

ENOTURISME A LA COSTA BRAVA

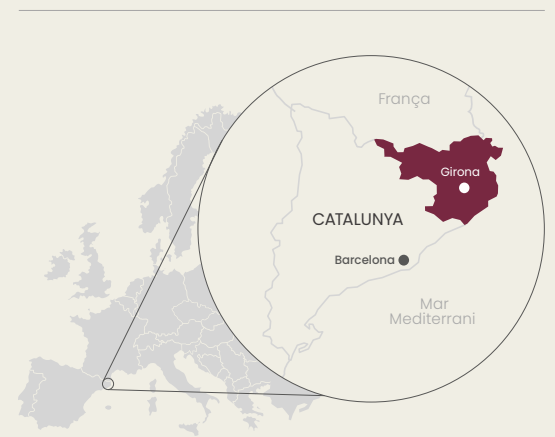
AMB LA RUTA
DEL VI DO EMPORDÀ





Dins la marca turística centenària de la Costa Brava, a la demarcació 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, a tan sols una hora i mitja de Barcelona i a 30 minuts de Perpinyà.

Es tracta d'una terra de gran bellesa i contrast paisatgístic, amb quatre espais protegits i un litoral espectacular de platges i cales, que ha estat font d'inspiració per a 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.





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

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 fil·loxera, vinguda de França i apareguda en una vinya de Rabós d'Empordà l'any 1879. La pagesia es veu obligada a arrancar 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.

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.

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, els darrers anys, diversos reconeixements d'àmbit nacional i internacional.

Amb 1.836 hectàrees de vinya plantades, les varietats dominants són la garnatxa i la carinyena (blanca, roja i negra).



RECONeixEMENTS, GUARDONS I PREMIS

Decanter 2024

Medalla de Plata vi blanc

La Vella 2022
Espelt Viticultors (93 punts)

Medalla d'Or vi negre

Finca Garbet 2019
Perelada (95 punts)

Medalla de Plata vi negre

Coma Bruna 2018
Espelt Viticultors (93 punts)

Mas Palet Syrah 2021
Clos d'Agon (93 punts)

Medalla d'Or vi dolç

Somnis de Gerisena Sol i Seren
Celler Gerisena (95 punts)

Tim Atkin 2024

VD06 Carinyena blanca 2021
Vinyes d'Olivardots (96 punts)

Eteric 2019
Vinyes d'Olivardots (94 punts)

Somnis de Gerisena 2016
Celler Gerisena (94 punts)

Guia Peñín 2024

Soliserena Celler
Cooperatiu d'Espolla (95 punts)

Somnis de Gerisena
Celler Gerisena (95 punts)

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 amb estudis d'enologia i viticultura, així com d'hostaleria i màrqueting, sempre sent 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 sostenible, desestacionalitzador i de desenvolupament rural. En aquesta línia, l'any 2012 es crea el club de màrqueting de la Ruta del Vi DO Empordà, amb la intenció tant d'estructurar, gestionar i

millorar la competitivitat de l'oferta com de promocionar i fer difusió de la marca Ruta del Vi DO Empordà i les experiències enoturístiques 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, 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 als viatgers organitzar-se una ruta a mida en funció de les seves necessitats.

El Patronat de Turisme Costa Brava Girona encapçala aquesta iniciativa tot enfocant tant la gestió del club de màrqueting com la promoció turística a la demanda actual del mercat i a criteris de sostenibilitat turística. Des del seu naixement, la Ruta del Vi DO Empordà ha experimentat un creixement sostingut i continuat, pel que fa tant al nombre d'associats com a la xifra de visitants i la despesa en botiga dels cellers que en formen part.

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



ASSOCIATS DO EMPORDÀ

Cellers	27
Museus	1
Bars de vi	5
Botigues de vins	4
Servei de tast	2
Entitats públiques	28
Empresa de transports	1
Allotjaments	9
Restaurants	9
Empreses d'activitats	4
Centrals de reserva	1
Col·lectius de cuina	2

LA DO EMPORDÀ I L'ENOTURISME EN XIFRES



La Denominació d'Origen Empordà està composta per un total de 49 cellers, 27 dels quals obren les portes al públic i formen part de la Ruta del Vi DO Empordà, situats dins un radi de 90 km.

Segons dades recollides pel Consell Regulador de la DO Empordà, l'any 2023 es van vendre un total de 5.415.099 ampolles sota la certificació de la DO Empordà.

Un 58 % de la producció són vins negres; un 28 %, blancs, i un 11 %, rosats. Els vins dolços, finalment, representen un 2 %.

Els cellers empordanesos van exportar 388.022 ampolles a prop d'una quarantena de països, princi-

palment a Suècia, Alemanya, Suïssa, els Estats Units, el Canadà, els Països Baixos i Hong Kong.

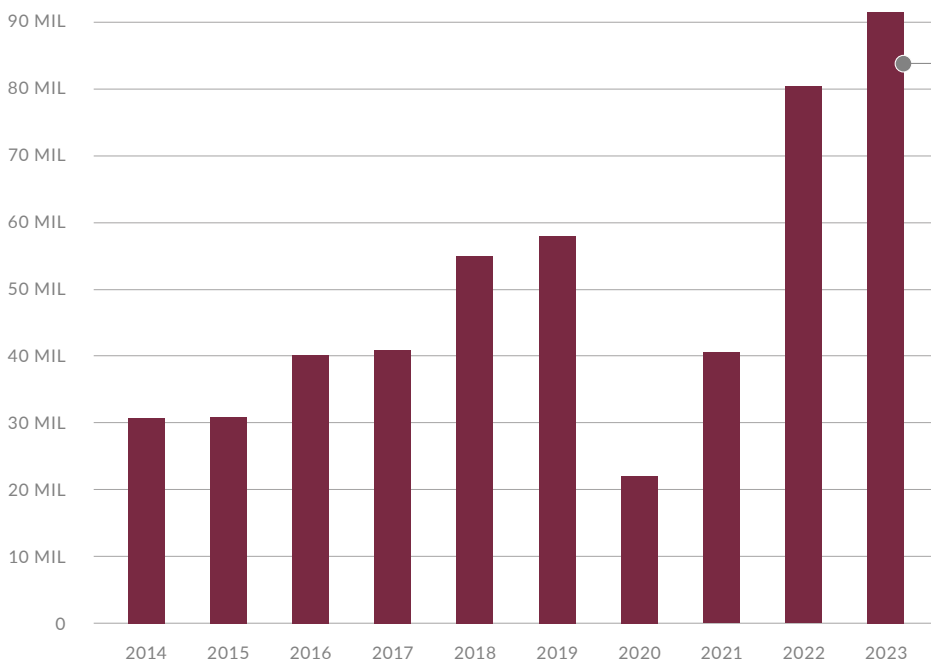
La Ruta del Vi DO Empordà està formada per 96 empreses i entitats, 27 de les quals són cellers.

Segons dades recollides des del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, el 2023 els cellers que formaven part de la ruta van rebre un total de 91.146 visitants, xifra que representa un augment del 14 % respecte al 2022.

La despesa mitjana en botiga per visitant és de 42,18 €, per la qual cosa s'estima un impacte econòmic de 2.873.789 € anuals.

Un 60 % dels visitants és públic de proximitat de Catalunya; un 11 % procedeix 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.

Hi ha 13 cellers que es troben dins de l'acció Taps de Finca, la marca que distingeix els vins de la DO Empordà que utilitzen taps de suro procedents de les finques dels municipis de la DO Empordà.



91.146 visitants
+14.30% Respecte 2022

Un total de 16 dels 27 cellers de la Ruta del Vi DO Empordà vinifiquen sota el segell de producció ecològica europeu CCPAE

DEU PROPOSTES ENOTURÍSTIQUES ÚNIQUES (I UNA D'EXTRA)*

- 01** La joia de la corona de l'enoturisme a la Costa Brava és el nou Celler de Perelada, obra dels arquitectes olotins RCR i primer a Europa a obtenir el certificat LEED® BD+C, que acredita la sostenibilitat i l'alta eficiència del seu disseny i construcció.
- 02** La visita «De la vinya al monestir» permet descobrir els secrets vitivinícoles dels monjos benedictins del monestir de Sant Pere de Rodes.
- 03** La ruta amb degustacions enogastronòmiques per les tres cooperatives històriques de l'Empordà: Espolla (1931), Empordàlia (1947) i Garriguella (1963).
- 04** El tast sensorial del Celler Mas Llunes ofereix, a través d'un mapatge, una explosió de llum, color i música maridada amb les aromes i els sabors dels seus vins.
- 05** Per als visitants més gurmets hi ha esmorzars, pícnic i sopars entre vinyes a diversos cellers, com Hugas de Batlle, Mas Geli, el grup Oliveda, Mas Oller i Terra Remota.
- 06** Per conèixer els viticultors en primera persona s'ofereixen visites i tastos a cellers familiars, com ara el Mas Pòlit, Arché Pagès, Pere Guardiola, Vinyes dels Aspres, Martí Fabra, Viníric, Mas Eugeni, Sota els Àngels i Mas Vida.
- 07** El món dels maridatges permet fusionar un tast de vins i formatges a l'espai de Laura Masramon Empordà Personal Sommelier, gaudir del vermut gastronòmic a les Vinyes d'Olivardots amb productes de Girona Excel·lent, tastar vins i olis del celler Masetplana o fer el maridatge de vi i xocolata a Empordàlia.
- 08** Els enoturistes actius troben als cellers Clos d'Agon, Mas Llunes i Empordàlia excursions en bicicleta convencional o elèctrica per descobrir els paisatges més autèntics de l'Empordà.
- 09** Visites guiades de la mà d'experts en rutes de vi, natura i cultura, amb guies experts en arqueologia, com Glops d'Història; en botànica, com Naturalwalks i Iolanda Bustos; en natura, com SK Kayak, o en gastronomia, com La Gastronòmica.
- 10** Estadets enoturístiques als cellers La Vinyeta, Masia Serra, Espelt Viticultors, Brugarol i Martín Faixó, on es pot tenir l'experiència completa de dormir entre vinyes.

***Festival Vívid! El 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 el món del vi a la regió.**



Com el cicle de la vinya, l'entornsime no s'atura mai

A L'HIVERN

A LA PRIMAVERA

Tot el mes d'abril: Vívíd, 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—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: Mostra del Vi de l'Empordà, Figueres | visitfigueres.cat

A L'ESTIU

Juliol: Music & Wine & Formatges, Llançà | visitllanca.cat

Juliol—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

Setembre: Fira de Vins i Caves de Catalunya, Palafrugell | visitpalafrugell.cat

A LA TARDOR

Novembre: Festa del Vi Nou, Calonge - Sant Antoni | calonge-santantoni.cat

Octubre: «Beu-te el museu», diversos municipis | costabrava.org

Octubre—desembre: sopars maridats a l'Alt i Baix Empordà (Cuina de l'Empordanet i Cuina del Vent), Alt i Baix Empordà | doemporda.cat



Novetats

Restaurant Can Jeroni, a Figueres
canjeroni.com

Bar de vins El Tap Blau
instagram.com/eltapblau

Associació de Càmpings de Girona
acg.campingsingirona.com

Turisme Rural Mas Martí
mas-marti.com

Més sobre nosaltres

PÀGINA WEB

costabrava.org

PUBLICACIONS

Informació per a agències
trade.costabrava.org

Sala de premsa
premsa.costabrava.org

Banc d'imatges
fotos.costabrava.org

Youtube
youtube.com/costabrava

SEGUEIX-NOS A LES XARXES SOCIALS

Turisme Enogastronòmic
IG [@foodcostabrava](https://www.instagram.com/foodcostabrava)
F [FoodCostaBrava](https://www.facebook.com/FoodCostaBrava)
X [@FoodCostaBrava](https://twitter.com/FoodCostaBrava)

Contacta'ns

RUTA DEL VI DO EMPORDÀ

Marta Casas
mcasas@costabrava.org
T. +34 972 225 328

PREMSA

Verònica Mas
vmas@costabrava.org
T. +34 972 225 328

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

Dossier de premsa
2024–2025

costabrava.org
[@costabravapirineu](https://www.instagram.com/costabravapirineu)

Portada: Còlera, Oscar Rodbag,
Arxiu Imatges PTCBG

Interior: Oscar Rodbag, Espelt Viticultors,
Celler Vinyes dels Aspres, Roger Lleixà, Jase
Wilson, Jordi Renart. Arxiu Imatges PTCBG.

Av. de Sant Francesc, 29, 3a planta, 17001 Girona
T. +34 972 208 401 | F. +34 972 221 570
costabrava@costabrava.org