

a Tocar de casa



Som uns privilegiats. Vivim en un territori ric en patrimoni natural, agrícola, gastronòmic, arquitectònic i cultural. El Penedès és la principal destinació enoturística del país, milers de persones s'acosten cada any a les nostres comarques per conèixer els nostres paisatges, la nostra tradició vitivinícola i descobrir què s'amaga més enllà d'una copa de vi.

En les pàgines d'aquest suplement descobrireu algunes activitats, rutes i actius enoturístics. Probablement, alguns us seran familiars i ja els coneixeu, mentre que altres els descobrireu per primera vegada. En qualsevol cas, tots serveixen per fer valdre el Penedès, amb tota la seva història i el llegat relacionat amb el món del vi que ha esculpit durant segles una manera molt nostra de fer i de viure. L'objectiu d'aquest suplement no és altre que reivindicar el nostre territori i tot el seu potencial perquè les mateixes persones que hi vivim el puguem gaudir cada dia de l'any i, alhora, puguem esdevenir els seus millors ambaixadors i prescriptors.

IGNASI BLANCA

Cal Riera

Festes i celebracions
com a casa teva

**CASA DE LLOGUER PER A
ESDEVENIMENTS I FESTES FAMILIARS**

C/ Ramon i Cajal, 38 · Sant Quintí de Mediona
T. 677 470 316 · www.calriera.cat

WINE BAR i PÍCNICS

VISITES i RUTES

SOPARS A LA FRESCA



RESERVA LA TEVA EXPERIÈNCIA A: gorner@girodelgorner.com o per whatsapp a 626 69 11 98

GG
GIRÓ DEL
GORNER
VINS I CAVES



VINS EL CEP
VINOS DE LA PENEDÈS

VINE A DESCOBRIR L'ENTORN I ELS VINS DEL NOSTRE CELLER

CONEIX TOTES LES NOSTRES EXPERIÈNCIES A:
VINSELCEP.COM





Visites enoturisme & Degusta Espai Gastronòmic

Descobreix Avgvstvs Forvm, visites amb tast de vins, vinagres i gastronomia local.



RESERVA ARA I VIU UNA EXPERIÈNCIA INOBLIDABLE



AVGVSTVS FORVM

663 929 552 | enoturisme@avgvstvsforvm.com | El Vendrell | avgvstvsforvm.com



 PENEDÈS TURISME



El Penedès és un territori amb una tradició vitivinícola mil·lenària. En són mostra els més de 300 cellers que elaboren vins, caves i escumosos de qualitat, alguns dels quals amb una trajectòria centenària. A banda de l'activitat pròpiament elaboradora, d'uns anys ençà han fet una aposta important per l'enoturisme, amb la voluntat d'oferir als visitants propostes que convidin a gaudir de l'autenticitat dels productes descobrint el mateix territori en què creix el raïm que els fa possible.

Actualment, prop d'una setantena de cellers del Penedès obren les portes cada dia amb propostes vivencials que busquen connectar amb el visitant. L'oferta és extensa i diversa i n'hi ha per a tots els públics i butxaques. Si viviu al Penedès segurament

alguna vegada us heu endinsat en les galeries subterrànies d'un celler, heu trepitjat el terra de la vinya i heu conegut el procés d'elaboració del vi. Però a banda de la visita tradicional, l'aposta dels elaboradors per diversificar la seva activitat ha propiciat que els visitants puguin gaudir d'un ampli ventall d'experiències que no us deixarà indiferent.

Per als qui us considereu uns autèntics *foodlovers* hi ha infinitat de propostes, des de maridatges amb tota mena de delicatessen com formatges ostres, embotits artesanals o foie, fins a un safari gastronòmic amb exclusives tapes gourmet. Per als qui sou uns apassionats de la natura i les activitats a l'aire lliure, hi ha propostes de tota mena: rutes entre vinyes a cavall, amb bici, 4x4 o Mehari; ioga o *mindfulness* entre ceps; i, fins i tot, un maridatge sota la llum



Descobreix el Jardí dels Sentits, un celler on l'estima per la terra i la biodiversitat ens impulsen a cuidar vinyes de més de 55 anys.

Oferim: visites, classes magistrals i tastos de vins que us despertaran tots els sentits.



C. Campanar, 2 · Sant Sebastià dels Gorgs

INFORMACIÓ I RESERVES:
T. 631 719 443
info@eljardidelsentits.cat

www.eljardidelsentits.cat · @eljardidelsentits



 JOAN SEGURA PUJADAS
VINS I CAVES

L'HERÈNCIA D'UN DESIG

Vins, Caves i Enoturisme

C/ Joan i Jaume Ràfols, 4 · 08775 Torrelavit
T. 609 025 994 · enoturisme@joansegura.cat · www.joansegura.cat



 **PENEDÈS TURISME**



 **PENEDÈS TURISME**

de les estrelles i acompanyats d'astrònoms professionals. Pels que sou més atrevits, hi ha l'opció de dormir entre vinyes en un glàmping. I els que sou amants dels animals, fins i tot podeu gaudir d'un pícnic acompanyats d'alpaques.

I per a aquells curiosos que voleu adquirir o ampliar els coneixements sobre enologia, hi ha moltes propostes orientades a aquesta finalitat. Tallers d'introducció al tast, degustacions de la mà d'enòlegs professionals, tallers de degorjat o activitats per conèixer l'agricultura regenerativa en són un exemple. Fins i tot es pot viure en primera persona l'experiència de crear el teu vi i fer-ne el teu propi cupatge.

Enoturisme en família

Amb l'objectiu que tots els públics puguin gaudir de l'enoturisme, els cellers també ofereixen activitats que converteixen els més petits en protagonistes. Conèixer els animals de granja que ajuden a millorar l'ecosistema de la vinya, convertir-se en romans per un dia i endinsar-se en els orígens d'un celler, posar-se en la pell d'un artista pintant amb vi o descobrir la màgia que transforma el most en cava, en són només una petita mostra.



REMEMBER LUPITA
BY JOVANI



RESERVA AQUÍ. ESCANEJA EL CODI QR
DIVENDRES I DISSABTES DE 19H A 24H



CAVA
JOVANI
DES DE 1952
www.cavajovani.com



hola@jovainvins.com

A L'ESTIU TORNEN ELS TARDEOS I ELS SOPARS A LA FRESCA A LA TERRASSA DE JOVANI VINS

L'ÚNIC WINE BAR DEL PENEDÈS AMB CUINA MEXICANA CASOLANA

HAS TASTAT MAI ELS TACOS AMB EL MILLOR CAVA JOVANI? BRUTALS!!! VINE A COMPROVAR-HO!!

TEL/WHATSAPP 610533491

CELLER JOVANI VINS - LES CONILLERES 1, CATELLVÍ DE LA MARCA



Apartaments Turístics

Cal Negri

A Vilafranca, com a casa

calnegri.com

JAPÓ AL CELLER

Una experiència diferent...



Gaudeix d'un autèntic maridatge JAPONÈS I CAVA al nostre celler

jmfy

JOSEPH
**FERRET
GUASCH**
CAVA

Tel. 93 897 90 37 - 696 45 53 00
Barri l'Alzinar, 68 · Font-rubí
ferretguasch@ferretguasch.com
www.ferretguasch.com

@CAVAJMFG · ferretguasch · @CavaFerretGuasch

PROGRAMA MÚSICA 2024

Esteve Nabona

CELLER
KRIPTA

Aperitiu Musical !

MOZART, BEETHOVEN, ELGHAR I RACHMANINOV
Quatre Caves amb tapes gourmet

DIUMENGE 9 DE JUNY A LES 12.00H
PREU: 25€

RESERVES: visites@cellerkripta.com / 938911173



Els wine bars, una proposta a l'alça



Prendre una copa de vi, cava o escumós plàcidament assegut en un jardí amb vistes cap a un mar de vinyes, en el baluard d'un celler o, simplement, envoltat de botes de vi, és una de les propostes que més adeptes suma any

rere any. I és que, d'ençà de la pandèmia els wine bar s'han consolidat com una de les iniciatives enoturístiques predilectes no només per als visitants forasters, sinó (i principalment) per a molta de la gent que vivim en aquest territori privilegiat.

Espais amplis a l'aire lliure, entorns amables per al públic familiar i els grups d'amics, un ambient relaxat, la possibilitat de tastar diferents vins a copes sense la necessitat de fer una visita (tot i que molts dels cellers brinden també aquesta possibilitat) i, tot plegat, a tocar de casa converteixen els wine bars en uns actius a l'alça.

Un win to win

Oberts especialment els caps de setmana, la majoria ofereixen la possibilitat de vermutejar, és a dir, d'acompanyar els vins amb petits aperitius, tapes o fins i tot *brunchs* i plats més elaborats.

Més enllà de gaudir d'una bona estona en un entorn tranquil i singular, per als visitants els *wine bars* s'erigeixen en una gran oportunitat per conèixer i tastar diverses referències d'un mateix celler, sovint acompanyades de les explicacions expertes del personal que atén l'espai. Al mateix temps, per als cellers obrir les portes de casa seva a través d'un espai com aquest els permet, per una banda, donar a conèixer els seus productes i, per l'altra, poder transmetre tot un seguit de valors intangibles a la marca que són sempre els més difícils de mostrar i que són importants per fidelitzar el consumidor final (explicar i donar valor al vi al lloc d'origen és



Masia Can Batlle
Experience

**EXPERIÈNCIES
ENTRE VINYES:**

**Dormir en un glamping
Pícnic
Ruta&tast**

Contacte informació i reserves:
633 550 725

 canbatlle_experience
 canbatllehouse@gmail.com





CENTRE
D'INTERPRETACIÓ DE

**L'AIGUA
DE TORRELAVIT**



Descobreix el paper del riu
i l'aigua a Torrelavit

VISITES · TALLERS · ACTIVITATS
Sota calendari i visites concertades per grups

<https://aiguadetorrelavit.cat/>






**CAVA
TREN^{H0}**
CELLER VELL
Sant Sadurn d'Anoia

Ens trobareu a les caves
Celler Vell,
a Sant Sadurní, podent també fer
una visita guiada i conèixer
els nostres productes,
reconeguts amb premis Vinari
i medalles d'or dels 50 Great Cavas.

**Obert dissabtes i diumenges
de 10 a 14 hores, només amb
reserva prèvia al tel. 607 182 783
o al web www.cavatrenh0.cat**



**Visiteu la maqueta Cava Tren H0: visqueu l'experiència
de contemplar una maqueta de tren dins unes caves, a Sant Sadurní d'Anoia.**
Dins la maqueta, hi circulen trens, cotxes, camions i tractors, i fins i tot un helicòpter volant!
Observeu com van canviant les etapes del dia, des de la matinada a la nit, amb sorpreses visuals i
auditives incloses.



 PENEDÈS TURISME

infinítament més atractiu i eficaç que exposar-lo en una prestatgeria).

En definitiva, els *wine bars* són un *win tot win* per a visitants i cellers. Els primers viuen una experiència única en cadascun d'ells, podent gaudir d'una bona estona en un entorn tranquil, sense presses, descobrint nous vins de manera desacomplexada, podent comprar directament l'ampolla del que més li hagi agradat; mentre que als cellers aquests espais els permeten apropar-se a un públic no necessàriament expert, que pot convertir-se en un client fidel a la marca o a algun dels seus productes.

L'origen dels *wine bars* dins dels cellers cal buscar-lo als Estats Units, concretament als cellers de les *wine roads* californianes. A casa nostra aquesta iniciativa va trigar uns anys a arribar i va aflorar amb força arran de la covid.

Al Penedès els *wine bars* són una tendència a l'alça d'ençà de la pandèmia, ja que van erigir-se en una alternativa segura, a l'aire lliure i de proximitat. A diferència d'altres iniciatives sorgides també durant el confinament, aquesta va arribar no només per quedar-se, sinó per guanyar presència i pes dia a dia en molts cellers del nostre territori.

És recomanable trucar o consultar els webs dels cellers per assegurar-se si cal fer reserva prèvia per accedir al wine bar.



 LA FURA



CONTINGUT PATROCINAT

SANT MARTÍ SARROCA

Rovellats: la terra, les persones i el cava

Rovellats és un celler familiar del Penedès de més de 100 anys d'història on s'elaboren vins i caves, de gran qualitat i llarga criança. Està situat a una finca al cor del Penedès, al barri de la Bleda, municipi de Sant Martí Sarroca, comarca de l'Alt Penedès; envoltats de natura i vinyes, i molt a prop d'un meandre del riu Foix. És a causa de la humitat del riu, que aquest antic llogaret era conegut des del segle X amb el topònim de Rovellats, perquè els metalls tendien a rovellar-se.

Quan Josep Vallès Rovira, avi dels actuals propietaris, va adquirir aquesta finca per elaborar cava, va decidir mantenir el nom històric del lloc i associar-lo al celler. Des d'aleshores han passat més de cent anys i la marca Rovellats continua mantenint l'essència i l'esperit amb què va néixer: respecte per l'en-

torn, les persones i la qualitat del producte.

Aposta per l'enoturisme

Pels amants del vi, la vinya i la natura, el celler ofereix un programa de visites i activitats enoturístiques adaptades a diferents menes de públic: famílies, parelles, empreses... Des de la visita bàsica anomenada "Visita Reserva", que proposa un recorregut pels espais i jardins de la finca amb un tast inclòs de tres caves, fins a la "Visita Premium", que contempla un tast dels millors caves de la marca maridats amb una selecció de formatges artesans.

Una activitat que té molt d'èxit, des de la primavera fins a la tardor, és l'esmorzar als bells jardins modernistes o entremig de les vinyes amb vistes de fons a la muntanya de Montserrat. Es tracta d'una

experiència ideal per compartir amb la família, la parella o amb un grup d'amics i amigues. Per als més esportistes i amants de la natura, el celler ofereix un recorregut autoguiat amb bicicleta des de Vilafranca seguit de la visita al celler amb un tast de vins i caves. Tot sempre amb prèvia reserva.

Rovellats forma part de l'associació de cellers de la Carretera del Vi, una iniciativa que ha recuperat l'antic traçat comercial que utilitzaven els romans per transportar el vi des de l'interior fins al port de Sitges, des d'on s'exportava arreu. En un dia, es pot combinar visitar dos o tres cellers tot seguint aquest itinerari.




I els caps de setmana, fins a l'octubre, i sempre que el temps acompanyi, podeu gaudir dels productes



Rovellats a copes o per ampolla amb petits aperitius servits a la seva terrassa del Cava Bar.

A Rovellats atresorem un bocí de la història dins d'una ampolla, i ho fem perquè cada glop sigui únic i irreplicable. Us estem esperant.

Contacte

enoturisme@cavarovellats.com
www.cavarovellats.com
 cava_rovellats
 @rovellats  @Rovellats

Camp, bosc, vinya i mar. El paisatge del Penedès



Un dels principals valors que té el Penedès és el seu paisatge. Un territori ple de contrastos, però que combina sense problemes les grans extensions de vinya amb els boscos i els camps, sense oblidar les platges del litoral. Aquest paisatge natural i exuberant ofereix múltiples oportunitats, tant als mesos de primavera i estiu, com durant la tardor i l'hivern.

Són diversos els paratges naturals que cal visitar al Penedès. Hi trobem, per exemple, el Parc del Garraf, un paisatge exòtic i ric en formes càrstiques, com ara avencs, dolines i rasclers, que també destaca per la seva vegetació pròpia, com ara el margalló. Al Massís del Garraf també hi ha el Parc del Foix, amb una gran varietat d'ambients ecològics que s'han generat al voltant del pantà de Foix, i un ric

patrimoni arquitectònic i històric que contempla els castells de Penyafort i de Castellet.

Els que els agraden les altures no es poden deixar perdre la serra del Montmell, una talaia que al seu punt més alt arriba als 860 metres i que separa el Penedès de l'Alt Camp. El seu entorn és ideal per fer excursions, esports d'aventura o escalada, ro-



FAMÍLIA
TORRES

Desde  1870

UN COMPROMÍS FAMILIAR AMB LA NATURA



**TORNEN ELS SOPARS I LA MÚSICA EN VIU
AL NOSTRE RESTAURANT EL CELLERET**

Gaudeix dels vespres d'estiu en l'inigualable entorn natural de la nostra finca Mas La Plana, al Penedès.

T'hi esperem tots els divendres i dissabtes!

Reserva taula a:



www.torres.es
elcelleret@torres.es
T. 93 817 78 81

Jardí Restaurant El Celleret
Finca El Maset s/n. - 08796 Pacs del Penedès (Barcelona)





 PENEDÈS TURISME

dejats de restes d'antics castells medievals, ermites romàniques i construccions de pedra seca.

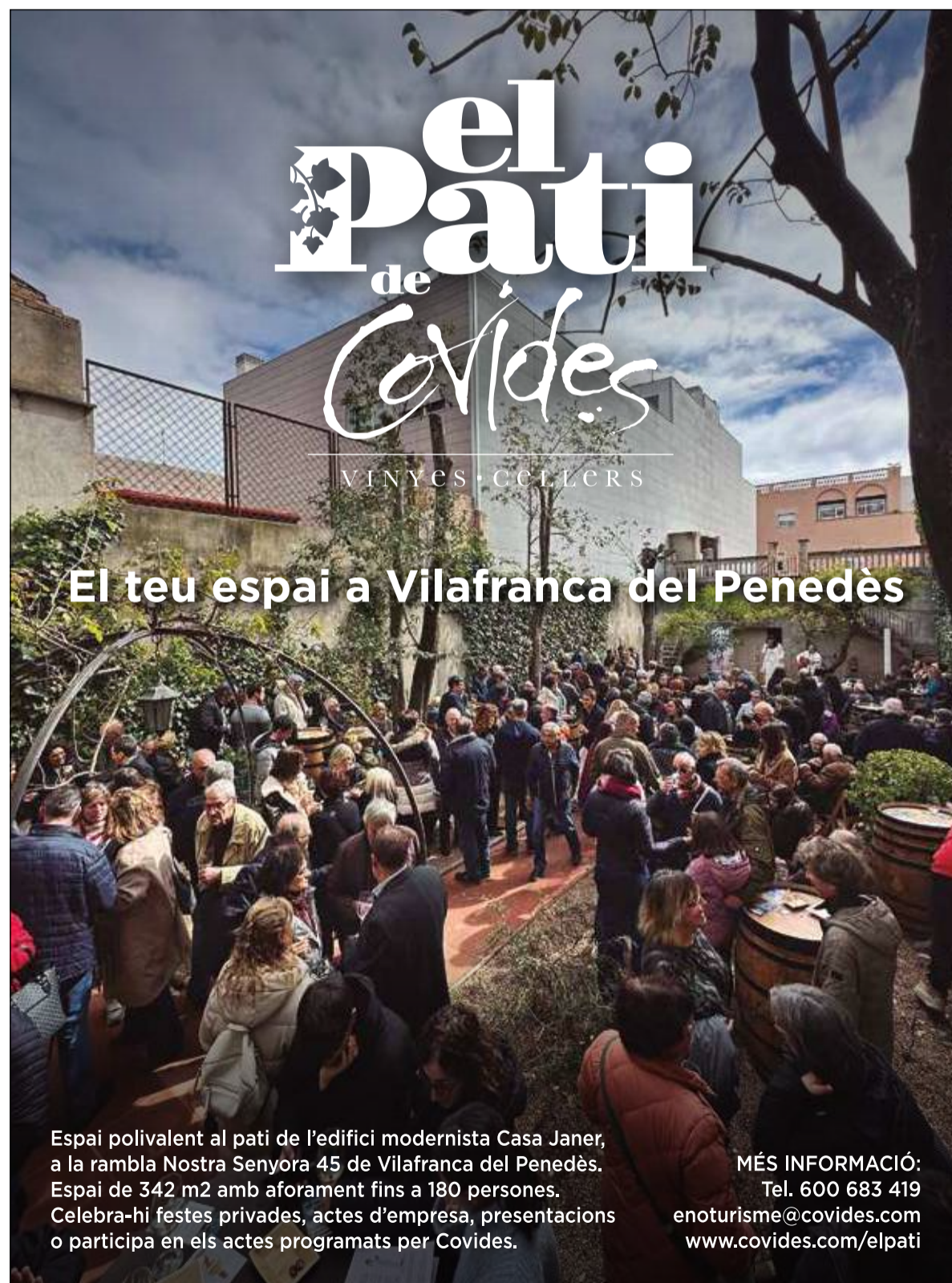
Sense sortir del Baix Penedès, el municipi d'Albinyana ofereix uns entorns naturals envejables a la serra del Quadrell. Allà és on s'ubica la sorprenent cova de Vallmajor, unes galeries on es poden veure pintures de l'època del bronze (de fa 3.500 anys) que representen diferents animals, com ara cérvols i cavalls. S'hi pot accedir en ruta des de l'ermita de Sant Antoni, en un recorregut apte també per a nens.

Ja a l'Alt Penedès, un altre paisatge ben singular és el Parc dels Talls de Vilobí del Penedès, on conflueixen quatre petits llacs o pèlags en un entorn que s'ha configurat arran de l'explotació minera que va estar lligada durant molt de temps al municipi. Al voltant dels pèlags s'erigeixen diferents penya-segats, alguns amb fins a 25 metres de desnivell, que fan d'aquest indret un dels més preuats del Penedès.

I tampoc podem oblidar altres emplaçaments rellevants com les Dous, un amagat paratge natural amb fins a 35 sortidors d'aigua que discorre per la riera de Pontons, a Torrelles de Foix; els brolladors d'aigua de les Deus, entre Vilafranca i Igualada; o el Parc Comarcal d'Olèrdola, una talaia natural coronada per un conjunt monumental tancat amb una muralla.



 MARIA ROSA FERRÉ

El Pati
de
Covides
VINYES · CELLERS

El teu espai a Vilafranca del Penedès

Espai polivalent al pati de l'edifici modernista Casa Janer, a la rambla Nostra Senyora 45 de Vilafranca del Penedès. Espai de 342 m2 amb aforament fins a 180 persones. Celebra-hi festes privades, actes d'empresa, presentacions o participa en els actes programats per Covides.

MÉS INFORMACIÓ:
Tel. 600 683 419
enoturisme@covides.com
www.covides.com/elpati



CONTINGUT PATROCINAT

TORRELAVIT

Cuina mediterrània al cor del Penedès



El Celler d'en Bacus som un restaurant situat al bell mig del Penedès. La seva cuina mediterrània i la seva singular ubicació fan d'ell un espai idoni per socialitzar i trobar-nos.

El nostre local està ubicat al celler de can Lluís, un històric edifici de Torrelavit. Tenim un gran espai i oferim una àmplia varietat de plats que aniran canviant segons la temporada, amb especial atenció al

producte de proximitat. A més, la nostra carta inclou una gran selecció de vins per a poder-los maridar al vostre gust, i d'aquesta manera, poder gaudir d'una experiència culinària més completa.

Ens trobaràs al carrer de Joan i Jaume Ràfols, 12, de Torrelavit. Fes les teves reserves al telèfon 931 31 23 73 o per WhatsApp al 621 621 091.



De la terra a la taula

CEDIDA



El Penedès és terra de vins, un fet incontestable i inqüestionable, però també és un territori amb una destacada i gens menyspreable tradició gastronòmica i culinària, amb productes autòctons de primera qualitat. Les sinergies entre aquests dos àmbits desemboquen en experiències enogastronòmiques que es poden gaudir al llarg del territori, ja sigui a través d'esdeveniments compartits com rutes, fires i festivals, com a les cartes dels diferents restaurants, on els productes del Penedès tenen una destacada importància.

La gastronomia del Penedès és variada i contempla des de la cuina més casolana fins a la més moderna i innovadora, però sempre mantenint l'arrel. Entre els productes de referència trobem el gall del Penedès, que compta amb el distintiu de qualitat d'Identificació Geogràfica Protegida (IGP). Precisament la seva cria, en llibertat i utilitzant el granet de raïm en la seva dieta, va molt lligada amb el sistema tradicional de la terra vitivinícola.

I què podem dir d'una recepta com la del xató del Penedès, un plat molt estès el territori i que presenta diferents particularitats segons el lloc concret on s'elabori, establint-se una sana competició entre els diferents municipis. Tots s'uneixen, això, sí, en el marc de la Ruta del Xató, una iniciativa que serveix per promocionar aquesta amanida típica dels mesos d'hivern.

Tampoc podem oblidar altres productes com el préssec d'Ordal, que es pot comprar i degustar al seu mercat els caps de setmana d'estiu, l'ànec mut, amb la seva Denominació Comarcal de Producte de Qualitat, les coques enramades del Baix Penedès o la gamba de Vilanova. Sense oblidar varietats de rebosteria tradicionals com les catànies de Vilafranca, els bufats del Vendrell o els carquinyolis de Sant Quintí de Mediona.

Plats, productes i receptes que es poden gaudir als diferents restaurants del Penedès, on la presència de vins i caves del territori desemboquen en uns maridatges únics i singulars.



FOTOLIA



MAJOR33

APARTAMENT TURÍSTIC A L'ARBOÇ

carrermajor33@gmail.com

+34 607658160 www.major33.com

Cal Lluís, un referent de la cuina sense fogons

Cal Lluís és un restaurant d'estil rústic i clàssic on es respiren aires d'autenticitat. L'establiment va obrir portes el 1887 al carrer de la Font, un dels primers carrers fets a Sant Martí Sarroca, i al llarg dels seus més de 125 anys de trajectòria ha esdevingut una de les poques cases de menjar obertes a finals del segle XIX que ha perdurat en el temps.

Dirigit actualment pel sommelier Lluís Pujó, el restaurant s'ha convertit en un referent de la cuina sense fogons. Ofereix un gran assortit de plats selectes a base d'ibèrics, formatges, fondues, patés, escabetxos..., tots acompanyats per un pa de factura exquisida cuït en forn de llenya i unes postres casolanes marca de la casa. Els pastissos d'elaboració pròpia són la seva especialitat.

L'acurada carta de vins, on predominen les referències elaborades a Catalunya i especialment al Penedès, és el reflex de la passió de Lluís Pujó pels vins i la terra. Es tracta d'una selecció que pretén expressar l'esperit i el substrat d'on procedeix cada un d'ells.



Cal Lluís va obrir portes el 1887. LA FURA

L'establiment compta amb un espai exterior on gaudir de sopars a la fresca les nits més càlides de l'any, en un entorn idíl·lic per compartir agradables vetllades.

A Cal Lluís també es pot trobar una expressió d'arts plàstiques en les exposicions temporals que vesteixen les parets de l'establiment, i s'hi pot fer un viatge retrospectiu al món del cinema a través de l'exposició

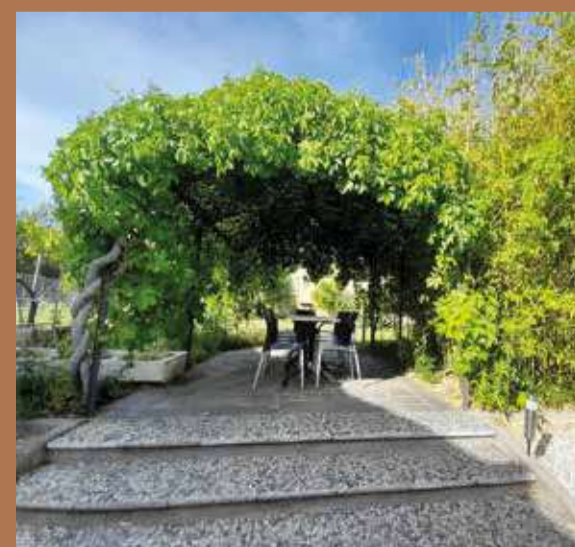
permanent muntada com a homenatge a l'activitat cinematogràfica que el local va acollir entre els anys 1939 i 1979. La mostra és un homenatge senzill al passat centenari del setè art i a aquestes quatre dècades de funcionament d'una sala estable de projeccions a Sant Martí Sarroca. A banda de cartells de pel·lícules de l'època, s'hi pot veure un gran projector Ossa VI dels anys 40.



*Vine a descobrir la nostra
selecció de plats.
Gaudiràs com un autèntic gourmet*

**MENÚS PER A GRUPS I
CELEBRACIONS ESPECIALS
TERRASSA PER A LES NITS MÉS CÀLIDES**

Més informació i reserves al telèfon
938 991 001
 682 263 248



Segueix les nostres xarxes socials: @calluis1887 · www.calluis1887.cat · lepujo6@gmail.com
C/ de la Font, 34 · 08731 Sant Martí Sarroca · **Obert cada nit a partir de les 21 h., excepte dimarts**



Conèixer el llegat vitivinícol per entendre el present

Vinseum. Museu de les Cultures de Vi de Catalunya. 



La tradició vitivinícol del Penedès es remunta segles enllà; de fet, els primers vestigis de vinya al territori es remunten a finals del segle VII aC. La nostra economia i el paisatge natural i arquitectònic que avui coneixem –dibuixat per les vinyes, esquitxat de cellers arreu, de boscos retallats amb marges i barraques de pedra seca que resisteixen el pas del temps– és fruit de generacions que han treballat la terra, han elaborat vins i escumosos i els han comercialitzat.

Hi ha quatre grans equipaments que esdevenen imprescindibles per conèixer la història vitivinícol del Penedès: el Vinseum, el Cava Centre, el Centre d'Interpretació de la Malvasia i el Jaciment de la Font de la Canya i el seu centre d'interpretació.



FIRA D'HERBES

Diumenge 2 de juny
De 10 a 20.30 h
Castell de Penyafort

REMEIART 2024

SANTA MARGARIDA I ELS MONJOS

**HERBES
SALUT
TERÀPIES
COSMÈTICA NATURAL
ALIMENTACIÓ CONSCIENT**



AJUNTAMENT DE
SANTA MARGARIDA
I ELS MONJOS



Diputació
Barcelona



Plaça del Vi.  **VINSEUM**

El Museu de les Cultures del Vi

Després de sis anys d'obres d'ampliació, el Vinseum va obrir fa només unes setmanes el primer espai del nou edifici i es preveu que a l'octubre s'inauguri la resta d'equipament, esdevenint, d'aquesta manera, el museu de referència de les cultures del vi de Catalunya.

Amb més de 1.000 m² a la planta baixa, que ja es pot visitar i és d'accés lliure sempre, dona la benvinguda al visitant. A més del punt de venda d'entrades i una àmplia botiga, inclou la Plaça del Vi, un espai amb una exposició interactiva que presenta totes les DO existents a Catalunya. Aquest primer espai funciona com una carta de presentació del Museu de les Cultures del Vi de Catalunya i permet al visitant conèixer quines són les denominacions d'origen del nostre país, situar-les sobre un mapa 3D de Catalunya i tenir també una pinzellada del llegat vitivinícola de Vilafranca del Penedès. L'espai es desplega a través de set àrees audiovisuals que inclouen dotze pantalles interactives (una per cada DO), projeccions en 3D i recreacions digitals d'espais històrics.

La Plaça del Vi la presideix la premsa de vi monumental datada de 1831 i l'emblemàtic mural *El vi i la vinya*, de Pau Boada (1960), i incorpora també una gran bota de vi a l'interior de la qual es projecta un audiovisual que presenta, en tres minuts, els principals actius de Vilafranca.

Inauguració a l'octubre

La resta de l'edifici (el soterrani i les tres plantes superiors) s'inaugurarà el mes d'octubre i acollirà altres dues exposicions permanents. *Les arrels* estarà al soterrani i repassarà la història del Penedès des de fa 16 milions d'anys fins arribar als nostres dies, mentre que les tres plantes superiors es dedicaran a *Les cultures del vi de Catalunya*, una exposició que repassarà les cultures del vi, des dels orígens a la vinya, passant pel celler, el transport, el consum i les arts. La visita acabarà amb una degustació a la sala de tast.

A banda d'aquestes tres exposicions permanents, la Capella de Sant Pelegrí, adjacent a l'edifici, acull exposicions temporals (fins al mes de març s'hi pot veure la mostra *129 vides. De quan la pesta negra va arribar a Vilafranca*). La taverna, situada a la planta baixa del Palau Reial, l'Auditori, la sala de tast i l'aula educativa completen l'espai. En total, el nou Vinseum comptarà amb més de 2.000 m² d'exposicions permanents que recolliran més de dues mil peces exposades.

Un ampli programa d'activitats al llarg de tot l'any (amb cicles de tastos, activitats familiars, visites comentades, concerts, projeccions, taules rodones, el festival Most, etc.) complementa la tasca de difusió del Vinseum.

Visita La Plaça del vi

Vine a conèixer els nous espais de la planta baixa del VINSEUM

Horari de visita

De dimarts a dissabte de 10 a 19 h
Diumenges i festius de 10 a 14 h.

Entrada gratuïta | Entrada amb degustació: 3 €

Més informació a www.vinseum.cat

Museu de les Cultures
del Vi de Catalunya

VINSEUM



CONTINGUT PATROCINAT

L'ARBOÇ

Vine a l'Arboç



Al bell mig de la plana penedesenca hom troba l'Arboç, un poble que sorprèn el visitant per la seva monumentalitat, les seves ancestrals tradicions i els seus actes festius singulars. Us recomanem especialment un passeig pel seu nucli antic amb espectaculars edificis com la Girald, el Palau Gener i Batet o l'església de Sant Julià, i una visita al seu famós museu de Puntes al Coixí.

El calendari festiu és un altre dels punts forts de l'Arboç en el marc penedesenc. No us podeu perdre el

quart diumenge d'agost la seva Festa Major, declarada Festa Patrimonial d'Interès Nacional, ni tampoc la seva exitosa Fira Modernista a finals d'abril. La mostra enogastronòmica de l'Enramada farà les vostres delícies a finals d'octubre, i la nadalenca Fira de Santa Llúcia és ideal per venir amb els més petits.

Per planificar la vostra visita podeu visitar larbocturistic.cat, o bé demanar informació més detallada a l'Oficina de Turisme de l'Arboç, al correu turisme@arbocenc.cat, o al telèfon 697 414 973.



Cava Centre de Sant Sadurní.  CAVA CENTRE

Vinum titillum

Com a capital del cava, Sant Sadurní compta amb el Cava Centre. El projecte museogràfic d'aquest equipament fa viure al visitant una experiència audiovisual participativa i molt lúdica que l'endinsa en un viatge pels orígens, la història, els enigmes i secrets del cava a través d'un recorregut amb diferents moments destacats.

Sota el nom de *Vinum titillum* (vi que fa pessigolles, que és com els romans es referien als vins escumosos), l'audiovisual fa sentir i viure la màgia de les bombolles. Posteriorment, a partir de diversos elements audiovisuals, el visitant descobreix diferents enigmes del procés d'elaboració del cava i coneix el moment històric en què a Sant Sadurní van vèncer la fil·loxera. Aquest capítol serveix per enllaçar amb la Festa de la Fil·loxera i conèixer de primera mà alguns dels elements que en formen part. L'estada al Cava Centre acaba amb un tast i la projecció, al celler, d'un audiovisual sobre la vila.

A Sitges, malvasia

La malvasia és una de les varietats més antigues en ser documentades del país. El Centre d'Interpretació de la Malvasia és un espai patrimonial en ple cor de Sitges que fa valdre la història, els relats i les curiositats d'aquesta varietat de raïm. Obert des del 2019 com a espai enoturístic i experiencial del Celler de l'Hospital ofereix experiències enoturístiques per descobrir que la malvasia de Sitges és més que un vi dolç.

La Font de la Canya, on va començar tot

Els primers vestigis de vinya al Penedès daten del segle VII aC i es localitzen a la Font de la Canya, a Avinyonet del Penedès. Es tracta d'un jaciment arqueològic emblemàtic de la recerca del Penedès. Després de vint anys d'excavacions s'han obtingut un volum de dades excepcional, en qualitat i quantitat, que representen una aportació cabdal al coneixement de la primera edat del ferro i l'època ibèrica al nostre país.

La troballa de centenars de Sitges o dipòsits de cereals, a més de diversos espais de treball destinats a la gestió de cereals i altres mercaderies han evidenciat que la Font de la Canya va ser un important centre de

mercaderies d'època ibèrica habitat entre els segles VII-I aC situat al bell mig del Penedès. Els materials arqueològics recuperats, rics i sovint excepcionals, posen de manifest els intercanvis comercials dels ibers amb diferents cultures del Mediterrani com fenicis, grecs, cartaginesos i romans.

El jaciment és visitable des de l'any 2013 i es complementa amb el Centre d'Interpretació DO Vinífera, a Avinyó Nou, que ofereix un recorregut per la història de la vinya i el vi a través dels materials recuperats al jaciment durant més de vint anys.



Jaciment de la Font de la Canya.  LA FURA

Altres jaciments

Al Penedès hi ha altres jaciments de la mateixa època que la Font de la Canya amb vestigis o indicadors arqueològics relacionats amb la vinya: la Timba de Santa Bàrbara (Castellet i la Gornal), el Puig del Cocodril (Subirats), Cal Bou (Sant Cugat Sessgarriques), la Mota de Sant Pere (Cubelles), el Puig Pelós (Cunit) i el Castellar (la Llacuna). Aquests darrers són de la primera edat del ferro i la segona edat del ferro o època ibèrica (segles VII-II aC), mentre que d'època romana s'ha descobert la vil·la de la Verna (Torrelles de Foix) dels segles II aC-III dC.

PARC D'ATRACCIONS PER A TOTA LA FAMÍLIA!

Atraccions

Adventure




Regalem 3 KONGS BONUS amb una recàrrega de +20 €
(promoció vàlida fins al 30/08/24)

Carretera de l'Estació, 2 · Calafell
T. 635 24 72 09 
info@calafellaventura.com
www.calafellaventura.com



Vilafranca del Penedès, la Capital del Vi

 AJUNTAMENT DE VILAFRANCA

Vilafranca del Penedès, la Capital del Vi, és la capital d'una comarca caracteritzada per una esplèndida oferta enoturística. Per aquest motiu, moltes de les activitats que s'ofereixen a Vilafranca tenen el vi com a protagonista, oferint-se com el maridatge perfecte per aquest estiu.

A Vilafranca del Penedès trobareu el que podríem anomenar la catedral del vi: el Vinseum, el Museu de les Cultures del Vi de Catalunya. La pròxima tardor reobrirà completament però, ara per ara, ja podem gaudir de la seva planta carrer, l'anomenada Plaça

del Vi, un espai singular i atractiu per conèixer molts i diversos aspectes del món del vi.

A part del coneixement del món del vi, a Vilafranca s'obren diferents opcions per gaudir d'aquesta vila, elements que han influït en el seu caràcter: la tradició, el patrimoni arquitectònic, la natura i la història.

El pes de la tradició es fa palès a la Casa de la Festa Major, el lloc on viure aquesta festa cada dia de l'any. I també en els locals de les colles castelleres on es pot participar en els assajos, i a més es pot aprofitar

per viure alguna de les diades que durant l'estiu es fan a Vilafranca.

Per constatar la importància de l'arquitectura no més s'ha de fer una volta pel centre i observar els diferents edificis medievals, com el Palau Baltà o el Palau Reial, seu del Vinseum, o els edificis modernistes com la seu del Consell Comarcal. Aquest recorregut per l'arquitectura ens permet revisar la interessant història de la vila. Et serà molt fàcil realitzar aquestes visites amb la nova aplicació de realitat virtual CultuAR.

Val la pena destacar un espai que uneix, i no és l'únic, arquitectura i vi: parlem del carrer del Comerç, un node important per al comerç del vi a principis del segle passat que ens ha deixat les naus dels cellers com a llegat. Aquest espai ha estat, justament, l'escenari ideal per desenvolupar el nou esdeveniment de bar de vins efímer: els "Dijous de VI".

Passejades i itineraris amb bici ens ajudaran a descobrir el paisatge de la vinya i aproximar-nos a diferents joies del territori, tant de natura com d'arquitectura.

Tota l'oferta d'activitats la pots trobar al web de turisme (www.turismevilafranca.com) o a l'Oficina de Turisme de Vilafranca (C/ Hermenegild Clascar, 2 - 938 181 254).



Vilafranca CAPITAL DEL VI



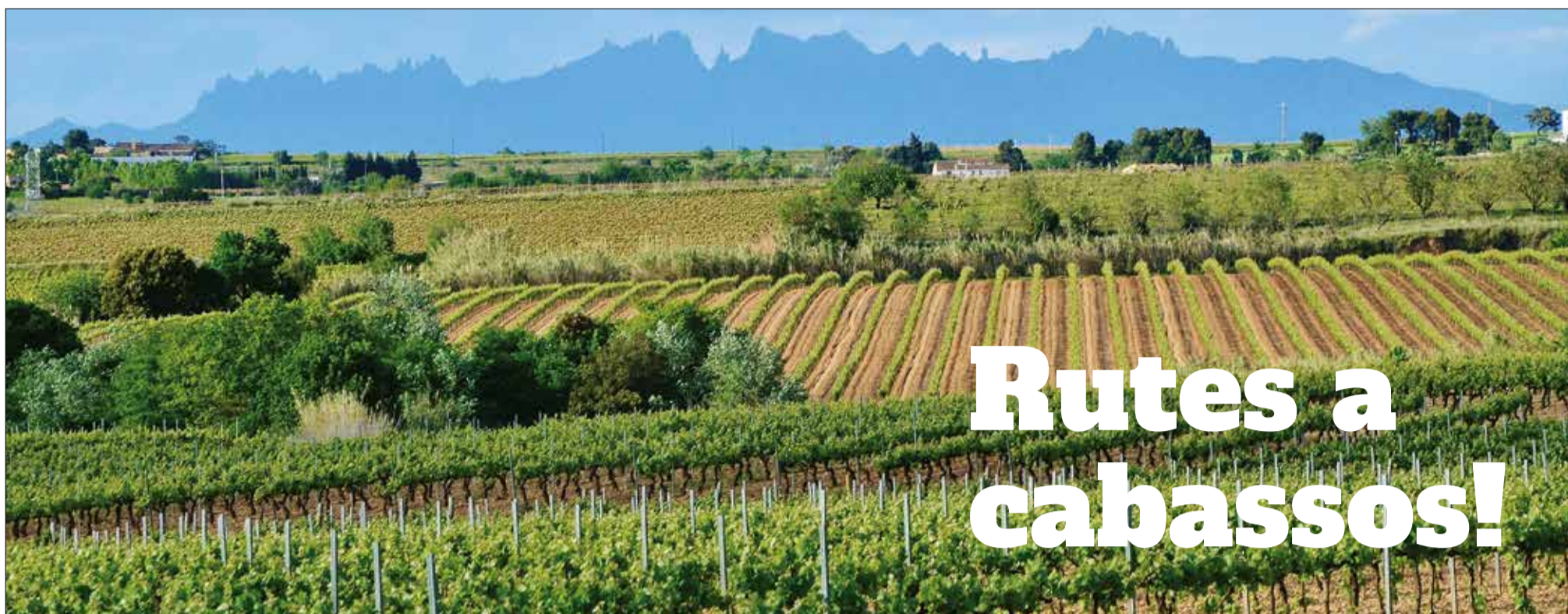







turisme.vilafranca.cat

 AJUNTAMENT
VILAFRANCA
DEL PENEDÈS
BIOSPHERE certified destination



Rutes a cabassos!

MARIA ROSA FERRÉ

CONTINGUT PATROCINAT

OLÈRDOLA

Apunta't les propostes turístiques d'Olèrdola per al públic familiar

A Olèrdola us proposem plans en família per descobrir de forma divertida tots els secrets que amaga el municipi!

Descobreix Olèrdola jugant de la mà de l'Estanis

Aquesta aventura en família es desenvolupa a Olèrdola, municipi conegut com el bressol del Penedès perquè ha sigut ocupat des de la prehistòria i hi han habitat ibers, romans i cristians. Això fa que Olèrdola disposi d'una gran quantitat de vestigis de moltes èpoques!

La missió de l'Estanis

L'Estanis és un arqueòleg que s'ha proposat conèixer l'immens patrimoni d'Olèrdola. El problema és que és una mica despistat i s'ha fet un embolic amb les èpoques històriques, els personatges que hi intervenen i els diferents llocs.

Acompanyeu-lo al llarg de cinc rutes i ajudeu-lo a endreçar-ho tot!

Seguiu els diferents itineraris i resoleu preguntes, trenca-closques, enigmes i petites proves amb les quals anireu aconseguint recompenses i ajudant l'Estanis amb el seu objectiu. Jugant passareu per paisatges espectaculars i descobrireu necròpolis, esglésies, cases i cellers medievals i molts secrets del municipi!

Com puc jugar-hi?

Teniu cinc itineraris per escollir ideals per passejar, caminar o anar amb bicicleta.

Un home llarg de Copons. Punt d'inici: Els 3 Pins, Moja

El general de les plomes. Punt d'inici: Aparcament escola St. Pere Molanta

La marca de la bruixa. Punt d'inici: Dipòsit de l'aigua, Viladellops



El príncep d'Olèrdola. Punt d'inici: Castell d'Olèrdola

La sacerdotessa del parc. Punt d'inici: Castell d'Olèrdola

Per jugar-hi, aneu al punt d'inici de la ruta que vulgueu fer i escanegeu el codi QR del plafó o entreu a vestigis.cat, i a **DESCOBRIR OLÈRDOLA!**

Per conèixer totes les propostes turístiques d'Olèrdola, accediu a <http://www.olerdola.cat/turisme> o a l'Instagram @turismeolerdola.



Descobrir el Penedès caminant o amb bicicleta és possiblement la millor manera d'entendre els contrastos del territori. A continuació us proposem una sèrie de rutes per la muntanya i per la platja, que són una petita mostra de la immensitat d'itineraris que hi ha pel territori. A més, s'ha de tenir en compte que, quan es fa una ruta pel Penedès es troben extensos cultius de vinyes dedicades a la producció de caves i vins amb D.O. Penedès, així doncs, després d'una bona ruta també és interessant programar una visita a un celler i acabar d'arrodonir el dia amb una bona copa de cava o de vi i un bon aperitiu amb productes locals.

GR5, el sender dels miradors

El GR 5 és una proposta molt variada que mostra molts dels atractius del territori. La ruta comença a la pintoresca població costanera de Sitges i s'endinsa cap a l'interior superant el massís del Garraf i travessant el Penedès. Hi ha infinitat de rutes per fer, i per a tots els nivells. Per exemple, una de les més característiques és el tram que uneix Olesa de Bonesvalls amb Gelida. Es travessen les muntanyes d'Ordal i permet fer dos cims, el Montcau i el Puig de les Agulles, amb unes vistes espectaculars de la plana del Penedès i de la muntanya de Montserrat a l'horitzó. Un cop finalitzada la ruta, es pot fer una visita al Castell de Gelida, passar pel Centre d'Interpretació del Funicular i acabar amb un aperitiu a un dels cellers locals.

De Vilanova a Sitges pel GR92

Entre Sitges i Vilanova hi ha un camí de ronda que ressegueix el litoral d'un tram de la costa del Garraf. En aquesta ruta, de 12 quilòmetres i de poca dificultat, es troben petites cales on només es pot accedir a peu, que permeten capbussar-se al mar i refrescar-se mentre es gaudeix de la gran bellesa paisatgística i dels aires del mar. A més, un cop arribats a port, es pot assaborir la platja amb el paladar gràcies a la gastronomia de la zona, ja que hi ha restaurants i espais gastronòmics sorprenents.

Rutes entre barraques de pedra seca

La riquesa artística de les construccions de pedra seca queda reflectida en la gran quantitat de barraques que hi ha disseminades arreu del territori. Quan es passeja per les vinyes i els boscos de Subirats és freqüent trobar-se amb unes senzilles construccions de pedra en sec. Són rústegues, simples i, de tan integrades com estan en el paisatge, costen d'identificar entre la vegetació que sovint les recobreix i dissimula. Al municipi la pedra seca està especialment representada per barraques, marges i forns de calç, que es poden recórrer per sis rutes marcades pel terme municipal. Si la caminada es fa entre els mesos de juny i agost, un cop finalitzada la ruta es pot gaudir en família o amics de fantàstics paisatges envoltats de vinyes i de camps de presseguers al Mercat del Préssec d'Ordal, a Sant Pau, i tastar un dels productes més preuats de la zona.



 PENEDÈS TURISME



 JORDI TARGA

PENEDÈS
TURISME



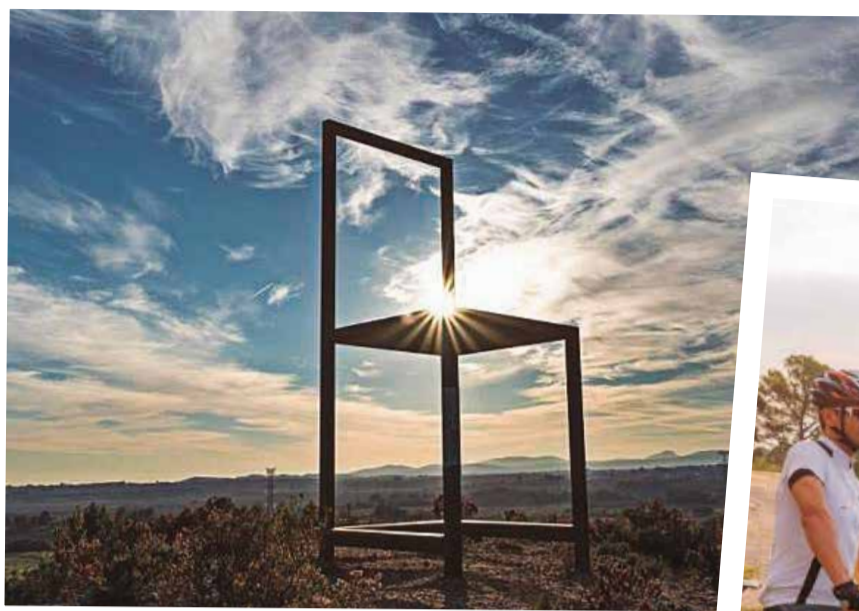
DESCOBREIX ELS POBLES DEL PENEDÈS JUGANT EN FAMÍLIA

COMENÇA L'AVENTURA!



ELSVITIS.CAT





Miravinya La Cadira a Torrelavit.



CONTINGUT PATROCINAT

SUBIRATS

Aquest estiu gaudeix de les noves rutes autoguiades a Subirats

Us fem dues propostes per descobrir al vostre ritme els escenaris de memòria històrica i els orígens de l'esperanto a Subirats.

Ruta autoguiada Última Defensa de Barcelona

L'itinerari autoguiat inclou setze punts d'interès pels llocs de memòria i resistència de l'Última Defensa de Barcelona a Subirats, és un recorregut circular que ressegueix el camí de les tropes franquistes el dia 22 de gener de 1939 a Subirats, passant per la masia de Can Mata del Racó i arribant al nucli del Pago, per agafar el camí al bosc per visitar les trinxeres.

La ruta autoguiada de 5,4 quilòmetres inclou el traçat i la geolocalització dels punts d'interès amb fotografies dels elements, textos i àudios explicatius. La ruta comença i acaba a Sant Pau d'Ordal, fet que amplia el recorregut existent que s'ofereix des del Centre d'Interpretació i permet al visitant fer l'itinerari pel seu compte tot l'any.

Per gaudir del recorregut i els vídeos amb les explicacions del guia només us caldrà descarregar la ruta al mòbil.



Ruta autoguiada de l'esperanto

La ruta autoguiada de l'esperanto a Subirats és una ruta a peu per entendre la relació de Subirats amb la llengua esperantista.

Un total de vuit punts d'interès us convidaran a conèixer l'empenta i el treball del farmacèutic Lluís Hernández Yza, el qual, juntament amb la seva dona Teresa Massana, va promocionar amb passió i afició l'idioma de l'esperanto a Subirats i arreu del país. També us portarà a viure l'experiència d'un grup de persones del municipi que van poder entrar en

contacte amb gent de tot el món gràcies a aquesta llengua internacional.

La ruta en diferents idiomes transcórrer pels racons més interessants de Sant Pau d'Ordal i té un itinerari addicional fins a l'estació de tren de Lavern.

Per participar-hi només us caldrà un dispositiu mòbil per seguir la ruta i a través de codis QR us explicarem els orígens, vivències i anècdotes.

Més informació a turismesubirats.cat/fescultura

Camí del Riu

Un itinerari de 43 quilòmetres per gaudir dels ecosistemes fluvials que hi ha al voltant dels rius Mediona-Bitlles, Anoia i Lavernó i dels paisatges de singular bellesa per on transcorren. El camí, que passa pels municipis de Subirats, Sant Sadurní, Torrelavit, Sant Pere de Riudebitlles, Sant Quintí i Mediona, es pot fer per etapes i proposa combinar natura i cultura. I és que pèlags, fonts i boscos de ribera conviuen amb edificis modernistes, esglésies, molins i castells. Un dels indrets més atractius per on passa són les Deus de Sant Quintí, una meravella natural creada per l'erosió de l'aigua. Gorgs, pèlags, una gruta i 23 fonts.

Cinc mirades de postal

La Ruta dels Miravinyes permet contemplar la immensitat del paisatge amb la calma d'una posta de sol. L'itinerari està plantejat per fer en cotxe i conduïx a cinc miradors on es poden fotografiar imatges de postal amb vistes a 360 graus. Un recorregut únic pels miradors més singulars del Penedès ubicats a Torrelavit, Subirats, les Gunyoles, Vilafranca i Font-rubí.

Sobre rodes!

Per aquells ciclistes que vulguin passar uns dies rodant pel territori, Penedès 360 proposa un seguit de rutes per etapes en bicicleta de Gravel, carretera o BTT. El recorregut no té dificultats tècniques: hi ha molts trams de camí rural asfaltat i pista rodadora, tot i que hi ha algun enllaç de camí més trencat. A més, al llarg de tot l'itinerari s'hi troben allotjaments de tota mena, adequats a les necessitats per fer la ruta per etapes i de grans propostes enoturístiques. La informació detallada de totes les rutes i etapes al web penedes360.cat.

Cunit, platja i cultura tot l'any

A Cunit l'estiu té nom de platja. Tenim el Mediterrani als nostres peus amb més de 2,5 km de litoral per a gaudir platges de primera qualitat amb tots els serveis. El nostre clima ens permet gaudir de sol gairebé 300 dies a l'any. Però el litoral no és només per a tastar-lo durant la temporada de bany. Durant tot l'any les platges són un espai obert per a viure moments de passeig i calma. Gaudireu d'unes platges sense massificació i amb espais per a tothom.

Les característiques de les aigües tranquil·les, temperades i poc profundes són ideals per a tota la família, especialment per als infants. Durant la temporada de bany, les platges de Cunit disposen d'un servei de salvament i socorrisme, dutxes, rentapeus, lavabos i fonts d'aigua potable. També compten amb serveis complementaris com pistes esportives, zones de jocs infantils i guinguetes. A més, per tal que tots els banyistes tinguin accés a la platja, disposen d'instal·lacions per a persones amb mobilitat reduïda.

Celebrar la Vida

Durant tot l'any ens agrada celebrar la vida de diferents formes: festes majors, esdeveniments esportius, culturals, musicals, enogastronòmics..., que fan que les nostres places i carrers s'omplin de vida. Us convidem a gaudir dels moments en què Cunit és més viu.


Festa major d'estiu de Sant Cristòfol

El segon cap de setmana de juliol Cunit s'engalana per celebrar la seva festa major en honor del seu patró: Sant Cristòfol. És a peu de carrer on es gaudeix millor de la festivitat combinant la cultura popular catalana amb activitats per a tots els públics. Són moltes les opcions per a aquests dies, però destaquen

dos grans esdeveniments: El correfoc, on els diables i les bèsties de foc, representades pel Drac i la Draga, omplen el carrer d'espurnes i balls i, tot seguit, el magnífic castell de focs que il·lumina el cèlebre cunitenc de mil colors. Tot això combinat amb balls populars, esdeveniments culturals, concerts a la plaça i la tradicional benedicció de vehicles.

La Xarel·lada

La varietat insígnia de la DO Penedès és el xarel·lo. Una varietat que es distingeix per la seva frescor i versatilitat. Al juny, donem la benvinguda a l'estiu amb la Xarel·lada, un festival enogastronòmic al passeig Marítim per gaudir.

 AJUNTAMENT DE CUNIT



Museu Pau Casals del Vendrell.  GÜIXENS

CONTINGUT PATROCINAT

ALBINYANA

Albinyana manté el gust d'història, patrimoni i natura

Albinyana combina al seu municipi el patrimoni, la història i la natura. La història està condensada a la cova de Vallmajor, un Patrimoni Mundial de la Unesco que ara és de propietat municipal, i que s'emmarca dins el conjunt de l'art rupestre de la Mediterrània.

També trobem una part de la història a les ruïnes de l'antic castell d'Albinyana, a tocar de l'ermita de Sant Antoni. Uns murs de pedra ben lligada amb morter de calç que són les restes d'una muralla i la base d'una torre de vigilància.

La història es pot reviuir igualment a la façana de Cal Gener, a les Peces. Aquesta casa senyorial del segle XV/XVI té uns magnífics esgrafiats del segle XVIII, amb dibuixos geomètrics i motius arquitectònics al voltant d'un rellotge de sol.



Un altre espai que es pot visitar és el cementiri vell, on hi ha una fossa comuna que representa un espai de memòria històrica de la Guerra Civil Espanyola. Albinyana també és un lloc ideal per fer caminades pels senders, els corriols i els camins, on es poden trobar barraques de pedra seca i bons miradors per contemplar la plana penedesenca.

Per tastar el municipi, hi ha les opcions de degustar algun dels vins del Celler Un Sol Cel, o passar pel Celler Cooperatiu i emportar-se l'or líquid que surt de les oliveres del terme municipal o els vins i els caves fruit de l'esforç dels actuals pagesos, hereus de les generacions dels autèntics herois de la terra.



Per tots aquells que els agrada conèixer la història del territori, el Penedès ofereix un ampli ventall d'equipaments museístics que comprenen diferents temàtiques. A més dels que expliquen els orígens del vi i el cava, dels quals se'n parla en un altre apartat, es poden trobar altres espais dedicats a la memòria històrica, a l'art, a la natura o a personatges rellevants vinculats al territori.

Entre aquests últims destaca clarament el Museu Pau Casals del Vendrell, situat a la que va ser la casa d'estiueig del mestre al barri marítim de Sant Salvador, la Vil·la Casals. Obert al públic des del 1974, el museu ha viscut diferents reformes, l'última de les quals, feta recentment, ha suposat una posada al dia completa de l'equipament.

L'actual Museu Pau Casals ofereix un relat conceptual del mestre, deixant de banda el discurs cronològic i mostrant el seu caràcter pluridimensional, en què la seva faceta musical es combina amb la personal, sense oblidar el seu compromís amb la pau i la llibertat. Igualment, s'ha fet una aposta decidida pels elements audiovisuals i interactius, amb la intenció d'apropar la seva figura a les noves generacions.

Una opció que no poden deixar passar els interessats en la història és la del Centre d'Interpretació de l'Aviació Republicana i la Guerra Aèria (CIARGA), de Santa Margarida i els Monjos. Es tracta d'un equipament de referència a Catalunya sobre la Guerra Civil i que està relacionat amb l'aviació i amb l'aeròdrom republicà que hi havia a la zona.

El CIARGA mostra el desenvolupament de l'aviació durant la guerra i repassa els esdeveniments de la guerra aèria que van ser significatius en el desenvolupament del conflicte armat, amb una museografia didàctica i comprensiva que combina escenografies i peces originals amb potents recursos multimèdia.

I per als que tinguin ganes de conèixer quin paper ha tingut la natura en el desenvolupament del territori, el Centre d'Interpreta-

ció de l'Aigua de Torrelavit es converteix en una visita obligada. El museu mostra la importància del riu Riudebitlles en la vida del poble i l'ús que s'ha fet de l'aigua tant en l'àmbit domèstic, a través dels safareigs i les fonts, com en el regadiu, mitjançant els pous, les rescloses o els canals, i en l'àmbit industrial, amb els molins paperers que es van fer entre els segles XVII i XX a Torrelavit.

L'equipament ofereix audiovisuals i fotografies històriques a partir de les quals es poden descobrir els actius paisatgístics i culturals del municipi o la importància que va tenir la indústria paperera, i es proposen iniciatives com el Camí del Riu.

A banda d'aquests, al territori hi ha molts altres museus que val la pena visitar, especialment aquest 2024. És el cas del Museu Guimerà del Vendrell, que enguany està ple d'activitats amb motiu del centenari de la mort del dramaturg, o la Biblioteca Museu Víctor Balaguer de Vilanova, que reobrirà portes el 6 de juliol després d'una reforma, coincidint amb el bicentenari del naixement de Balaguer. El Museu del Ferrocarril, també a Vilanova, la Casa Barral de Calafell i el Centre d'Interpretació Última Defensa de Barcelona (CIUDEB) del Pago, a Subirats, són altres opcions molt recomanables.



Centre d'Interpretació de l'Aigua de Torrelavit.  AJUNTAMENT DE TORRELAUIT



Centre d'Interpretació de l'Aviació Republicana i la Guerra Aèria dels Monjos.  AJUNTAMENT DELS MONJOS



Museu Pau Casals, un llegat viu.

Quan ens acosumtarem al fet que som éssers humans?
—Pau Casals

Museu Pau Casals

FUNDACIÓ

Pau Casals

Av. Palfuriana, 67 | 43880 Sant Salvador | El Vendrell | Tel. 977 684 276 | museu@paukasals.org

www.paukasals.org



Un patrimoni ric i variat

 PENEDÈS TURISME



El Penedès no seria el que és sense la seva gastronomia, els seus vins i els seus caves. Però tampoc sense el seu important patrimoni històric, conformat per vestigis ibers, construccions medievals i gòtiques, castells, fortificacions, basíliques i esglésies. La visita a tots aquests espais permet una experiència completa que, alhora, ajuda a entendre millor el passat i l'origen del territori.

Si hi ha unes construccions prolífiques al Penedès, aquestes són els castells, que s'estenen al llarg del territori, sempre en enclavaments estratègics. Aquí trobem el castell de Subirats, el primer d'època medieval documentat al Penedès. Es va construir el 917

amb una funció de control, defensa i reconquesta de les terres penedesenques en el conflicte entre cristians i musulmans.

D'aquesta època també data el castell de Castellet, que és el centre d'un conjunt medieval de gran valor arquitectònic. Una altra construcció amb més de mil anys de vida és el castell de Mediona, que al llarg dels segles ha anat aplegant història i llegendes, des del turó Fundacional que van fortificar els sarraïns, fins a la torre Grossa que va edificar el duc de Cardona. Altres castells fortificats d'època medieval són els de Calafell, Gelida i Penyafor.

Menció a banda mereix el Conjunt Monumental del Castell d'Olèrdola, un enclavament arqueològic ubicat entre la plana del Penedès i el Garraf, que és tot un testimoni de l'evolució del territori. S'hi poden trobar vestigis de l'edat del bronze i del ferro, un poblat iber, una fortificació romana, una ciutat medieval, un castell i diverses tombes.

Un altre conjunt monumental important és el de Sant Martí Sarroca, format per un castell que data del segle X i l'església de Santa Maria, del segle XII. Aquesta última, concretament, és una de les construccions més preuades del romànic religiós català, destacant especialment el seu absis amb dobles arcades de mig punt.

A Sant Sebastià dels Gorgs es pot trobar l'únic monestir romànic del territori, un conjunt que data del segle XI i que està format per

CONTINGUT PATROCINAT

SANT MARTÍ SARROCA

Deixeu-vos sorprendre pel Conjunt Monumental de Sant Martí Sarroca

Format pel Castell dels Sant Martí (S. X) i l'església de Santa Maria (S. XII), dos edificis catalogats monuments historicoartístics d'interès nacional, el Conjunt Monumental de Sant Martí Sarroca és el centre de referència del municipi. Situat al turó de la Roca, envoltat de naturalesa i unes vistes espectaculars de la plana penedesenca, us fascinarà la història que amaga i el patrimoni que conté.

Modalitats per conèixer el Conjunt Monumental

Les visites guiades consisteixen en un itinerari en què, acompanyats per un guia expert, descobrirem les sales del Castell dels Sant Martí i revivem tots els episodis històrics que hi han tingut lloc, coneixerem l'església de Santa Maria, una de les obres del romànic català més preuades i que conté elements d'aquest estil únics a Catalunya i acabarem a la històrica cisterna del municipi.



Les visites autoguiades permeten conèixer el Castell de Sant Martí per lliure, a través d'un recorregut marcat mitjançant codis QR amb explicacions.

Viu un esdeveniment extraordinari al Conjunt Monumental

El Castell de Sant Martí, amb tota la seva història, bellesa i fantàstic entorn natural que l'envolta, és un lloc ideal per dur-hi a terme esdeveniments.

Disposa de sales i espais, interiors i exteriors, que es poden llogar per separat o en conjunt, oferint múltiples possibilitats per a qualsevol esdeveniment o celebració.

Fes que el teu acte sigui màgic i inoblidable celebrant-lo al castell de Sant Martí!

Per a més informació turística del Conjunt Monumental i del municipi, visiteu la pàgina web turismesantmartisarroca.cat.



 PENEDÈS TURISME

una església d'una sola nau, amb una capella al nord, el campanar i un claustre de gran bellesa escultòrica. La basílica de Santa Maria i el claustre de Sant Francesc, a Vilafranca, la torre de Moja o la Ciutadella Ibèrica de Calafell són altres exemples d'aquest ric i persistent patrimoni històric.

Per últim, no podem oblidar les nombroses edificacions d'estil modernista que es poden trobar en poblacions com Vilafranca del Penedès, Sant Sadurní d'Anoia, Gelida, Vilanova o l'Arboç. Nombroses rutes modernistes permeten descobrir aquest important patrimoni, del qual en són exemples destacats el conjunt dels cellers Codorniu de Sant Sadurní, la casa Guasch i Estalella de Vilafranca, el Palau Gener i Batet de l'Arboç, o Cala de Gelida.



Descobrir el Penedès en família



Una de les millors opcions per descobrir els diferents indrets del Penedès en família és amb l'activitat "A la recerca dels vitis", impulsada des del Consorci de Promoció Turística del Penedès en col·laboració amb dotze ajuntaments de la comarca. L'activitat consisteix a trobar aquestes petites i silencioses criatures que, segons s'explica, habiten al Penedès des de fa segles. Els vitis són imperceptibles pels adults, amb la qual cosa la responsabilitat de trobar-los recau en els més menuts i el seu Club de Petits Exploradors.

A cadascun dels dotze municipis hi ha un viti amagat. Els que visitin aquests espais hauran d'escanejar amb el telèfon mòbil el codi QR que hi trobaran. Cada viti proposarà tres reptes diferents que s'hauran de completar durant la visita. Si se superen amb èxit, la recompensa és un cromatge col·leccionable que es podrà afegir a l'àlbum. Avinyonet del Penedès, Castellví de la Marca, Gelida, les Cabanyes, Olèrdola, Santa Margarida i els Monjos, Sant Martí Sarroca, Sant Sadurn d'Anoia, Subirats, Torrelles de Foix, Vilafranca del Penedès i Vilobí són els municipis en els quals es pot trobar algun dels vitis.



CONTINGUT PATROCINAT

SANT QUINTÍ DE MEDIONA

Redescobreix Sant Quintí a través de les seves visites guiades

El nucli antic de Sant Quintí convida a conèixer, a través de carrers estrets, places i elements arquitectònics singulars, una història que va des del naixement de la vila com a priorat benedictí, passant per la Guerra de Successió fins a la seva transformació modernista. Podeu recórrer el nucli a peu, descobrint els punts d'interès senyalitzats a la ruta del patrimoni o bé participant a les visites guiades, que s'oferiran de manera gratuïta tant a la primavera com a la tardor amb inscripció prèvia.

La temporada començarà amb la visita del **diumenge 16 de juny a les 11:30 h** per conèixer la primera etapa històrica del municipi fins a la crema de Sant Quintí el 1714. El **dissabte 29 de juny a les 11:30 h** s'oferirà la visita que aborda el període històric que va des del 1714 fins a la transformació modernista de

la població. La inscripció es pot fer a través del formulari que trobareu al codi QR, també disponible a la web www.santquintimediona.cat fins al dimecres previ a cada visita.

Cinc motius per visitar Sant Quintí

1. **Natura.** Les aigües subterrànies de les Deus s'afegeixen a les del riu Mediona i n'han modelat el relleu al llarg dels anys amb gorges, pèlags i salts d'aigua. Podeu descobrir l'espai per compte propi, però us recomanem fer la visita a la gruta –que us permetrà descobrir la seva geologia, però també la seva història lligada a la vila i la seva gent.

2. **Aventura.** En aquest entorn també podreu gaudir d'activitats per a tota la família, des de circuits acrobàtics (tirolines, lianes, ponts d'equilibri...) fins a circuits infantils, d'orientació o

vies ferrades –per a tots els nivells i edats (www.lesdeusaventura.com).

3. **Rutes.** A la vila trobareu diversos itineraris que podeu fer a peu o amb bicicleta. Des de la ruta per conèixer les cabanes de pedra seca (7,8 km) fins a la Ruta de la Serra (6,3 km) o la dels Miralls de l'Aigua (6,7 km) (www.naturalocal.net). No us perdeu els itineraris que es proposen al voltant del Camí del Riu! Us podreu endinsar en els espais fluvials que envolten el Mediona-Riudebitlles (www.camidelriu.cat).

4. **Cultura popular.** La festa major de Sant Quintí forma part del Catàleg Patrimoni Festiu de Catalunya, un reconeixement que fa palès el seu valor històric, cultural i popular. La festa compta amb una destacada implicació de la gent del municipi i un ampli ventall de balls centenaris d'una



enorme riquesa folklòrica i cultural. Els actes principals es concentren el cap de setmana posterior a la festivitat del 15 d'agost.

5. **Gastronomia.** Carquinyolis, raptia, vins i caves de la zona. Vine a tastar els productes de proximitat que es produeixen a Sant Quintí, els podràs adquirir al comerç local o bé provar-los als establiments de restauració del municipi.

Més informació: santquintimediona.cat i penedesturisme.cat





Gerard Domingo, director de l'Escola d'Enoturisme de Catalunya

“L'enoturisme passa per la gent del territori com a model de sostenibilitat”

Aquest és el teu primer curs com a director de l'Escola d'Enoturisme de Vilafranca, tot i que ja feia set anys que formaves part de l'equip. Com has viscut aquest pas?

No tenia previst assumir la direcció de l'escola, malgrat la feina que feia de coordinació treballava molt estretament amb la directora anterior, l'Ester Garcia. Hi havia un repartiment de tasques i jo estava molt centrat en la part de direcció de diferents projectes formatius, mentre que ella treballava més a nivell global i exterior. No ha estat un canvi significatiu en tant que conec els programes formatius de l'escola, he treballat en la concepció de tots ells i en molts casos ja els dirigia, però sí que ha estat nou el fet d'assumir les tasques més de representació.

Com ha evolucionat l'Escola d'Enoturisme des dels seus inicis fins a esdevenir l'únic centre del país que ofereix un cicle formatiu d'enoturisme?

Quan va néixer, el 2015, l'escola estava molt enfocada a la formació ocupacional de la família de l'hostaleria i el turisme, però amb l'objectiu clar d'esdevenir un centre de formació professional sectorial per l'enoturisme. L'any 2018, després de tot un procés de donar-nos d'alta com a institut i d'homologar els espais i els estudis, aconseguim el reconeixement d'Institut de Formació Professional d'Enoturisme de Catalunya i això ens permet poder impartir cicles formatius, en aquest cas el de “Guia, informació i assistència turística”. L'any 2020, a més, obtenim un reconeixement d'especialització en el sector Enoturisme, a proposta nostra, i som l'únic centre que imparteix aquesta especialització.

Per tant, si algú vol formar-se en Enoturisme en l'àmbit de la formació professional ha de venir a Vilafranca?

Exacte. A la resta de Catalunya no hi ha cap altra formació especialitzada que realment formi els professionals de la manera que després el mercat laboral requereix.

Com es crea des de zero aquesta formació tan específica?

Per arribar on som ara ha estat imprescindible identificar i tenir clares quines són totes les formacions professionalitzadores existents perquè l'espai entre la formació i l'empresa sigui tan curt com sigui possible. En aquests set anys en el sector de l'enoturisme han passat moltes coses i molt ràpidament. Des de l'escola hem impulsat l'estudi Wine Travel Observer, el qual ens ha permès estudiar tots els cellers de Catalunya i identificar aquells que fan enoturisme. D'aquesta recerca han emergit constatacions com que pràcticament la totalitat dels cellers no fa ni deu anys que fan enoturisme i que aquest ha madurat, en l'aspecte de gestió turística, des de dins dels cellers. Això vol dir que els cellers —que són sector primari i secundari— van crear unes propostes turístiques per aportar un valor afegit. Ara bé, el turisme no opera igual que els sectors primari i secundari i el que ens vam trobar és que als cellers l'enoturisme l'estaven fent persones que treballaven en aquests dos sectors, amb tota la bona voluntat i ganes que vulguis, però amb mancança de professionalització.

Ha calgut picar molta pedra perquè els cellers entenguin el valor i la necessitat de comptar amb professionals de l'enoturisme?

Quan sortíem a explicar la necessitat que tenia el sector per formar-se específicament en enoturisme, al principi moltes persones no entenien gaire ni què els explicàvem, ni veien que fos una necessitat per a ells. Els cellers que han estat pioners han evidenciat que calia una formació específica per als professionals que treballaven en l'enoturisme perquè el model de l'enoturisme té unes singularitats i unes particularitats que el diferencien de la resta.

Quines són aquestes singularitats?

És un model de turisme rural, cultural, gastronòmic, sostenible i regeneratiu. L'enoturisme és rural, hi ha d'haver vinyes. El territori vitivinícola i la indústria del vi són la punta de llança que permeten articular un producte turístic; els territoris vitivinícoles d'entrada no estan pensats ni tenen tots els recursos que necessita un sector turístic madur per poder entendre les necessitats dels viatgers, per això han de fer esforços de creixement, però cal que siguin sostenibles per al territori, que generin benestar a les persones locals i que no canviïn el model productiu del territori, sinó que el reforcin.

Turisme regeneratiu?

Exacte. L'enoturisme, ben entès i gestionat, és un turisme regeneratiu perquè el visitant a través de la seva aportació millora les condicions de vida de les persones que hi viuen.

Ara ja hi ha consciència de la necessitat de comptar amb persones formades al capdavant de l'enoturisme?

Els primers cellers que van començar a professionalitzar-se van deixar palès que era necessari i que, ben

gestionat, l'enoturisme és rendible. De fet, l'estudi Wine Travel Observer posa de manifest que el 95% dels cellers entrevistats afirmen que és rendible l'enoturisme a casa seva, només el 4% van indicar que no ho era, però que d'alguna manera complia altres valors inherents al celler, com de valor de marca. El fet que cada vegada més cellers gestionin l'enoturisme des d'un compte d'explotació diferent també ho evidencia.

Els cellers més grans devien ser els primers a professionalitzar-se. El repte és que ho facin els més petits?

La dimensió dels cellers dificulta la professionalització. El 55% són microempreses, és a dir, tenen menys de 10 treballadors i el 39% són petites empreses d'entre 10 i 39 treballadors. Quan nosaltres preguntem als cellers que fan enoturisme en quin conveni estan donades d'alta les persones que fan enoturisme, el 75% respon que estan en diferents convenis (agrari, restauració...) i només el 5% tenen la categoria reconeguda. La realitat és que són persones que segurament de dilluns a divendres realitzen tasques que tenen a veure amb la part de la vinya o de producció i que el cap de setmana gestionen l'enoturisme a casa seva. I això, com deia abans, és molt difícil perquè funcionen amb lògiques molt diferents.

Com es dona resposta des de l'escola d'Enoturisme a aquesta realitat?

Tenim una borsa especialitzada en el sector que permet que els cellers que fan o volen fer enoturisme puguin trobar persones formades per tirar endavant aquests projectes. A més, ara posarem en marxa unes borses especialitzades de professionals del sector perquè els petits cellers puguin mancomunar entre uns quants el servei d'una persona tècnica en enoturisme.

Així tots hi guanyen.

Exacte. Donar sortida a aquesta mena de projectes mancomunats millora, per una banda, les oportunitats de creixement dels cellers i, per l'altra, millora les condicions laborals dels professionals d'enoturisme. El sector enoturisme té un problema que és el de captar talent i mantenir-lo. Les condicions laborals, en molts casos, no són equitatives a totes les tasques que han de dur a terme les persones que fan enoturisme, i això provoca una gran rotació de professionals dins els cellers.

Amb tots aquests anys d'experiència que heu acumulat, i cenyint-nos al Penedès, com consideres que l'escola ha incidit en la promoció de l'enoturisme?

Generar aquest sentiment de necessitat de formar-se al llarg de la vida i d'estar pendent sempre de les necessitats del sector per poder-nos avançar ha estat un

objectiu per nosaltres des del primer dia. També hem intentat fer molta pedagogia perquè és molt important que el Penedès es cregui aquest model econòmic de territori. Quan viatges per Europa i visites una capital d'un territori vitivinícola, trobes molts comerços diferents, però entens on estàs i que la vinya i el vi és un reclam i un element que millora, directament o indirectament, les condicions de vida de la gent que hi viu.

Aquí es fa prou això?

Ens falta més consciència.

Potser perquè aquí hem sigut més pagesos que celleristes?

Totalment. Si analitzem el nombre de cellers que han aparegut en els últims anys comprovem com cada any n'hi ha més. Això es deu al fet que els viticultors s'adonen que el que els surt més a compte i els ofereix més capacitat de créixer i guanyar-se la vida és vinificar i vendre ells mateixos. És una qüestió cultural, de creu-

“

El sector enoturisme té un problema que és el de captar talent i mantenir-lo

”

re'ns-ho. Com a territori i com a regió i cada vegada hi estem anant més. Les capitals de territoris vitivinícoles de comarca ja es fan seu el discurs, el lema de "Vilafranca capital del vi", per exemple, cada vegada està guanyant més sentit i més múscul, només cal veure les propostes i inversions que s'estan fent en aquest sentit i que s'han d'entendre no només per atreure gent de fora, sinó perquè la gent d'aquí pugui participar-hi i entengui la realitat del territori.

Abans deies que Barcelona no ho està fent bé en la promoció enoturística.

No ho està fent gens bé i s'està perdent l'oportunitat de situar-se com una de les capitals mundials del vi més importants.

Però l'enoturisme hem dit que havia de ser rural...

Evidentment. Però si tu vas a Florència ràpidament

t'adones que és la capital d'una regió vitivinícola perquè a tot arreu trobes i t'ofereixen vins de la Toscana. A Barcelona això no passa, ha cedit el model turístic a uns altres valors.

A Barcelona es veu més sangria i Rioja que vins del país.

Sí, i això fa molt mal al sector perquè no es visibilitza que Catalunya és un territori vitivinícola.

Cap a on va l'enoturisme?

A Catalunya pràcticament la meitat dels visitants enoturistes són catalans, al voltant d'un 30% provenen de l'Estat espanyol i la resta d'altres països, sobretot de França, Bèlgica, EUA i cada vegada més de països asiàtics. Això significa que, ara com ara, a Catalunya l'enoturisme passa per la gent del territori com a model de sostenibilitat. Al marge d'això, el que veiem és que els cellers aposten cada vegada més per experiències *pop up* que et permeten que una persona a qui li agrada el teu producte vinícola vulgui tornar a casa teva perquè un dia li ofereixes un concert, un altre fas un *Christmas market*... Aquestes accions estan destinades a fidelitzar la gent del territori i fer que torni.

Què s'ha de millorar al Penedès en l'àmbit de l'enoturisme?

El que falta a l'enoturisme del nostre territori és un punt més de maduresa per acabar de crear un producte que realment sigui de qualitat i que ens ho creguem.

Però de propostes enoturístiques aquí n'hi ha més que en cap altre lloc?

Sí, però quan analitzem el nivell del tiquet d'entrada d'una visita enoturística per territoris, la que surt avui dia més ben parada és la DO d'Alella que té un preu mitjà d'uns 22,5 euros, mentre que al Penedès estem al voltant dels 16.

Això a què es deu?

El fet que hi hagi molts cellers fa que es competeixi en preu i que hi hagi més visites bàsiques. Al Penedès falta fer un pas endavant i creure's que com a territori ens hem de poder posar en un graó per sobre del preu que fem pagar, les visites a 10 euros s'haurien de replantejar. També caldria diversificar oferta i treballar molt bé el tema dels mercats turístics i la intermediació turística.

Com es fidelitza aquest visitant?

L'experiència que té un visitant a casa teva és el que farà que es fidelitzi o no a la teva marca. I això s'aconsegueix amb professionals formats en enoturisme que entenguin el valor que aporten les seves propostes.



**Masia Spa
Can Pascol**
Casa Rural Ecològica

**Connecta amb la Natura
Connecta amb el Penedès**

618 316 394
masiacanpascol@gmail.com
https://masiacanpascol.com
C/Masia Can Pascol, 28
08738 Pontons

IV Jornades del Modernisme a Gelida

7 i 8 de juny de 2024
Patrimoni i indumentària

Tota la informació a www.gelida.cat

Organitza:

Col·labora:

Amb el suport:

Plans de futur per a l'enoturisme

El Consorci de Turisme de l'Alt Penedès és el referent en la promoció de l'enoturisme al nostre territori i és qui gestiona la promoció i el posicionament de la marca turística Penedès Turisme.


Es tracta d'una entitat publicoprivada que des de fa vint-i-cinc anys treballa per la gestió i la planificació estratègica del turisme al Penedès. Ho fa en coordinació directa amb les entitats públiques de la destinació (consells comarcals i ajuntaments), entitats i associacions privades, a més d'organismes de gestió turística d'àmbit provincial i autonòmic, i també coordinats amb el teixit empresarial a través del club d'enoturisme La Ruta del Vi del Penedès.

La seva llarga trajectòria, la feina feta des de 1999 i tot el coneixement i l'experiència acumulada fan del Consorci de Turisme de l'Alt Penedès una entitat de referència en l'enoturisme al país, la qual ha tingut un paper clau per fer del Penedès la primera destinació enoturística de Catalunya i capdavantera també a l'Estat espanyol.

Ampliar la xarxa de camins ciclables arreu del Penedès, fer créixer el turisme de reunions, ampliar la xarxa de miradors Miravinyes i millorar i incrementar les àrees d'estacionament per a autocaravanes són els principals reptes estratègics que el Consorci té sobre la taula.

 PENEDÈS TURISME




 PENEDÈS TURISME

Aposta pel cicloturisme

El Pla de Sostenibilitat Turística és el full de ruta de l'entitat des d'ara i fins al 2026 i el gran objectiu que fixa és transformar i incentivar el cicloturisme a tota la destinació. És per això que s'està treballant per promoure camins i rutes ciclables perquè, més enllà dels visitants, tothom pugui moure's pel territori de manera sostenible en el seu dia a dia.

Iniciatives com la que s'estan desenvolupant a la c15b (que permet anar amb bici o caminant des de Sant Pere de Riudebitlles fins a Vilafranca) són les que s'aniran promovent en els pròxims dos anys. Segons el Consorci, s'estudiaran diferents models d'actuació en funció de les característiques de la via, pensant en la promoció de connexions segures i sostenibles. D'aquesta manera, potenciant el cicloturisme la destinació serà encara més sostenible.



 PENEDÈS TURISME

Promoció del turisme de reunions

Més enllà d'aquest gran projecte transformador que és el Pla de Sostenibilitat Turística, un dels altres eixos que concentra actualment molts esforços per part del Consorci és el turisme de reunions. Aquest tipus de turisme és clau perquè desestacionalitza i permet treure rendiment a espais que ja existeixen a la nostra destinació. Enguany s'ha formalitzat ja el club de producte de turisme de reunions (Penedès Events). Segons l'entitat, la iniciativa està tenint bona acollida i les empreses interessades en fer reunions de mig i petit format valoren molt positivament la singularitat del Penedès, dels espais que aquests els brinda (sales en cellers, teatres, espais dins d'allotjaments, auditoris, etc.) i de tota l'oferta enoturística que els ofereix com a complement.



 PENEDÈS TURISME

Més Miravinyes

Per altra banda, es preveu que enguany se sumin cinc nou miradors a la xarxa de Miravinyes. I és que el paisatge és primordial per a la destinació Penedès, per això s'aposta per continuar incentivant aquests espais singulars escampats arreu del territori i que se sumaran als existents (el Balcó del Penedès a Font-rubí, la Cadira a Torrelavit, la Bardera a Subirats, el Circell d'Avinyonet del Penedès i Mirador de Sant Pau a Vilafranca del Penedès).

També aquest 2024 el Consorci de Promoció Turística de l'Alt Penedès té previst incorporar, per primera vegada, alguna àrea d'estacionament d'autocaravanes a la comarca del Baix Penedès, a l'hora que renovarà la senyalèctica i informació a les que ja hi ha.