
Enoturisme a la Costa Brava amb la Ruta del Vi DO Empordà

Dossier de premsa 2022/23



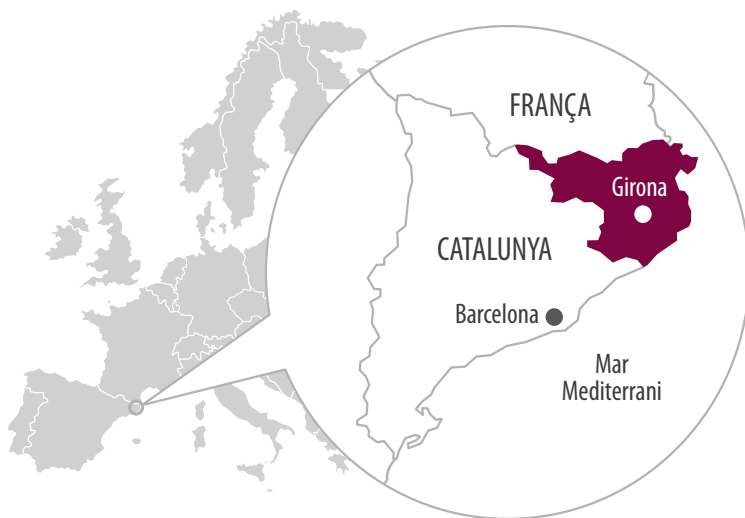
Ruta del Vi DO Empordà
Costa Brava
Pirineu de Girona



Costa Brava
Pirineu de Girona

Dins la marca turística centenària de la Costa Brava, a la província de Girona i al nord-est de la península Ibèrica, mereix especial atenció l'Empordà, una regió única on el mar Mediterrani s'uneix amb les muntanyes dels Pirineus.

Es tracta d'una terra de gran bellesa i contrast paisatgístic, amb diversos espais protegits i un litoral espectacular de platges i cales, que ha estat font d'inspiració de molts artistes. També gaudeix d'un ric patrimoni històric i cultural, que abraça des de menhirs i monuments megalítics fins al surrealisme del geni Salvador Dalí, passant per l'art romànic i l'arquitectura gòtica.



Marc històric

La cultura del vi i el seu comerç arriben a Catalunya aproximadament al segle VI aC gràcies als pobladors de les primeres colònies grecoromanes, que, motivats pel clima mediterrani i per la seva posició estratègica, escullen Empúries per establir-se; amb el temps, aquesta ciutat donarà nom a tota la regió de l'Empordà. Quatre segles més tard, ja hi ha constància arqueològica i documental que els vins dels territoris d'Emporiae són consumits en els mercats interiors, en altres províncies de l'Imperi romà i fins i tot a la mateixa metròpoli.

El conreu de la vinya es prolonga fins a l'edat mitjana, moment en què prolifera al voltant dels monestirs i les abadies. Al segle IX dC, les falques de la muntanya de Rodes, on encara avui dia s'alça el monestir de Sant Pere de Rodes, s'escalonen en feixes per poder-hi plantar els ceps. Cal destacar, en aquest sentit, la figura del mestre cellerer Ramon Pere de Noves, un mite entre la llegenda i la realitat que, suposadament l'any 1130, escriu el primer tractat d'enologia de Catalunya. En aquesta època, també gràcies a altres monestirs, com el de Sant Quirze de Colera o el de Santa Maria de Vilabertran, l'Empordà arriba a sumar més de 20.000 hectàrees de vinya conreades, que forgen tot un paisatge de murs de pedra seca, terrasses, feixes, barraques a les vinyes i xiprers.

Aquesta prosperitat es veu estroncada per la plaga de la filloxera, vinguda de França i apareguda en una vinya de Rabós d'Empordà l'any 1879. La pagesia es veu obligada a arrencar les vinyes, i ja mai més no s'aconseguirà recuperar la terra que havien ocupat amb anterioritat. Al cap de cinquanta anys, l'inici del moviment dels cellers

cooperatius obre una nova etapa que permet sumar esforços per millorar la qualitat en el procés d'elaboració del vi.

Malgrat aquesta conjuntura, el boom turístic que la Costa Brava viu als anys seixanta i setanta fa que bona part de la població relegui la vinya a una activitat secundària, familiar i d'oci per esdevenir empresaris del sector de l'hostaleria, molt més lucratiu i a l'alça en aquell moment.

El 1975 neix el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà, la confirmació oficial del fet que, després de molta feina, els vins empordanesos han assolit un nivell de prestigi i de qualitat suficients per competir en el mercat amb els d'altres procedències. Aquesta era una vella aspiració dels viticultors de la regió, que ja havien iniciat els tràmits als anys seixanta.

La vinya empordanesa és un gran mosaic de terrenys en què predominen els **sòls de textura sorrenca, granítics i de pissarra**



D'aleshores ençà, la DO Empordà ha intensificat els nivells de control qualitatiu, ha promogut estudis tècnics dels vins empordanesos i ha posat especial èmfasi a estimular la producció de vins de qualitat. A més, ha consolidat la imatge dels vins de la regió, i n'ha garantit la presència en innumerables manifestacions turístiques, gastronòmiques i culturals. Gràcies a aquesta aposta per la qualitat de les noves generacions de viticultors, els vins de la DO Empordà han recollit, en els darrers anys, diversos reconeixements d'àmbit nacional i internacional:

Decanter 2023

Medalla de plata vi negre

- » **Valmaña Tinto 2019**
Clos D'agon (91 punts)
- » **Aires De Garbet 2018**
Perelada (91 punts)
- » **Finca La Garriga Samsó 2017**
Perelada (91 punts)
- » **Amic 2019**
Clos D'agon (90 punts)
- » **Finca Espolla 2020**
Perelada (90 punts)

Medalla de plata vi blanc

Només Garnatxa Blanca 2022
Perelada (90 punts)

La guia de Vins de Catalunya 2023

Millor Blanc i Millor Vi de Carinyena Blanca 2023

- » **Vins de Postal - La Creu 2018**,
Celler Cooperatiu Espolla.

Millor Blanc Brisat

- » **Esventat Blanc 2021**, Mas Llunes.

Millor Vi de Picapoll Blanc

- » **Pla de Tudela 2020**, Anna Espelt.

Guia Peñín 2023

- » **Somnis de Gerisena Sol i Serena**
Celler Gerisena (95 punts)
- » **Bac de les Ginesteres**
Celler Vinyes dels Aspres (95 punts)

Premis Vinari 2022

Medalla d'Or per a vins blancs joves

- » **Xot Blanc 2021**, Vinyes dels Aspres.

Medalla d'Or per vins rosats

- » **Cartesius Rosat 2021**,
celler Arché Pagès.

Medalla d'Or per a vins negres joves:

- » **Babalà Vi Negre Eixerit 2021**,
del Celler Cooperatiu d'Espolla.

Amb
1.845 hectàrees
de vinya plantades, les
varietats dominants són la
garnatxa
(blanca, roja i negra) i la
carinyena
(blanca i negra)



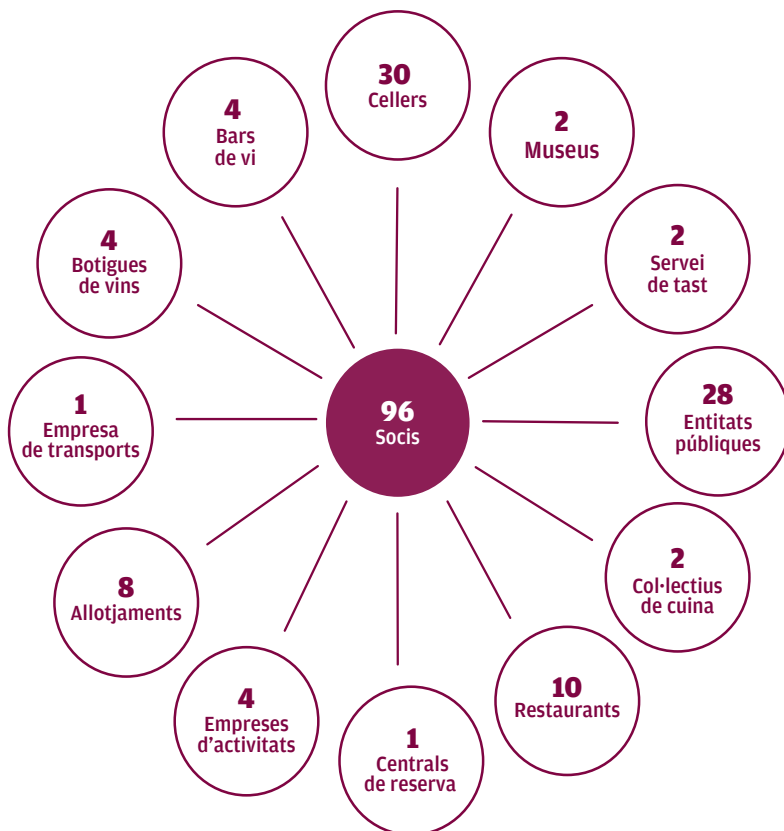
La Ruta del Vi DO Empordà

Amb aquesta aposta per la professionalització i la qualitat dels vins, es desperta l'interès del públic per visitar els cellers on s'elaboren i comença a desenvolupar-se un enoturisme incipient, liderat en molts casos per la tercera generació de viticultors de l'Empordà. Els seus avis van plantar les vinyes i els seus pares les van mantenir, mentre es dedicaven a l'hostaleria; ells, finalment, uniran el coneixement de tots dos mons, conscients que la millor manera de donar a conèixer tant els seus vins com la seva filosofia de treball és l'enoturisme.

Des del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, entitat mixta publicoprivada nascuda el 1976 amb la voluntat de promocionar les marques Costa Brava i Pirineu de Girona, es decideix fer costat a aquest moviment i entomar el repte: així, s'aposta decididament per l'enoturisme com a segment desestacionalitzador i de desenvolupament rural i com a activitat sostenible. En aquesta línia, l'any 2014 es crea el club de màrqueting de la Ruta del Vi DO Empordà, amb la intenció d'estructurar, gestionar i promocionar l'enoturisme a la Costa Brava.

Avui dia, la Ruta del Vi DO Empordà està composta per gairebé un centenar d'empreses i entitats públiques, escollides a través de criteris de qualitat i professionalitat i sotmeses a auditories periòdiques, que, unides, articulen l'oferta enoturística de l'Empordà. Aquestes empreses i entitats formen un tapís de nodes sobre el mapa de la Costa Brava que, lligats entre si, permeten al viatger organitzar-se una ruta a mida en funció de les seves necessitats.

El Patronat de Turisme Costa Brava Girona encapçala aquesta iniciativa, enfocant tant la gestió del club de màrqueting com la promoció turística a la demanda actual del mercat. Des del seu naixement, la Ruta del Vi DO Empordà ha experimentat un creixement sostingut i continuat, tant en nombre d'associats com pel que fa a la xifra de visitants dels cellers que en formen part. Aquest últim, però, s'ha vist estroncat per la conjuntura actual de pandèmia.



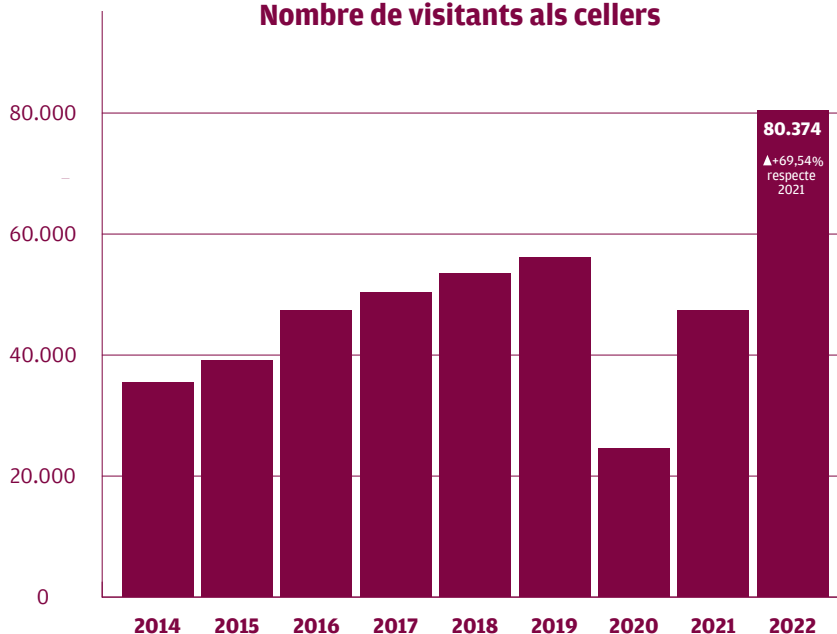
L'enoturisme està liderat per **la tercera generació de viticultors de l'Empordà**, que combina els coneixements de viticultura dels avis i els d'hostaleria dels pares

La DO Empordà i l'enoturisme en xifres

- » La Denominació d'Origen Empordà està composta per un total de 51 cellers, 30 dels quals obren les portes al públic, situats dins un radi de 90 km.
 - » L'any 2022 es van vendre per primer cop 6.017.362 ampolles sota la certificació de la DO Empordà que representa un augment del 3% respecte a les 5.839.749 unitats venudes l'any 2021.
 - » Un 60% de la producció són vins negres, un 17% rosats i un 19% blancs; els vins dolços, finalment, representen un 4%.
 - » Els cellers empordanesos van exportar 383.146 ampolles a prop d'una quarantena de països, principalment a Suïssa, Alemanya, Estats Units, Bèlgica, Xina, Països Baixos, França o el Regne Unit.
 - » La Ruta del Vi DO Empordà està formada per 96 empreses i entitats.
 - » El 2022, els cellers que formen part de la ruta van rebre un total de 80.374 visitants que representa un augment del 69,54% respecte l'any pre-pandèmic 2019.
 - » D'aquests 30 cellers, 13 cellers vinifiquen sota el segell de producció ecològica CCPAE, i 2 cellers estan en ple procés de conversió.
 - » La despesa mitjana per visitant és de 40,51 €.
- » Un 65% dels visitants són públic de proximitat de Catalunya; un 6% procedeixen d'altres regions de l'estat Espanyol, i el 29% restant correspon a visitants internacionals, entre els quals cal destacar la presència de francesos, neerlandesos, nord-americans, alemanys, anglesos i belgues.
 - » 14 cellers estan dintre de l'acció "Taps de Finca", la marca que distingeix els vins de la DO Empordà tapats amb taps de suro procedents de les finques dels municipis de la DO Empordà.



Nombre de visitants als cellers



10 propostes enoturístiques (+1 d'extra*) per gaudir de la Costa Brava i el Pirineu de Girona

1. A través de la visita «De la vinya al monestir» es poden descobrir els secrets vitivinícoles dels monjos benedictins **monestir de Sant Pere de Rodes**.
2. És imprescindible fer una ruta per les tres cooperatives històriques de l'Empordà —**Garriguella, Espolla i Empordàlia**—, amb més de 215 anys sumats a les espatlles.
3. Conèixer un celler d'una forma diferent és possible, amb el **Celler Cooperatiu d'Espolla** i les seves visites teatralitzades, per a que pogueu descobrir el seu projecte d'una forma divertida.
4. Descobrir el món de l'arròs i el vi, amb una passejada guiada entre arrossars i les vinyes del **Celler Mas Geli**. Podreu tastar diferents vins amb un menú maridatge creat per la xef Iolanda Bustos, a partir de les diferents varietat d'arròs i les flors silvestres comestibles descobertes en el passeig.
5. Amb les emocions a flor de pell, submergeix-te en el tast sensorial del **celler Mas Llunes**, en què una explosió de llum, color i música es marida amb les aromes i els sabors dels seus vins.
6. El **Wine Spa de l'Hotel Peralada Wine Spa & Golf ******* és un autèntic temple del benestar que recupera el llegat ancestral de la vinoteràpia per a que gaudeixis d'una experiència vital, amb tractaments inspirats amb la tradició vitivinícola de Peralada i les propietats del raïm.
7. Els més gourmets poden escollir entre esmorzars, brunches, pícnic o sopars entre les vinyes a **Espelt Viticultors, Masia Serra, La Vinyeta, El Celler d'en Marc o Terra Remota**, entre altres.
8. Per als més actius diversos cellers com ara Clos d'Agon, Mas Llunes o Perelada ofereixen **excursions en bicicleta convencional o elèctrica**, per gaudir dels paisatges més autèntics de l'Empordà.
9. Per als més actius diversos cellers com ara Mas Oller, Mas Geli o el Celler Brugarol ofereixen **excursions en bicicleta convencional o elèctrica**, per gaudir dels paisatges més autèntics de l'Empordà.
10. Amb curiositat i calçat còmode, veniu a descobrir l'entorn paisatgístic de Capmany, on es troba el **Celler Oliveda**. En el recorregut podreu arribar a la vinya del Dolmen on gaudireu d'un pícnic de productes locals en plena natura i amb vistes espectaculars a l'Empordà.

*

Festival Vívid!

Al mes d'abril, l'Empordà es converteix en

l'epicentre de l'enoturisme a Catalunya,

amb un programa de propostes exclusives que porten el públic a conèixer i viure en pròpia pell la viticultura a la regió



Calendari: com el cicle de la vinya, l'enoturisme no s'atura mai.

A l'hivern

- » Desembre **Fira de Vins i Caves de Catalunya**, Palafrugell. visitpalafrugell.cat

A la primavera

- » Tot el mes d'abril **Vívid**, Alt i Baix Empordà. vivid.costabrava.org
- » Abril **Mostra de vins de DO Empordà**, Roses. visit.roses.cat
- » Dissabte Sant **Fira de la Garnatxa i el Brunyol de l'Empordà**, Garriguella. garriguella.cat
- » Maig **Music & Wine & Formatges**, Llançà. visitllanca.cat
- » Maig - Juny **Arrels del Vi**, Sant Martí d'Empúries - L'Escala. arrelsdelvi.com
- » Juny **Fira del tap i el suro**, Cassà de la Selva. firadeltap.cat
- » Juny - Juliol **Mostra del Vi de l'Empordà**, Figueres. visitfigueres.cat

A l'estiu

- » Juliol i agost **De l'arbre al tap, del tap a la taula**, Palafrugell i Cassà de la Selva. gavarres.cat
- » Setembre **Festa de la Verema**, itinerant. doemporda.cat

A la tardor

- » Novembre **Festa del Vi Nou**, Calonge - Sant Antoni. calonge-santantoni.cat
- » Octubre **Beu-te el Museu**, Diversos municipis. costabrava.org
- » D'octubre a desembre **Sopars maridats a l'Alt i Baix Empordà (Cuina de l'Empordanet i Cuina del Vent)**, Alt i Baix Empordà. doemporda.cat



Novetats

» Noves empreses i cellers associats al club de la Ruta del Vi DO Empordà:

Celler Mas Pòlit, a Vilamanisclè.
visitpalafrugell.cat

Mas Rabiol, a Peratallada.
www.masrabiol.com

MiraGe, a Sant Pere Pescador.
www.masguso.com/ca/mirage

Vulpilius, a Vulpellac.
www.instargam.com/vulpilius/

» Cellers que han obert noves instal·lacions:

Inaugurat al maig de 2022, el nou **Celler Perelada, d'RCR Arquitectes**, és un espai que impressiona, a més de ser el primer celler d'Europa amb la certificació LEED Gold de sostenibilitat.
www.peralada.com

» Noves experiències enoturístiques:

Activitat «**Vins de la DO Empordà i sortida del sol des del mar al Parc Natural del Cap de Creus**», amb Celler Martín Faixó.
martinfaixo.com

Activitat «**Un mar de vins de la DO Empordà, històries de vinya i mar**», amb Glops d'Història i Creuers Mare Nostrum (estiu).
glopsdhistoria.com

Activitat «**The magic backpack**», amb La Gastronòmica. Excursió amb motxilla pels camins de ronda de la Costa Brava amb degustació de vins de la DO Empordà.
lagastronomica.cat

Coneix més sobre nosaltres (publicacions)

Pàgina web: **Pàgina web: costabrava.org**

Publicacions oficials: **issuu.com**

Informació per a agències: **trade.costabrava.org**

Sala de premsa: **premsa.costabrava.org**

Banc d'imatges: **fotos.costabrava.org**

Canal de Youtube: **www.youtube.com/costabrava**

Contacta'ns

Segueix-nos a les xarxes socials

Ruta del Vi DO Empordà:

 **[@empordawine](https://www.instagram.com/empordawine)**

 **[Rutadelvidoemporda](https://www.facebook.com/Rutadelvidoemporda)**

 **[@empordawine](https://twitter.com/empordawine)**

Turisme Enogastronòmic:

 **[@foodcostabrava](https://www.instagram.com/foodcostabrava)**

 **[FoodCostaBrava](https://www.facebook.com/FoodCostaBrava)**

 **[@FoodCostaBrava](https://twitter.com/FoodCostaBrava)**

Ruta del Vi DO Empordà

Marta Casas

mcasas@costabrava.org

Tel. +34 972 225 328

Premsa

Verònica Mas

vmass@costabrava.org

Tel. +34 972 225 328

Portada: Calella de Palafrugell. Joan Diví. Arxiu Imatges PTCBG.

Interior: Finca Garbet, Colera, Oscar Rodbag; Celler Oliveda, Capmany, Oscar Rodbag; Celler Martí Fabra, Sant Climent Sescebes, Roger Lleixa; Mas Marès, Roses, Caràcterphoto; Mas Oller, Torrent, Fellmoo Visuals; Empordàlia, Garriguella, Arxiu d'imatges Empordàlia; Celler Perelada, Peralada, Joan Diví; Port de la selva, Oscar Rodbag; Mas Jofre, Siurana, Sara Guerrero;

Arxiu Imatges PTCBG.

Enoturisme a la Costa Brava amb la Ruta del Vi DO Empordà

Dossier de premsa 2022/23

costabrava.org
pirineugirona.org

G!rona

Patronat de Turisme
Costa Brava Girona



Diputació de Girona



Costa Brava
Pirineu de Girona



Av. de Sant Francesc, 29 - 3a planta - 17001 Girona
Tel. +34 972 208 401 - Fax +34 972 221 570
costabrava@costabrava.org