

# L'Enoturisme en l'estratègia de promoció de la Costa Daurada.



SEMINARI INTERNACIONAL  
**NOVES OPORTUNITATS I REPTES  
EN EL TURISME DEL VI**

Vila-seca / Falset, 15 i 16 d'octubre de 2010



# ESTRATÈGIA



Patronat de Turisme



Diputació Tarragona

## 1.PER POTENCIAR NOUS PRODUCTES I SEGMENTS:

- 1.1. **Impulsar productes relacionats amb la cultura, la gastronomia, el *short-break* i el desenvolupament de projectes clau.**
- 1.2. **Augmentar el coneixement dels elements que singularitzen i contribueixen a la identificació de territori.**
- 1.3. **Identificar nous col·lectius potencials usuaris de l'oferta de productes i serveis turístics de la Costa Daurada.**

## 2. 2.PER INCIDIR EN LA DIFUSIÓ, COMUNICACIÓ, INTEGRACIÓ I IMPACTE DE LA MARCA:

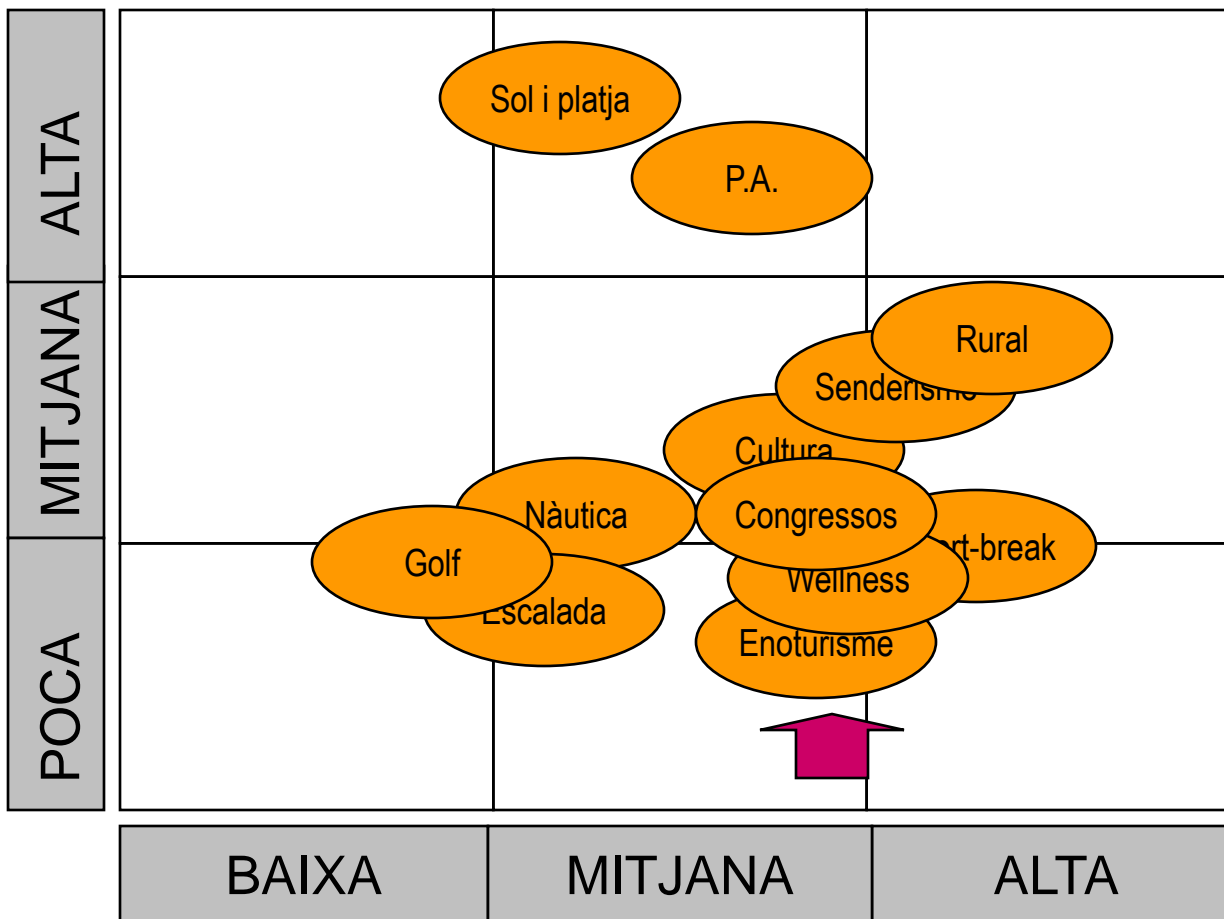
- 2.1. Convergir la diversitat de perspectives existents en el territori en una única marca.
- 2.2. Potenciar aquelles actuacions que incideixen en el coneixement que el client té de la marca.
- 2.3. Integrar els professionals que operen en el sector turístic en les singularitats i característiques pròpies de la marca.
- 2.4. Adequar els sistemes i eines del Patronat de Turisme a les noves necessitats d'informació, d'interacció amb els usuaris/clients i nous models socials.

## 3.PER AMPLIAR EL VENTALL DE PROPOSTES I SERVEIS:

- 3.1. Desenvolupar accions de suport a la comunicació i comercialització de la marca.
- 3.2. Ampliar l'oferta d'accions de suport a la implantació de polítiques i models de qualitat.

# MATRIU DE PRODUCTES: PES ESPECÍFIC / POTENCIALITAT

Importància actual del segment



Expectatives de creixement futur

# INSTRUMENTS PER LA COMUNICACIÓ



Patronat de Turisme



Diputació Tarragona



**COSTA DAURADA**

*Wie Sie wünschen*



**COSTA DAURADA**

*Comme vous la préférez*



**COSTA DAURADA**

*Al teu estil*



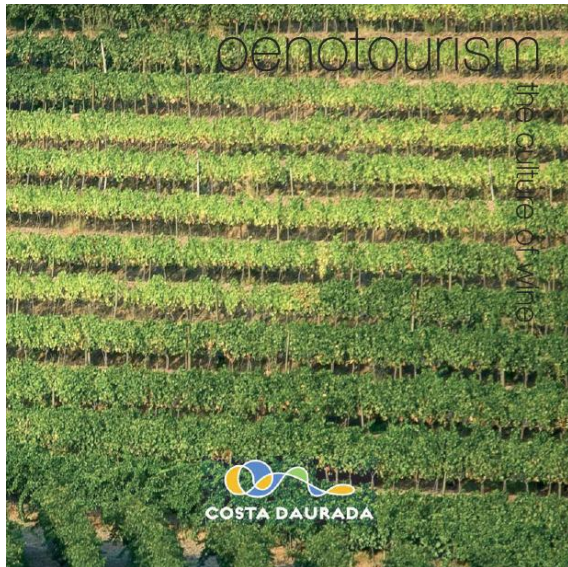
**COSTA DAURADA**

*The way you like it*



**COSTA DAURADA**

*A tu manera*



The combination of olfactory, visual and taste qualities make wine tasting a sensitive experience suitable both for the initiate and the initiated. Most of the wine cellars in Terrogona province offer this experience, firstly in order to promote their wines, but also due to a great interest in encouraging the development of a quality culture related to the wines of our region.

The primary bouquets from the vine and the soil are characteristic of a good proportion of our products. The considerable care taken in the

production process contributes bouquets of yeast, and a subtle aging allows the development of toasted, wood bouquets that are characteristic of the well-aged wines that are becoming more and more common in our DOs.

Wine tasting is accompanied by a comprehensive liturgy, which the wine cellars and specialist companies convey to the visitor in the hope that a greater knowledge will lead to greater appreciation of the wine.

The tasting of the wine is, however, only a part of the

experience. The visitor can tour the vineyards and the cellars and learn about the complete production cycle – from the vine to the bottle to the palate.

**the cellars: the end price to the public visit in conditions**

Wine cellar details	Wine cellar group	Wine cellar	Language	Visit days	Visit	Tasting
<b>VITICULTORS MAS D'EN GIL</b> - Finca Mas d'en Gil, km 43738 <b>Bellmunt del Priorat</b> Tel: +34 977 830 192 - mail@masdengil.com	15	C, S, F	Weekdays	Yes	Yes	
<b>VITICULTORS DEL PRIORAT</b> - Masia Poble, Mas Subrà - 43720 <b>Bellmunt del Priorat</b> Tel: +34 977 831 509 - motordonosa.es	-	C, S, E	Weekdays	Yes	Yes	
<b>CELLERS CAPAFONS OSSÓ</b> - Cani Vell de Gratallops, s/n - 43730 <b>Falset</b> Tel: +34 977 831 201 - cellers@capafons-oso.com - www.capafons-oso.com	10	C, S, E, F	by arrangement	No	Yes	
<b>BODEGAS PINORD</b> - Mas Pinord, C/tes. de Falset a l'Arment, km 3 - 43730 <b>Falset</b> Tel: +34 938 963 060 - pinord@pinord.es - www.pinord.com	100	C, S, E	by arrangement	Yes	Yes	
<b>PIED DE MATRET</b> - C/tes. de Pompeu, s/n - 43730 <b>Falset</b> Tel: +34 609 291 850 - piedematret@hotmail.com	10	C, S, E, F	by arrangement	Yes	Yes	
<b>MAS JONÈUS</b> - C/tes. de Vilà, km 11,3 - 43739 <b>Gratallops</b> Tel: +34 977 830 281 - +34 605 985 435 - celers@masjonous.com - www.masjonous.com	20	C, S, E, F	by arrangement	Yes	Yes	
<b>CELLER CECILIO</b> - Poble Nou, 26 - 43737 <b>Gratallops</b> Tel: +34 977 839 181 - cellercecilio@hotmail.com	20	C, S	by arrangement	Yes	Yes	
<b>CLOS DE L'ORAC</b> - C/tes. de Malvarola, s/n - 43737 <b>Gratallops</b> Tel: +34 977 839 116 - info@closdelorac.com - www.closdelorac.com	20	C, S, E, F	by arrangement	Yes	Yes	
<b>CELLER RUIJ &amp; GENÉ</b> - C/tes. de Gratallops a la Vila Alta, km 11,5 - 43737 <b>Gratallops</b> Tel: +34 977 839 810 - info@bulghe.com - www.bulghe.com	20	C, S, E, F, R	Every day	Yes	Yes	
<b>DEVINSS</b> - Plaça de Vila, 16 - 43737 <b>Gratallops</b> Tel: +34 977 839 523 - oug@devinss.com - www.devinss.com	20	C, S, E, F	Every day	Yes	Yes	
<b>GRATATINUM</b> - Mas d'en Tòrcas, s/n - Antic Camí de la Vila Alta a El Lloar - 43737 <b>Gratallops</b> Tel: +34 687 756 783 / +34 910 553 425 - gratatum@gratatum.com	50	C, S, E, F	by arrangement	Yes	Yes	
<b>VINICOLA DEL PRIORAT</b> - Finca Valls - 43737 <b>Gratallops</b> Tel: +34 977 839 182 - info@vinicoladelpriorat.com - www.vinicoladelpriorat.com	50	C, S, E	by arrangement	Yes	Yes	
<b>CELLERS BPOUILLIANS</b> - Finca Canals, s/n - 43737 <b>Gratallops</b> Tel: +34 637 630 953 - info@bpoouillians.com - www.bpoouillians.com	10	C, S, E	by arrangement	Yes	Yes	
<b>CLOS FIGUERAS</b> - Plaça de Vila, 16 - 43737 <b>Gratallops</b> Tel: +34 977 830 221 - laurona@cellerlaurona.com	8	C, S, E, F	Every day	Yes	Yes	
<b>CELLER MAS GARRIAN</b> - Mas del Caporral - 43736 <b>El Molar</b> Tel: +34 977 263 118 - margarita@masgarrian.com	8	C, S, E, F	by arrangement	Yes	Yes	
<b>CLOS BERENGUER</b> - C/tes. El Masora, km 17 - 43736 <b>El Molar</b> Tel: +34 606 453 536 - info@losberenguer.com	20	C, S, E, F, I	Weekdays	Yes	Yes	
<b>CLOS GALENA</b> - C/tes. de Galena, s/n - 43736 <b>El Molar</b> Tel: +34 637 630 953 - info@closgalena.com - www.closgalena.com	15	C, S	Weekdays	Yes	Yes	
<b>LA PERLA DEL PRIORAT</b> - Mas dels Prats - 43736 <b>El Molar</b> Tel: +34 977 825 202 - info@laperladelpriorat.com - www.laperladelpriorat.com	200	C, S, E, F, G	5 & 6	Yes	Yes	
<b>PANSAU GERIANS</b> - Finca de la Font, s/n - 43730 <b>La Morera de Montsant</b> Tel: +34 977 263 204 - pansau@gerians.com	10	C, S, E	by arrangement	Yes	Yes	

\* Prior reservation necessary - Language: C Catalan, S Spanish, E English, F French, I Italian, G German, R Russian - Days of the week: 1 Monday, 2 Tuesday, 3 Wednesday, 4 Thursday, 5 Friday, 6 Saturday, 7 Sunday

# INTRODUCTION



## > The Costa Daurada

The Costa Daurada is one of the most beautiful areas on the Spanish coast and one of the main tourist destinations on the Mediterranean. It is a rich and varied territory, with a long coastline bathed by the waters of the Mediterranean and an interior dotted by quiet villages and cultivated fields.

Made up of the counties of Alt Camp, Baix Camp, Conca de Barberà, Priorat, Tarragonès and Baix Penedès, the Costa Daurada is much more than sun, sea and sand. It offers its visitors a wide range of leisure activities, culture, nature and history in an ideal setting of peace and tranquility, perfect for holidays with the whole family.

Bright colours highlighted by the special luminosity of the Mediterranean predominate in every corner of the Costa Daurada - the intense blue of the coast, the green forests and fields, the red sky at sunset, the silver of freshly-caught sardines, and the ochre of the rocks and monuments.

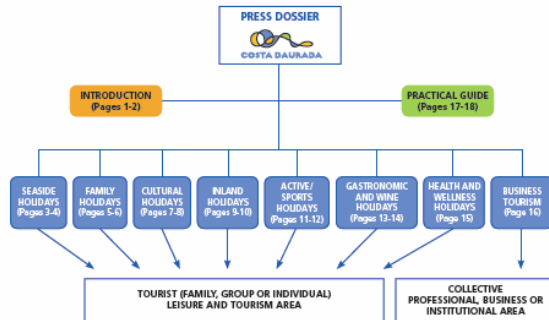
It is difficult to single out one particular aspect of the territory.

On the Costa Daurada there are as many choices as there are visitors and there is something for everybody - 52 kilometres of coastline, a wealth of historical heritage, imposing medieval monasteries, charming inland towns and villages, landscapes of great natural beauty, vineyards that have been producing wine for hundreds of years, exquisite Mediterranean cuisine, health spas, conference centres, etc.

And so that you can make the most of all these things, the Costa Daurada has an excellent road and transport network, a wide range of quality accommodation, theme parks, sports and leisure facilities - in fact everything you need to enjoy a holiday with the family with a group of friends, or in any way you like.

### Why Costa Daurada?

The name Costa Daurada (Golden Coast) comes from the shimmering glints of gold that the reflection of the ever-present sun causes on the fine, white sand of the beaches.



# ENOTOURISM



## > The Wine Culture on the Costa Daurada

The cultivation of the grape and winemaking are the essence of the Mediterranean and have a long tradition on the Costa Daurada. Vineyards, cooperatives and wineries are an integral part of the inland landscape. The territory produces whites, reds, rosés, cavas and dessert wines and has five distinct appellations of origin (D.O.). A large part of the Costa Daurada is included in the Cava appellation of origin.



Enotourism or "wine tourism" offers a wide range of possibilities on the Costa Daurada, including visits to thematic wine centres, restaurants, wine tasting courses, and tours of the main wineries and vineyards. There is a winery and Modernist cooperative itinerary that takes in these jewels of late 19<sup>th</sup>-early 20<sup>th</sup> century architecture in the counties of Conca de Barberà (L'Espluga de Francolí, Barberà de la Conca, Pira, Rocafort de Queralt, Montblanc and Sarra), Priorat (Falset and Cornudella de Montsant) and Alt Camp (Aiguamúrcia, Alió, Cabra del Camp, Nules and Vila-rodona).

### D.O.Q. Priorat

One of the best known appellations in the world, the wines of the D.O.Q. Priorat are produced in a dry, temperate climate from vineyards at a certain altitude. The wines are mainly reds, although a few whites are produced.

### D.O. Conca de Barberà

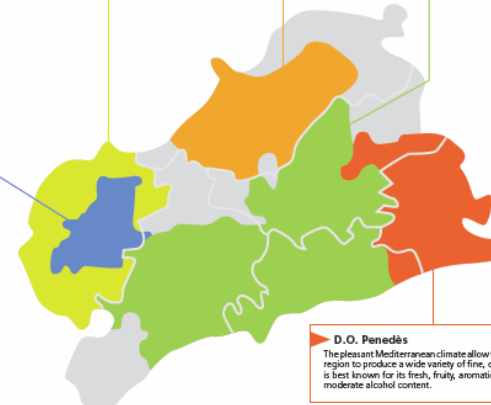
A traditional wine producing area of the Costa Daurada with excellent reds, whites and rosés, as well as light, fresh cavas with a delicately fruity bouquet.

### D.O. Montsant

An area with Mediterranean climatological parameters producing high quality wines. The D.O. Montsant is known for its full-bodied, well-balanced, aromatic reds and structured, dense whites.

### D.O. Tarragona

This appellation covers the Camp de Tarragona, the largest wine-producing area in the province. Both its full-bodied wines and its cavas stand out for their Mediterranean influence, particularly the smooth, light whites with their moderate alcohol content.



### D.O. Penedès

The pleasant Mediterranean climate allows this appellation region to produce a wide variety of fine, quality wines. It is best known for its fresh, fruity, aromatic whites with a moderate alcohol content.





» Home » Wine Tourism



COSTA DAURADA

WHERE TO STAY

LEISURE IN COSTA DAURADA

HITTING THE BEACH

CUISINE

**WINE TOURISM**

Overview

DOQ Priorat

DO Montsant

DO Conca de Barberà

DO Tarragona

DO Penedès

DO Cava

Wine and cava fairs and festivals

EXPERIENCING TRADITION

RURAL TOURISM

ACTIVE AND SPORT TOURISM

NATURE AREAS

COME WITH THE FAMILY

## WINE TOURISM

The vine, perhaps the most prominent symbol of the Mediterranean culture, is also one of the values that identify the Costa Daurada, both for the extensive area of the territory covered by vineyards and for the uniqueness of its products. With six D.O.s (denominaciones de origen or designations of origin) for wine and a large part of its territory included in the designation of origin for cava, the Costa Daurada has an outstanding variety of vineyard scenery.

The almost centenary vines on the hillsides and terraces of the Priorat and the Serra del Montsant make up an austere landscape that contrasts sharply with the plains of the Camp de Tarragona and the Penedès region. The more mountainous terrain of the Terra Alta and part of the Conca de Barberà add even further diversity to the variety of possible landscapes. It is an agricultural mosaic shared with other traditional Mediterranean crops such as olives, cereals, almonds, and hazelnuts.



## FEATURES

### FOODPHOTO FESTIVAL TARRAGONA

From 30th September to 17th October, Tarragona will be hosting the first International FoodPhoto Festival, which will bring together the world's finest gourmet photographers. More info: Tel. +34 977 250 795 or [www.foodphotofestival.org](http://www.foodphotofestival.org)

### 23rd CASTELLS (HUMAN TOWER) COMPETITION

On 3rd October at Plaça de Braus, beginning at 10 am. More info: Tel. +34 977 250 795 or [www.concursdecastells.cat](http://www.concursdecastells.cat)



# 12a Festa del Vi i de la Verema a l'Antiga

Hi assistiré Potser No

Comparteix · Esdeveniment públic

**Hora** divendres, 3 / setembre a les 10:00 - 04 setembre a les 23:00

**Lloc** Poboleda

**Creat per** Costa Daurada

**Més informació**

- \*12a Festa del Vi i de la Verema a l'Antiga (mostra i degustació de vins de la DOQ Priorat)
- \*12 Fiesta del Vino y de la Vendimia a la antigua (muestra y degustación de vinos de la DOQ Priorat)
- \*XIIth Wine and Grape Harvest Festival (wine show and tasting wines in the DOQ Priorat)

+INFO:  
<http://www.poboleda.cat/>  
 tel.977827097

## El mur

12a Festa del Vi i de la Verema a l'Antiga no té missatges recents.

### Gent que potser coneixes Mostra'ls tots

**Aedipe Gestión de Personas** ×  
 Asociación E  
 3 amics en comú  
 Afegeix com a amic

**Associació Aptalc** ×  
 Elena Valldeperez és una amiatat comuna.  
 Afegeix com a amic


### Patrocinat Crea un anunci

**iOutlet zapatos!** ×  
 invitacion.privalia.com




Llévate zapatos de las mejores marcas con descuentos de hasta un 70% ¡Entra ahora!

**Prueba la Magnetoterapia** ×  
 ilead.itrack.it



Solicita una sesión de 30 minutos, sin coste, en tu domicilio y dile adiós al dolor. Pídelo ahora!

**BuyVIP España** ×



BuyVIP es el Club de Compras que está revolucionando internet



# Tast de vi dels cellers de la Morera de Montsant - Escaladei

Hi assistiré Potser No

Comparteix · Esdeveniment públic

**Hora** divendres, 23 / juliol · 19:00 - 22:00

**Lloc** La Morera de Montsant

**Creat per** Costa Daurada

**Més informació** \*Tast de vi dels cellers de la Morera de Montsant - Escaladei: CELLER LA CONRERIA D'SCALA DEI I CELLER AMETLLER, a les 19h a la Cartoxia d'Escaladei, reserva prèvia al tel. +34977 827 006, places limitades, preu: 10€

\*Cata de vino de las bodegas de la Morera de Montsant - Escaladei: CELLER LA CONRERIA D'SCALA DEI y CELLER AMETLLER, a las 19h en la Cartuja d'Escaladei, reserva previa en el tel. +34977 827 006, plazas limitadas, precio: 10€

\*Wine tasting session offered by la Morera de Montsant - Escaladei wineries: CELLER LA CONRERIA D'SCALA DEI and CELLER AMETLLER, at 7pm at the Monastery of Escaladei, reservation on tel. +34977 827 006, limited space, price: €10

## El mur


Tast de vi dels cellers de la Morera de Montsant - Escaladei no té missatges recents.

### Gent que potser coneixes Mostra'ls tots

**Associació Aptalc** ×  
 Elena Valdeperez és una amistat comuna.  
 Afegeix com a amic

### Patrocinat Crea un anunci

**Psicoterapia Individual** ×  
 meebo.com



Déjate ayudar para encontrarte mejor. Pide consulta para comprender y solucionar tus problemas personales o de pareja.


### Welcome to the Frontier ×



You'll want four-legged pals in FrontierVille, where the wilderness needs tamin'. Build a homestead and a thriving ol' town. Play now.

Ruben Barba Pizarro hi ha jugat.

**Piel joven** ×  
 clinicalondres.es



En Clínica Londres revitaliza y rejuvenece tu piel

### Regresa a lo auténtico ×



## REUS VIU EL VI

Hi assistiré Potser No

Comparteix · Esdeveniment públic

**Hora** divendres, 11 / juny a les 09:00 - 13 juny a les 18:00

**Lloc** Plaça Llibertat, Reus

**Creat per** Costa Daurada

**Més informació** \*REUS VIU EL VI- 2a Mostra dels vins de les denominacions d'origen DO Conca de Barberà, DO Montsant, DOQ Priorat, DO Tarragona, DO Terra Alta i DO Catalunya, a la Plaça Llibertat

\*REUS VIU EL VI- 2ª Muestra de los vinos de las denominaciones de origen DO Conca de Barberà, DO Montsant, DOC Priorat, DO Tarragona, DO Terra Alta y DO Catalunya, en la plaza Llibertat,

\*REUS VIU EL VI- 2nd Wine show of the Protected Designation of Origin of DO Conca de Barberà, DO Montsant, DOQ Priorat, DO Tarragona, DO Terra Alta and DO Catalunya, at the Plaça Llibertat

+INFO:  
tel. 902360200 // <http://www.reusviuelvi.cat/>

### El mur

REUS VIU EL VI no té missatges recents.


### Gent que potser coneixes Mostra'ls tots

**Mike Blue** ✕  
 Maria Santiago és una amistat comuna.  
 Afegeix com a amic


**Fernando Subirats** ✕  
 Maria Santiago és una amistat comuna.  
 Afegeix com a amic

### Patrocinat Crea un anunci

**Psicoterapia Individual** ✕  
 meebo.com

 Déjate ayudar para encontrarte mejor. Pide consulta para comprender y solucionar tus problemas personales o de pareja.

**Recetário Grátis** ✕  
 1000recetas.es

 Si te gusta cocinar, esta oferta es para ti. Recibe gratis un libro de recetas en tu correo!

### Regresa a lo auténtico ✕

 Vive una experiencia única y placentera que te



14, 15 i 16 de maig de 2010 - Rambla Nova de Tarragona



## XIII Fira del vi DO Tarragona

Hi assistiré Potser No

Comparteix · Esdeveniment públic

Hora	divendres, 14 / maig a les 10:00 - 16 maig a les 20:00
Lloc	Rambla Nova, Tarragona
Creat per	Costa Daurada
Més informació	<p>*XIII Fira del vi DO Tarragona, a la Rambla Nova, tickets: 5 € ( inclou 5 degustacions)</p> <p>*XIII Feria del vino DO Tarragona, en la Rambla Nova, tickets: 5 € (incluye 5 degustaciones)</p> <p>*13th DO Tarragona Wine Fair, at the Rambla Nova, tickets: € 5 ( 5 tasting included)</p> <p>+INFO:  <a href="http://www.dotarragona.cat/">http://www.dotarragona.cat/</a>                      Tel. 977217931 // Tel. 977250795</p>

1 hi assistiran Mostra'ls tots



### El mur

XIII Fira del vi DO Tarragona no té missatges recents.

### Gent que potser coneixes

- Associació Aptalc**  
 Elena Valdeperez és una amestat comuna.  
 Afegeix com a amic
- Tienda Picante**  
 2 amics en comú  
 Afegeix com a amic
- Vértice Hoteles**  
 4 amics en comú  
 Afegeix com a amic
- Jose Ignacio Restrepo Arbelaez**  
 Maria Santiago és una amestat comuna.  
 Afegeix com a amic

### Fotos per recordar





## 15a Fira del Vi

Hi assistiré Potser No

Comparteix · Esdeveniment públic

**Hora** dissabte, 1 / maig a les 10:15 - 03 maig a les 19:15

**Lloc** Falset

**Creat per** Costa Daurada

**Més informació**

- \*15a Fira del Vi de Falset. Mostra de vins de les DO Priorat i Montsant
- \*15ª Feria del Vino de Falset. Muestra de vinos de las DO Priorat y Montsant
- \*15th Falset Wine Festival. With samples of DO Priorat and DO Montsant wines

+INFO:  
<http://www.firadelvi.org/>

### El mur

15a Fira del Vi no té missatges recents.

Exporta · Denuncia l'esdeveniment

### Gent que potser coneixes Mostra'ls tots

-  **Fernando Arredondo** ×  
3 amics en comú  
[Afegeix com a amic](#)
-  **Xtranet Multimedia** ×  
3 amics en comú  
[Afegeix com a amic](#)
-  **Foremad Empleo En Madrid** ×  
4 amics en comú  
[Afegeix com a amic](#)
-  **Amigo Más de Treinta** ×  
2 amics en comú  
[Afegeix com a amic](#)





La pendiente, que puede llegar al 82 por ciento, es característica de muchos viñedos del Priorat, como este de la bodega Trío Infernal.

## Antes se ponía el acento en la cantidad de uva, ahora la apuesta es por la calidad

► religiosas fueron las auténticas impulsoras del cultivo moderno de la vid. En Conca de Barberà se atribuye el empuje a los monjes cistercienses de Poblet; en Montsant y el Priorat, a los cartujos del monasterio de Scala Dei, fundado en el siglo XII y actualmente en ruinas, que repoblaron los campos con viñedos. Eso sí, los diezmos, primicias y otras cargas impositivas sobre las cosechas que se cobraban los religiosos fueron, paradójicamente, la causa de su ruina. Después de la desamortización de Mendizábal en el año 1835, los moradores de Scala Dei pusieron pies en polvorosa temiéndose que ocurriría lo peor. Como así sucedió: la cartuja desapareció asaltada e incendiada por la turba.

El vino tiene en las comarcas de la Costa Daurada una enorme tradición que actualmente se reinterpreta y reelabora. Si hasta finales del siglo XX, la mayoría de bodegas vendían sus caldos a granel, hoy no sólo lo embotellan sino que lo miman con esmero para conseguir la máxima calidad. A las elevadas inversiones se ha sumado una paulatina modificación en la manera de vinificar. El sistema cooperativista en comarcas como Conca de Barberà o Montsant goza de un vigor más que remarcable. En ellas se realiza un notable esfuerzo por elaborar cada vez mejores caldos.

Otra revolución se ha vivido en la manera de trabajar tanto en el campo como en la bodega. Los agricultores han tenido que cambiar su mentalidad. De la máxima "toda la uva es buena, lo que cuenta son los kilos", se está optando por una selección metódica de la fruta en pro de la calidad. Se han sustituido las grandes tinajas de cemento por otras de acero inoxidable; se invierte en máquinas más respetuosas con el grano, menos agresivas. Cada dos o tres años se renuevan las barricas, cuando una bota -cuba-

gigante de las antiguas podía durar toda una vida.

La formación de jóvenes profesionales (en Tarragona y Falset existen Escuelas de Enología) ha sido fundamental en esta revolución enológica, que cada día sitúa los vinos de la Costa Daurada a la cabeza de los mejores de España y del mundo.

Los caldos de hace 20 años rascaban, ennegrecían la boca, pesaban, casi podían masticarse. Hoy, gracias a la metamorfosis vivida, se han ganado el plácet de la crítica y del mercado internacional. Gran parte del vino embotellado aquí se destina hacia el exterior de nuestras fronteras, donde se registra un mayor consumo que en el mer-

Bodegas Codorniu elabora Les Masies de Poblet.



Henri Hubscher/Boomerage

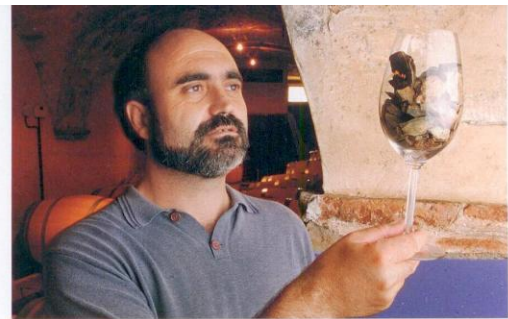


Rafael López-Morales/Boomerage

cado español en general e incluso que en el catalán en particular. Conca de Barberà, por ejemplo, exporta el 42 por ciento de sus vinos embotellados al extranjero, principalmente a Reino Unido y Alemania. En el caso de otras Denominaciones, la cifra llega hasta el 68 por ciento.

Un mundo aparte es el caso del Baix Penedès, la comarca más septentrional de la Costa Daurada, que forma parte de la Denominación de Origen Penedès. Su producción está más que consolidada, y la zona es una de las más potentes de España, en vinos y, sobre todo, en cavas. En la producción mandan los caldos jóvenes, si bien tampoco hay que olvidar los ligeros vinos de aguja.

También se elabora cava en las Denominaciones de Origen Tarragona y Conca de Barberà. En casi todos los pueblos de esta última hay pequeñas bodegas o cooperativas dedicadas a los espumosos, bien para comercializarlos ellas mismas o destinarlos a las grandes firmas de cava del Penedès. Los edificios son auténticos monumentos artísticos modernistas del si-



Henri Hubscher/Boomerage

Una pizarra parda, llamada licorella, es el suelo característico de los viñedos del Priorat. Arnau Salustià Álvarez -gerente de la bodega Celler Vall-Llach- muestra una copa con algunos fragmentos. A la derecha, una nueva cepa crece en las tierras de Mas Marineta, en Falset. Abajo, análisis en la bodega Costers del Siurana.



Henri Hubscher/Boomerage

Revista GEO TARRAGONA

Una nueva visión del mundo

Siete maravillas de la Costa Daurada

La fiesta de la Historia, los sentidos y las tradiciones

LA HISTORIA: el pueblo de Tarragona y su legado. LA NATURALEZA: el mar, el viento y las montañas. LA TRADICIÓN: la fiesta de la Historia, los sentidos y las tradiciones. LA TRADICIÓN: la fiesta de la Historia, los sentidos y las tradiciones.



# Aferrats al Montsant

A REDÓS D'UNA SERRA OMNIPRESENT

Vinyes i oliveres centenàries decoren les muntanyes del Priorat. Arrezerats a la falda de la serra, petits nuclis gairebé oblidats formen una simbiosi autèntica entre el territori i la gent que l'habita.

Text: Toni Orensanz



Els pobles de la serra del Montsant ja fa més d'un segle que hi veuen arribar excursionistes assedegats, més o menys ben calçats. Encara corria el segle XIX i la fil·loxera no havia començat a fer-hi cap caminants de mirada curiosa i bloc de notes a la mà, atès que l'excursionisme original tenia certa fal·lera científica, una mena de vocació de notaria ambulants del país. La primera excursió de la qual es té notícia va anar a càrrec de l'Associació Catalana d'Excursions Científiques, que va voler conèixer expressament Escaladei, i el 1883 una excursió amb finalitats botàniques va recórrer la serra Major. L'excursionisme modern naixia llavors, i la serra del Montsant, el seu paisatge i paisanatge encaixaven perfecta-

ment en els canons, tal com hi continuen encaixant avui dia que la serra és Parc Natural. Però malgrat el doge-teig de pelegrins de l'era contemporània, els pobles del Montsant han estat, històricament, llocs mal comunicats. I, en certa manera, continuen estant lluny de tot arreu, encara que els darrers anys les carreteres hagin millorat notablement, tot rectificat traçats, paviments i curvatures retorçades que, en molts casos, gairebé no s'havien tocat des dels feliços anys vint (feliços segons on...).

La conjunció perfecta entre explorador del territori i les paradoxes de les males comunicacions la trobem el 1917, quan va recalar a Cabacés José Ray Fernández, en nom de la Institución Nacional de Exploradores de España. En aquell moment, les obres de la primera carretera que havia de conduir a Cabacés estaven en marxa,

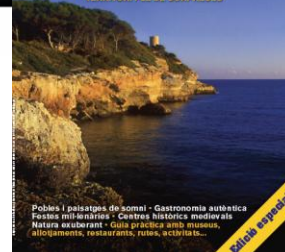
VINS

## Marca de qualitat

Els vins del Priorat han adquirit renom internacional. De fet, la comarca del Priorat compta amb dues denominacions d'origen vinícoles: la DOP Priorat — que és una de les més antigues del país — i la DO Montsant, la més jove de Catalunya, amb només sis anys d'història. Entre els pobles arrezerats a la serra del Montsant, pertanyents tots a la comarca administrativa del Priorat, la gran majoria són dins de la DO Montsant (Cabacés, Ulldemolins, Cornudella, la Bta del de Fabre, Margalef i la Figuera), mentre que els pobles inclosos a la DOP Priorat només són la Morena de Montsant, la Vilella Alta i la Vilella Baixa. ✦



EL TEU PAÍS COM MAI NO L'HAS VIST Catalunya  
**Descobrir**  
 COSTA DAURADA  
 LA CARA MENYS CONEGUDA D'UN TERRITORI PLE DE SORPRESES



Pobles i paisatges de somni - Gastronomia autèntica  
 Patrimoni mil·lennari - Ciutats històriques medievals  
 Natura exuberant - Guia pràctica amb museus,  
 allotjaments, restaurants, rutes, activitats...

Edició especial

## Passió entre vinyes

Descobrir els secrets del vi i reconèixer les sensacions del paladar en la terra que dona origen a les dues denominacions del Priorat és una de les múltiples activitats que ofereix aquesta comarca de prestigi internacional.

La comarca del Priorat s'ha associat, històricament, a l'elaboració de vins. Avui dia, però, la comarca vol anar un pas més enllà, sense canviar de rumb, i que també se la relacioni d'immediat amb l'entornisme o el turisme del vi. És de tot lògic. Des que les dues denominacions vinícoles de la comarca (DOQ Priorat i DO Montsant) han estat capaces de situar els seus vins entre l'elit internacional, la demanda turística a no ha parat de créixer i, consegüentment, l'oferta s'ha anat fent cada cop més sòlida. Fins a 40 cellers són avui dia ja visitables, mentre es ha creat una xarxa de Camins del Vi que permet conèixer aquesta terra de vins mentre es fa una caminada. A poc a poc, amb tots els sentits, com qui mata un gran vi.

### UN FENOMEN CONEGUT ARREU

En els darrers anys s'ha fet del tot habitual veure com turistes d'arreu del món es planten a la comarca del Priorat ansiosos per conèixer els paisatges, les vinyes, les terres, els homes i les dones que hi ha darrere dels vins que els han enamorat. El fenomen de la DOQ Priorat i de la DO Montsant s'ha fet tan internacional, tan prestigiós, tan reconegut mundialment que la comarca compra, en l'actualitat, amb vintenes arribats d'arreu del món, en una mena de diàspora enològica.

La realitat turística de la comarca és en plena transformació d'uns anys ençà. L'oferta d'allotjaments rurals i de restauració ha anat en augment en paral·lel al creixent interès turístic i, de la mateixa manera, les institucions han posat en marxa un Pla de Foment del Turisme del Priorat que comença a concretar-se amb força. El Pla de Foment i la inversió econòmica consegüent per part de les administracions "signifiquen una aposta clara de creació d'un producte turístic i la voluntat de situar el Priorat en el mercat turístic internacional", en paraules de Roger Vives, conseller de Turisme del Consell Comarcal del Priorat.

La quantitat de cellers que es poden visitar pertanyen a les dues denominacions d'origen que integren la comarca administrativa del Priorat. N'hi ha que tenen les portes obertes gairebé tots els dies. En la majoria de casos, cal fer-se reserva prèvia. Alguns cellers ofereixen la visita de manera gratuïta, mentre que altres han establert un preu. S'acopren visites en grup, tot i que el nombre de k seus integrants varia segons quin sigui el celler.

La comarca, a banda, comença a bastir una oferta d'entornisme d'una gran singularitat. És el cas, per exemple, dels Camins del Vi i de l'CCI, un seguit d'itineraris de senderisme que permeten desco-

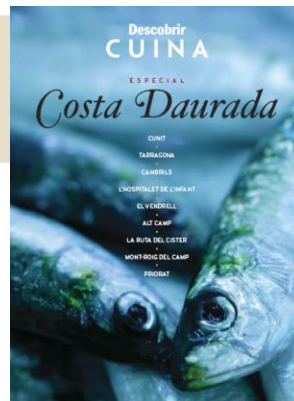


Fera internacional per als fruits d'aquesta terra

brir el patrimoni i el paisatge vinculat amb el vi i amb l'oli de la comarca, que també disposa de protecció agroalimentària: la DOP Siurana. "Els recipients antics camins que, en molts casos, estaven completament perduts, aquestes caminades són el preu més ideal per endinsar-se, amb uns altres ells, en el paisatge i en la realitat vinícola de la comarca.

Lluny de plantejar-se com itineraris de senderisme esportiu, la proposta de Camins del Vi i de l'OLI és més aviat una invitació a passejar passadament entre algunes de les vinyes més cèlebres del planeta. Alhora, que s'estén pesadament, de cop i volta, per què la comarca obra amb vigor a ser reconeguda per la UNESCO com a paisatge Patrimoni de la Humanitat.

**MÉS INFORMACIÓ**  
Oficina de Turisme del Priorat  
Sant Martí, 2  
43730 Falset  
Tel: 977 831 023  
Fax: 977 831 150  
www.priorat.org  
www.turismepriorat.org





# Sabores genuinos del mar y la tierra

La Costa Daurada ofrece una gastronomía que funde la tradición con la modernidad

TEXTO MARIAJO LÓPEZ MALTA FOTOS THOR JURDOOVICH KOSTICH



GUÍA COSTA DAURADA  
ENOTURISMO Y GASTRONOMÍA

# Vinos de altura y platos soberbios

Los placeres de la buena mesa están más que cubiertos en la Costa Daurada: una larga lista de productos excelentes, platos tradicionales y cocineros innovadores se presentan, y a veces se unen, para deleitarnos con sabores que podemos regalar con cinco Denominaciones de Origen de vino o con las propuestas más burbujeantes de la región del cava.

LA PRIMERA REVISTA ESPAÑOLA DE VIAJES



**este mes:**  
25 DESTINOS ÚNICOS DE LUNA DE MIEL  
MÉXICO: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA

**VIAJAR**  
LA PRIMERA REVISTA ESPAÑOLA DE VIAJES

**25 destinos de luna de miel**  
+ 100 propuestas de ocio y cultura  
+ 100 propuestas de gastronomía

**COSTA DAURADA**

Y LLÉVATE CON LA REVISTA LA  
**GUÍA VIAJAR DE COSTA DAURADA**

0001-004-001 [www.viajar.es](http://www.viajar.es)

CON LA COLABORACIÓN DE 



# El universo del vino TARRAGONA

Un escarpado macizo montañoso y dos denominaciones de origen vinícolas, Priorat y Montsant, vertebran uno de los recorridos más insólitos por la Tarragona interior. Antiguas minas, santuarios recónditos, buena mesa, escalada libre y paseos entre viñas te están esperando.

TEXTO Y FOTOS: Pepo Paz Saz

La Denominación de Origen Calificada (D.O.Q.) Priorat nace en diciembre de 2000, aunque ya en los años 30 del siglo pasado el Ministerio de Agricultura reconocía la calidad de sus caldos. La comarca suma hoy más de cinco millones de cepas, casi 1.800 hectáreas cultivadas y once municipios ubicados en el centro del territorio histórico del Priorat tarraconense, un abrupto escenario circular en el que el enoturismo del siglo XXI ofrece algunos de sus recorridos más sugerentes.

Falset, la capital, está rodeada por las cumbres de la sierra de Llaberia, el Morral y la Rocca Roja. Es el centro administrativo, comercial e histórico de esta centenaria comarca y comparte hectáreas de viñedos con las D.O. que vamos a visitar: Montsant y Priorat.

En las rehabilitadas ruinas del castillo de los Condes de Prades abre sus puertas el Castell del Vi, Centro de Interpretación del Vino de ambas denominaciones vinícolas. Tras un suave descenso llegarás al Portal del Pou – la única de las cinco puertas del Falset – llado que sigue en pie – para acceder a

Baixa y alcanzar la plaza de la Quarter cada martes de un concurrido mercadillo que sigue en pie – para acceder a

La plaza atesora, además, dos de los cios más relevantes del pasado señorial: el palacio de los Duques de Med (1630, actual casa consistorial), y el Condes de Azahara, del siglo XVIII, instalaciones ocupa el Consell Comar Priorat. Aprovecha para comprar un tellets de Falset, típicos dulces de av en la Pastelería Santa Candia (Quarter

LA COMARCA EN TU MP3

En la Oficina de Turismo del Priorat (Sant Martí, 2, Falset. T: 977 63 10 23) ponen a tu disposición el itinerario de cada una de las cuatro

**deViajes**

CAMINO DE SANTIAGO  
Los mejores planes  
y las mejores ofertas  
de viajes de aventura

EXPLORA EL SUR DE PORTUGAL  
**ALGARVE**  
Un recorrido muy espectacular por la espectacular Costa del Oro

VARRUS ODENSE  
Una increíble aventura  
para descubrir  
TARRAGONA  
Mitos, secretos  
y aventuras

# MÀRQUETING DIRECTE

## SUPORT A LA COMERCIALITZACIÓ



Patronat de Turisme



Diputació Tarragona



Experiencias turísticas innovadoras desde 1989



VINTAGE SPAIN Rutas de vino



Epicurean Ways FOOD & WINE ROUTES OF SPAIN



Saranjan Tours

Merlot Resor







HOME

ESPAÑA Y SUS VINOS

NEWSLETTER

OFERTAS & TOURS

EXCURSIONES DE UN DÍA

EXPERIENCIAS CULINARIAS

VINO Y GOLF

VIAJES A MEDIDA

EVENTOS PARA EMPRESAS

SENSACIONES VIAVINUM

ENLACES RECOMENDADOS

[Ofertas & tours >](#)

## PROMOCIÓN ESPECIAL - El Priorat

*Fechas:* Oferta válida para el 2009

Ven a conocer los vinos del Priorat, unos vinos únicos en el mundo, al mismo tiempo que te relajas en un entorno maravilloso, rodeado de naturaleza y donde encontrarás toda la oferta vinícola, gastronómica, deportiva y de relax que te mereces.



El hotel 4\*, una antigua masía del s. XI, está situado en la Costa Dorada, a unos 10 km de tranquilas playas, en el paisaje incomparable de la Sierra de Llabería en la provincia de Tarragona, rodeado de un campo de golf (pares tres) y con un magnifico SPA entre otras cosas.

## DOCa Priorato Hotel-Restaurante Cal Llop

Carrer de Dalt, 21. 43737 Gratallops. Tarragona. Tel: 977839502. Fax: 977 839023  
Web: [www.cal-llop.com](http://www.cal-llop.com) - E-mail: [info@cal-llop.com](mailto:info@cal-llop.com)



**Cal Llop.** (La casa del lobo) es un hotel único en el Priorato que tiene además un excelente restaurante. **Novedad: Semana gastronómica 13-17 Noviembre**

Un lugar singular en el que se combinan la piedra centenaria y la madera con el hierro, el diseño y las nuevas tecnologías. Nuestro objetivo es ofrecer un concepto hotelero, donde la tradición y la vanguardia, convivan en un mismo espacio.



Un lugar pensado para una evasión con carácter, para disfrutar y convertir su estancia en el Priorato en un recuerdo inolvidable.

El edificio de dos plantas consta de un conjunto de viviendas adosadas a lo largo de los siglos, cuya primera edificación original fue construida probablemente en el siglo XIII y la última a finales del XVIII.

Habitaciones dobles y suites confortables, equipadas con baños completos, silenciosas, exteriores, y luminosas, climatizadas, con teléfono y acceso a internet, tv de plasma con Digital +.

Todas han sido planteadas de forma diferente, en una mezcla atrevida de tradición y contemporaneidad. En su diseño y decoración hemos apostado por la diferencia, y la exclusividad.

Cada habitación, cada cuarto de baño es una pieza única, aunque todas tienen algo en común: la combinación de la estética y el confort para transmitir a nuestros huéspedes la esencia de la buena vida.

Desde Cal Llop puede realizar una variedad de actividades por toda la comarca en una oferta que abarca y satisface todas las expectativas.





OVERVIEW

DATES/PRICES

RESERVATION

DESTINATIONS

## Barcelona & Priorat

### Highlights

- Private winery visits
- Wine tastings with winery owners
- Priorat cooking class with professional chef.
- Authentic Catalan cuisine
- Boutique olive oil mill
- Scala Dei Monastery

ANDALUCÍA

CATALONIA

Private Castle & Cooking in Catalonia

Epicurean Girona

Epicurean Barcelona

Barcelona & Priorat

Wine Roads: Catalunya

EXTREMADURA

RIOJA & BASQUE COUNTRY



## Enoturismo en Priorat - Montsant

### Priorat - Montsant



#### Regalo Original a un territorio muy íntimo

Descubre los vinos complejos y carnosos de Priorato

Para 2 personas 306 euros

CONTINUAR >>



### PRIORAT - MONTSANT



#### Enoturismo en Priorato

Enoturismo de un día en Priorato entre bancales y paisajes espectaculares

Desde 68 euros

CONTINUAR >>



### Priorat - Montsant



#### Vino y Gastronomía, los tesoros del Priorato

2 noches y 3 días por el Priorato, una tierra de contrastes que cautiva por sus pequeñas poblaciones.

Desde 425 euros

CONTINUAR >>



» Wine & Gourmet Tours » Priorat Wine Tour

Priorat Wine Tour



**Priorat Wine Tour**

The Priorat Wine Tour takes you to the vineyards of 'Costers del Siurana' and 'Buil & Gine' which can be found south of Barcelona. These internationally acclaimed vineyards have been producing what are now to be considered some of the best reserved wines in the world.

At Costers del Siurana, Carles and Mariona have committed themselves to the renaissance of the D.O Priorat in a small but exclusive vineyard. Wines such as Clos de L'Obac, Miserere and Kyrie have received critical acclaim from wine critics the world over. After the tour their chef will create a fabulous lunch with D.O Priorat wines in the company of their experts.

In the afternoon you make your way to the Buil & Gine vineyard. The Buil and Gine family started in the Sp... their first wine Giné Giné 1997, today they produce a wide range of Red and White DO wines in the Priorat region of Catalonia. Their wines include DO Montsant, DO Rueda and DO Toro.

The tours include a look at the cellars, vineyard and tastings in the company of one of their experts. Additional information is also available on the day and at the end of the tours there will be time for you to browse the wine shops.

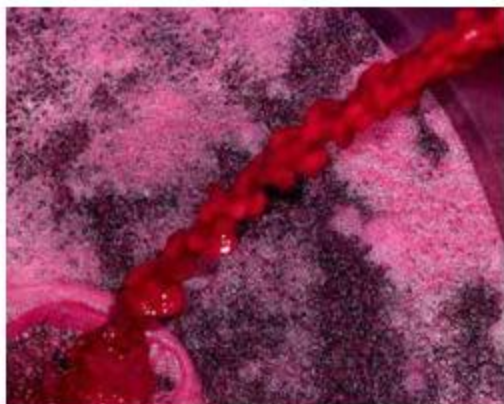
**Tour Itinerary:** Collect hotel Barcelona > Costers del Siurana > Lunch > Buil & Gine > Return hotel Barcelona

**Tour Information**

- Tour Name:** Priorat Wine Tour
- Location:** Priorat & Tarragona
- Duration Time:** 8 hours
- Type of Tour:** MiniBus
- Departure Times:** Daily, Flexible start times
- Departure Point:** Hotel
- Group Size:** Small Groups

**Tour Includes**

- Wine Tours:** Yes, an in house expert wine guide at each vineyard
- Wine Tasting:** Yes
- Transportation:** Yes, MiniBus



Events

Services

Show

Tasting



# Merlot Resor

> Anmälan

> Om Merlot Resor

> Kontakta oss

## Katalonien - Priorat "Från olivterrasserna till Medelhavet"



Foto: Sune Eriksson, Örebro

9 dagar (lör-sön), 14-24 deltagare  
Maj, september, oktober

*Mitt i Tarragonaprovinsen, långt ifrån turistströmmar och nymodigheter, ligger Priorat - ett av Spaniens främsta vinområden. Det här är resan för Dig som är ute efter en oslagbar naturupplevelse. Vägarna kantas av platåer med oliv-, fikon- och mandelträd och i de små bergsbyarna råder ett rogivande lugn runt*

> Bildspel fr



# Catalonia Wine Tours

FRANCE IRELAND ITALY PORTUGAL SPAIN

Navigation: > [home](#) > [spain](#) > [wine tours](#) > [catalonia wine tours](#)

Google™ Site Search

Search

## Luxury Catalonia Wine Tours:

### Highlights:

- VIP Wine Tasting Tours in Priorat, Penedès, Empordà and Alella
- Romantic and Luxurious Hotels
- Private Chauffeured Mercedes
- Gourmet Dining
- Unforgettable Mountain and Coastal Scenery



[more photos](#)

Catalonia, located in northeastern Spain (or "Catalunya" as it is known in Catalan) is home to an array of truly fabulous wine country including the cultured wine region of **Priorat**; up-and-coming Montsant, nearby; the sparkling Cava winelands of **Penedès**; the beautiful coastal **Empordà** on the Costa Brava, and the boutique Alella appellation just north of **Barcelona**. Other Catalan wine regions include the Conca de Barberà (home to many of Spain's Cistercian Abbeys like marvellous Poblet), the dynamic Costers del Segura and the tiny region of Pla de Bages. Catalonia offers a range of scenic landscapes from vineyard-covered hills to stunning coastline reminiscent of Northern California, to the mountainous Parque Natural de Montsant where the terraced vineyards of Priorat are located.

We have created this week long private **Catalonia Wine Tour** to give you a taste of the very best - from the rich and velvety high-end red wines of Priorat, and elegant sparkling Cavas of Penedès, to zippy white wines of Alella and a range of wines made in a Castle in the Costa Brava. We have selected gorgeous hotels for you- you'll stay in a wine spa surrounded by vineyards south of Barcelona, then on to a luxurious

### Sign up for our Newsletter

GO

[view past newsletters](#)



[info@cellartours.com](mailto:info@cellartours.com)

Spain +34 91 143 6553

USA (310) 496-8061

[ShareThis](#)



#### Catalan Wine Connoisseurs Tour

Spain's wonderful Northeastern region of Catalonia is home to some of the best wine regions in the country including the mythical



#### Art, Wine & Design Tour

Spain is experiencing an architectural Renaissance in the wine world, and many celebrity architects have flocked to build



#### Northern Spain Wine Tour

Northern Spain wine tour with your own private chauffeured Mercedes taking in visits to quaint towns and villages such as San



#### Seville Wine Tour



## Wine Tours and culinary holidays

Wine and food tours in Spain

Wine short breaks in Spain

One day wine tours in Spain

Wine tours in France, Italy, Argentina

Scheduled wine tours & activities

Wine & food tasting, culinary workshops

Tailor made tours and activities

## Corporate

Corporate wine Events

## Wine tourism

Map of spanish wine

[Home](#) > [Wine short breaks in Spain](#) > [Private wine tour Barcelona & Priorat : ...](#)

[Print](#) [PDF](#) [Recommend](#)

## PRIVATE WINE TOUR BARCELONA & PRIORAT : 3 DAYS/ 2 NIGHTS

**Remember that our wine tours can be also quoted for independent travellers who prefer to travel on their own**

Discover the Priorat , a rural and picturesque region located in the Tarragona province. Due to its geographic position, this beautiful and unique area has an enormous potential for the production of distinctive great wines which reflects the characteristics of these unique lands locally known as "clos". We propose you to visit the Priorat cellars, the origins of this peculiar wine region, its landscapes and the famous Siurana olive oil. Stay in a smart hotel built over an old abbey or try a typical catalan masia surrounded by nature.

### Day 1 Barcelona –Priorat

Collection at Barcelona city during the afternoon. Transportation to the selected hotel. Quick wine tasting as welcome and gastronomic dinner at the hotel.

### Day 2 Priorat

Breakfast at hotel. Visit a familiar cellar in the Gratallops town recognized for the quality of its wines. We will enjoy a guided visit and a private taste led by the eonologist from the house. After the visit we will enjoy a gourmet lunch. In



Choose your destination

- ITALY
- FRANCE
- UK + IRELAND
- MOROCCO
- USA
- MEXICO
- ASIA
- SPAIN**

Choose your style

- Private Tours
- Join a Group
- Solo Travel
- Wine Tastings
- Michelin Stars
- Corporate
- Get Some Ideas

# SPAIN

Gourmet and wine experience



[Trip Overview](#)

[More Photos](#)

[itinerary Sampler](#)

[Dates & Prices](#)

**This route has its base in enchanting Barcelona - the capital of Catalonia. The blue of the Mediterranean Sea, the silver of the olive groves and the green of the vineyards mix together in the unforgettable landscape of Catalonia. A quiet sea and a fertile land that provide a wide variety of the freshest ingredients, as you will experience on a guided visit to the famous market of "La Boqueria". Enjoy a private cooking class in downtown Barcelona with a top chef and an exclusive wine tasting excursion to the fashionable region of Priorat.**

With warm, crystal-clear waters lapping its sandy shores and mountains nuzzling up to its northern edge, this glittering jewel in the Mediterranean is blessed with desirable geographical genes. From the buoyant, revamped port area to the atmospheric medieval streets of the Barri Gòtic and the beautiful Modernista buildings of the Eixample, Barcelona has it all. The city offers more than 2,000 years of history, a host of treasure-filled museums, architectural wonders, lovely beaches and enchanting squares. Innovative gourmet restaurants and lively tapas bars provide the icing on the cake.

Catalonia is one of the most important Spanish culinary regions thanks to its rich traditional cooking coupled with the most innovative chefs and techniques. A guided market tour of the colorful Boqueria market will give you the inside scoop as to where Barcelona chefs buy their local delicacies, local cheeses, fresh fish, olive oils etc. Learn how to prepare Catalan signature recipes in a hands-on cooking lesson with the assistance of our professional chef instructor.

Complete your stay with a visit to "Priorato", a wine region where powerful, deep red wines of superb quality have been made for over eight centuries. Robert Parker, Wine Spectator and Decanter agree that Priorat is one of the best wine regions in the world. You'll have the chance to visit a 12th century hamlet, vineyards and a top cellar, followed by a marvelous tasting.

## What others say...

"The trip was a wonderful experience. It is a pleasure to have a private group rather than joining a large tour! Jose is a great guide. Charming and "adorable" The driving was excellent. . .

F. Hershkowitz - Chicago, US

"Our trip was very well orchestrated. I cannot say enough positive things about our guide and chef. Please, keep this people for these trips...".

R Marinaccio, Florida, US

**Spain****Barcelona Wine Country**

You are here: Saranjan Tours

**Wine Roads: Catalan Wine Country**  
**Costa Brava, Penedès, Priorat**  
**March through November**  
**9 days/8 nights**

*Begin your Wine Roads of Spain journey on the Costa Brava, a rugged coast crowned by white villages overlooking the sunny Mediterranean. Experience hosted winery visits in four appellation—Priorat, Penedès, CAVA and Alt Ampurdàn. Chocolates and cheeses, cooking and strolling Barcelona's chic streets are your taste of Spain journey.*

**Day 1 BARCELONA • COSTA BRAVA**

Meet in Barcelona late morning to begin your tour. Transfer to Girona, often called Barcelona in miniature. Enjoy a light appetizers style lunch in Girona and a walking tour of the medieval heart of this very elegant small city. Continue to the coast for a two night stay at a hotel overlooking the Mediterranean. Time to rest, explore the beach, play tennis, swim, soak in the hot tub before Welcome Reception & dinner.  
 Overnight: Hotel Aiguablava **L D**

**Day 2 COSTA BRAVA**

This area is famous for several artists, among them Salvador Dalí. Begin today with a visit to Cap de Creus and Dalí's birthplace at Cadaqués. Continue to the village of Port Lligat where he lived most of his life with his muse Gala; tour the cobbled-together fishermen's cottages that comprised his home and studio and enjoy the bay he so often painted. Continue to Figueres, to tour the Dalí Museum & Theater. Free time to wander and have lunch. Return to the hotel via the beautiful walled medieval village of Pals with its many craftsmen. Free time before dinner. Evening *Tasting of the Wines of Alt Ampurdàn*.  
 Overnight: as above **B D**

**Day 3 COSTA BRAVA • PENEDÈS**

This area of *Alt Ampurdàn* is known for olive oils and increasingly for its wines. The vineyards are bounded by the Pyrenees and France to the north and the Mediterranean to the east, creating a microclimate that favors many French varietals, including *Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon* and *Chardonnay*. Bodega Mas Estela, an exceptional winery. Traveling southwesterly, with a light lunch en route, you'll enter the *Penedès* and *CAVA* appellations then stop to visit one of the oldest wineries in Spain, still owned by the same family at Bodega Can Feixes. Continue to an inn, nestled in the vineyard, the historic Poblet Monastery, an active religious community, with a bodega on its doorstep. Early evening visit to a nearby village with Roman remains in a medieval castle, for a tour and *CAVA* tasting before dinner in a Catalan farmhouse.  
 Overnight: Masia Cadet **B L D**



Moltes gràcies.

[obono@dipta.cat](mailto:obono@dipta.cat)



Patronat de Turisme



Diputació Tarragona