber comercializado el primer rosado de Cabernet Sauvignon, también despuntó con uno de los primeros Chardonnays sólidos, con sus nuevos tintos quiere reafirmarse en la elegancia elaborando según un corte clásico y actual. Vinificaciones respetuosas buscando taninos para un buen envejecimiento.

10 ha Baix Penedès, terrenos arcillo-calcáreos de pH alto +8, clima mediterráneo templado con días muy calurosos y noches templadas. Chardonnay-merlot-cabernet franc-cabernet sauvignon.

Parlen ferm i clar, i saben el que costa pujar un projecte com aquest: des del daurat present, en Joan Roca recorda amb anyorança l'arribada a 'Les Deveses', les primeres proves, l'acostament als preciosos agridoçols...Recomforta la visió del mar a l'ombra d'un dels vells i excepcionals garrofers que semblen vestigis d'èpoques remotes. Tot està en ordre a la finca, des de les mangueres fins els densímetres, treball acurat tan en el maneig dels ceps com en la manipulació dels vins. La seva no és una aproximació temperamental al vi, sinó reflexiva i pausada. Tanmateix, no manca l'incitativa: com sinó es podrien haver plantejat mai començar una aventura com la dels agridoçols innovadors, presents a totes les grans cuines? Amb Trajanvs no busquen opulència, concentració o dolçor, la seva fita és elaborar un clàssic amb el caràcter de les vinyes al peu del calcari Sant Vicenç.

Celler tradicional que té el mèrit d'haver comercialitzat el primer rosat de cabernet sauvignon, també va despuntar amb un dels primers chardonnays sòlids, amb els seus nous negres vol reafirmar-se en l'elegància elaborant segons un tall clàssic i actual. Vinificacions respectuoses buscant tanins per a un bon envelliment.

10 ha Baix Penedès, terrenys argillo-calcaris de pH alt +8, clima mediterrani temperat amb dies molt calorosos i nits temperades.

Chardonnay-merlot-cabernet franc-cabernet sauvignon.



Els vins

CAN FEIXES

N, en pleno Preitoral, cerca de Montserrat. Bosques de pino blanco, encinas. Clima mediterráneo templado, con cierta continentalidad. Suelos profundos, pedregosos y fríos. Ciclo de maduración largo, vendimia M 01/10.

RESERVA ESPECIAL Coupage de Cabernet Sauvignon, Merlot y Ull de llebre, de vinificación tradicional, buscando el máximo equilibrio, criado 12 meses en roble.

JEAN LEÓN

N, en el centro del Alt Penedès. Rico en torrentes con árboles caducifolios de ribera. Clima mediterráneo templado. Suelos profundos, fríos y neutros. Ciclo de maduración medio, vendimia M 15/09.

CABERNET SAUVIGNON RESERVA Cabernet Sauvignon, vinificación tradicional, buscando fruta y finura, envejecido 24 meses en roble.

GRAMONA

N-E, entre el macizo del Ordal y el Preitoral. Con pino blanco, y árboles de ribera. Clima mediterráneo templado. Suelos profundos y pedregosos, bastante neutros. Ciclo de maduración medio, vendimia M 21/09.

BRU Pinot noir, vinificación moderna, buscando la máxima expresividad, envejecido 18 meses en roble.

U MES U FAN TRES

N-W, en la falda del Preitoral. Zona de montículos y torrentes, con pino blanco, encina, gayomba. Clima mediterráneo templado con noches frescas. Suelos profundos y pedregosos, fríos y calcáreos. Ciclo de maduración medio, vendimia M 15/09.

DÉFORA Garnacha, vinificación tradicional buscando un corte moderno, criado durante 12 meses en roble

ALBET I NOYA

E-SE, en la falda del mazo del Ordal, con el Litoral enfrente. Viñas dispuestas en grandes terrazas, con almendros, cipreses. Clima mediterráneo templado, con días de verano calurosos. Suelos de buena profundidad, pedregosos, fríos. Ciclo de maduración medio, Vendimia M 15/09.

RESERVA MARTÍ Coupage de Ull de Llebre - Syrah - Cabernet Sauvignon, de vinificación tradicional, buscando potencia y finura, envejecido durante 12 meses en roble.



CAN FEIXES

N, en ple Preitoral, a prop de Montserrat. Amb boscos de pi blanc, alzines. Clima mediterrani temperat, amb certa continentalitat. Sòls profunds, pedregosos i freds. Cicle de maduració llarg, verema M 01/10.

RESERVA ESPECIAL Coupage de Cabernet Sauvignon, Merlot i Ull de llebre, de vinificació tradicional, buscant el màxim equilibri, criat 12 mesos en roble.

JEAN LEÓN

N, al centre de l'Alt Penedès. Ric en rieres amb arbres caducifolios de ribera. Clima mediterrani temperat. Sòls profunds, freds i neutres. Cicle de maduració mig, verema M 15/09.

CABERNET SAUVIGNON RESERVA Cabernet Sauvignon, vinificació tradicional, buscant fruita i finor, envellit 24 mesos en roble.

GRAMONA

N-E, entre el massís de l'Ordal i el pre-litoral. Amb pi blanc, garriç i arbres de ribera. Clima mediterrani temperat. Sòls profunds i pedregosos, bastant neutres. Cicle de maduració mig, verema M 21/09.

BRU Pinot noir, de vinificació moderna, buscant la màxima expressivitat, envellit 18 mesos en roble.

U MES U FAN TRES

N-W, a la falda del pre-litoral. Zona de turons i rieres, amb pi, alzina, ginesta. Clima mediterrani temperat amb nits fresques. Sòls profunds i pedregosos, freds i calcaris. Cicle de maduració mig, verema M 15/09.

DÉFORA Garnatxa, vinificació tradicional, buscant un tall modern, criat durant 12 mesos en roble.

ALBET I NOYA

E-SE, a la falda del massís de l'Ordal, amb el litoral davant. Vinyes disposades en grans bancals, amb ametllers, xiprers. Clima mediterrani temperat, amb dies estivals calorosos. Sòls de bona profunditat, pedregosos, freds. Cicle de maduració mig, verema M 15/09.

RESERVA MARTÍ Coupage de Ull de Llebre - Syrah - Cabernet Sauvignon, de vinificació tradicional, buscant potència i finor, envellit durant 12 mesos en roble.

MAS COMTAL

E, en la llanura donde desemboca el macizo del Ordal. En un paraje agrícola tradicional. Clima mediterráneo templado, con días calurosos. Suelos profundos. Ciclo de maduración medio, vendimia M 15/09.

PETREA Merlot, vinificado tradicionalmente, buscando concentración, envejecido 12 meses en roble.

MIGUEL TORRES

N, en pleno Pre-litoral, en el término de Agulladoic. Pino blanco, encina, boj, roble. Clima mediterráneo templado, con cierta continentalidad. Suelos profundos, pedregosos, fríos, con rastros de pizarra gris. Ciclo de maduración largo, vendimia M 28/09.

RESERVA REAL Coupage de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, de vinificación tradicional, buscando potencia y elegancia, envejecido 18 meses en roble.

CAN RÀFOLS DELS CAUS

E, entre el macizo del Garraf y el del Ordal. Presenta un paisaje árido y pedregoso, con palmito, olivo, almendro. Clima mediterráneo templado, con noches frescas. Suelos poco profundos, pedregosos y calcáreos. Ciclo de maduración medio, vendimia M 15/09.

CAUS LUBIS 100% Merlot, con vinificaciones tradicionales, buscando finura, envejecido 11 meses en roble.

JANÉ VENTURA

NS-W, en la falda de la sierra de Ancosa. Con palmito, olivo, chumberas...Clima mediterráneo, con fuerte insolación. Suelos poco profundos, pedregosos y arenosos. Ciclo de maduración corto, vendimia M 08/09.

MAS VILELLA Cabernet Sauvignon, de vinificación tradicional, buscando la máxima concentración, envejecido 12 meses en roble.

AVGVSTVS

S-W, asentado en el tramo final del Litoral, frente a la costa. La vegetación típica mediterránea, con algarrobos, chumbera. Clima mediterráneo templado, suave y con fuerte insolación. Suelos poco profundos, pedregosos y calcáreos. Ciclo de maduración corto, vendimia M 15/08.

TRAJANVS Coupage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot, vinificado tradicionalmente, buscando un patrón clásico, envejecido 14 meses en roble.



MAS COMTAL

E, a la plana on desemboca el massís de l'Ordal. En un paratge agrícola tradicional. Clima mediterrani temperat, amb dies calorosos. Sòls profunds. Cicle de maduració mig, verema M 15/09.

PETREA Merlot, vinificat tradicionalment, buscant concentració, envellit 12 mesos en roure.

MIGUEL TORRES

N, en plè pre-litoral, al terme d'agulladoic. Pi blanc, alzina, boix, roure. Clima mediterrani temperat, amb certa continentalitat. Sòls profunds, pedregosos, freds, amb rastres de pissarra gris. Cicle de maduració llarg, verema M 28/09.

RESERVA REAL Coupage de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, buscant potència i elegància, envellit 18 mesos en roure.

CAN RÀFOLS DELS CAUS

E, entre el massís del Garraf i el de l'Ordal. Presenta un paisatge àrid i pedregós, amb margalló, olivera, ametller. Clima mediterrani temperat, amb nits fresques. Sòls poc profunds, pedregosos i calcaris. Cicle de maduració mig, verema M 15/09.

CAUS LUBIS 100% Merlot, amb vinificacions tradicionals, buscant finor, envellit 11 mesos en roure.

JANÉ VENTURA

S-W, a la falda de la serra d'Ancosa. Amb margalló, olivera, figues de moro, ... Clima mediterrani temperat, amb molta insolació. Sòls poc profunds, pedregosos i saulencs. Cicle de maduració curt, verema M 08/09.

MAS VILELLA Cabernet Sauvignon, de vinificació tradicional, buscant la màxima concentració, envellit 12 mesos en roure.

AVGVSTVS

S-W, assentat a les acaballes del litoral, davant la costa. La vegetació típica mediterrània, amb garrofers, figues de moro, Clima mediterrani temperat, suau i amb forta insolació. Sòls poc profunds, pedregosos i calcaris. Cicle de maduració curt, verema M 15/08.

TRAJANVS Coupage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Merlot, vinificat tradicionalment, buscant un patró clàssic, envellit 14 mesos en roure.



CAN FEIXES

Josep M^a Huguet / Joan Huguet
Finca Can Feixes · 08785 Cabrera d'Anoia · Tel. 937718227 · canfeixes@canfeixes.com



JEAN LEÓN

Miguel Torres M.
Afores, s/n · 08775 Torrelavit · Tel. 938995033 · jeanleon@jeanleon.com · www.jeanleon.com



GRAMONA

Jaume Gramona
Industria, 36 · 08770 Sant Sadurní d'Anoia · Tel. 938910113 · cava@gramona.com · www.gramona.com



U MÉS U FAN TRES

Josep Bonell
Masia Navinés · 08736 Font-Rubí · Tel. 938974069 · umesu@umesufantres.com



ALBET I NOYA

Josep M^a Albet
Can Vendrell, s/n · 08739 Sant Pau d'Ordal · Tel. 938994812 · albetinoya@albetinoya.com · www.albetinoya.com



MAS COMTAL

Marta Milà / Joan Milà
Mas Comtal, 1 · 08739 Avinyonet del Penedès · Tel. 938970052 · mascomtal@arrakis.es · www.mascomtal.com



MIGUEL TORRES

Miguel Torres
Comerc, 22 · 08720 Vilafranca del Penedès · Tel. 938177400 · webmaster@torres.es · www.torres.es



CAN RÀFOLS DELS CAUS

Carles Esteve
Can Ràfols dels Caus · 08739 Avinyonet del Penedès · Tel. 938970013 · canrafols@seker.es



JANÉ VENTURA

Gerard Jané / Albert Jané
Ctra. Calafell, 2 · 43700 El Vendrell · Tel. 977660118 · janeventura@janeventura.com · www.janeventura.com



AVGVSTVS

Joan Roca
Ctra. Sant Vicenç, s/n · 43700 El Vendrell · Tel. 977666910 · avgvstvs@wanadoo.com

Qualidès és una idea creada i implementada per
Els Jèlipins, amb la col·laboració de tots els
cellers involucrats.

©**Textos:** Els Jèlipins

©**Fotos:** Toni Galitó i Miguel Torres S.A.

Disseny i muntatge: Els Jèlipins i Toni Galitó

Hivern 2004