



ENTRE VINYES



Camina entre vinyes. **Coneix les varietats tradicionals.** Passeja entre antics marges de pedra seca. Sent l'olor del romaní i la farigola. **Contempla Vilafranca des de Sant Pau, el seu mirador natural.**

Sant Pau

Sant Pau és una plana agrària que culmina al nord-oest amb la muntanya de Sant Pau, un esplèndid mirador de Vilafranca i els municipis propers. El sòl agrícola és ocupat principalment per vinyes, però també per algun sembrat i, a les zones amb més pendent, per camps d'ametllers i oliveres. A la muntanya, hi comença el sòl forestal, amb predomini del garrigar, la brolla i el bosc de pi blanc. Una mostra de mosaic agroforestal mediterrani, important per a l'equilibri ecològic de moltes espècies i un marc incomparable per al cultiu de la vinya.

La DO Penedès

Sant Pau es troba al cor de la Denominació d'Origen Penedès, una de les més importants de Catalunya. Emmarcada pels rius Llobregat i Gaià, s'estén des del mar fins a la serralada Prelitoral. La vinya és el conreu dominant. Les varietats blanques més conreades són el xarel·lo, el macabeu i la parellada.

Oficina de Turisme

c/ d'Hermenegild Clascar, 2
08720 Vilafranca del Penedès
✉ turisme@vilafranca.org
🌐 www.turismevilafranca.com
f [turismevilafranca](https://www.facebook.com/turismevilafranca)
📷 [turismevilafranca](https://www.instagram.com/turismevilafranca)

Distància itinerari: 3,45 km.
Durada (a peu): 50 minuts, aprox.
Itinerari planer i amb pendents suaus. **Desnivell: +40 m**
Inici del recorregut: Balcó de les Clotes.



Foto de portada i varietat sumoll: Maria Rosa Ferré.

EL CICLE DE LA VINYA

Tot recomença amb l'arribada de la calor

Entre el març i l'abril, els ceps broten. Apareixen les primeres fulles i, a finals de maig, comença la floració.

A principis d'estiu, les flors donen petits fruits

El fruit comença a créixer. A començament d'agost, els raïms, fins aleshores verds, canvien la coloració a groc, en les varietats blanques, o a negre intens, en les varietats negres. És el verol.

Època de verema

Entre finals d'agost i principis de setembre, el raïm madura i comença la verema. Amb el raïm al celler, s'inicia el procés d'elaboració del vi o del cava. Després, els pàmpols van agafant tons groguencs i marrons, més vermellencs a les vinyes de les varietats negres.

El fred atura l'activitat de la vinya

La saba deixa de circular i les fulles cauen. Comença l'època favorable per a la poda, per tal de donar forma al cep, retardar l'envelliment i afavorir la producció del fruit. Durant el repòs hivernal, la terra es llaura i, si escau, s'adoba.

EL CONREU

El peu o portaempelt

Al s. XIX, les vinyes d'Europa van ser arrasades per la fil·loxera, un petit insecte que s'alimenta de les arrels de la vinya, i es van haver d'arrencar tots els ceps. Més tard, es descobrí que les arrels dels ceps americans eren resistents a les mossegades del paràsit. Des de l'atac de la fil·loxera, s'utilitza el peu americà i s'empelta d'una varietat europea (*Vitis vinifera*). L'empelt consisteix en unir parts de dos vegetals diferents per combinar-ne les propietats. En aquest cas, s'uneix la part subterrània, que serà de vinya americana, amb l'aèria, de vinya europea.

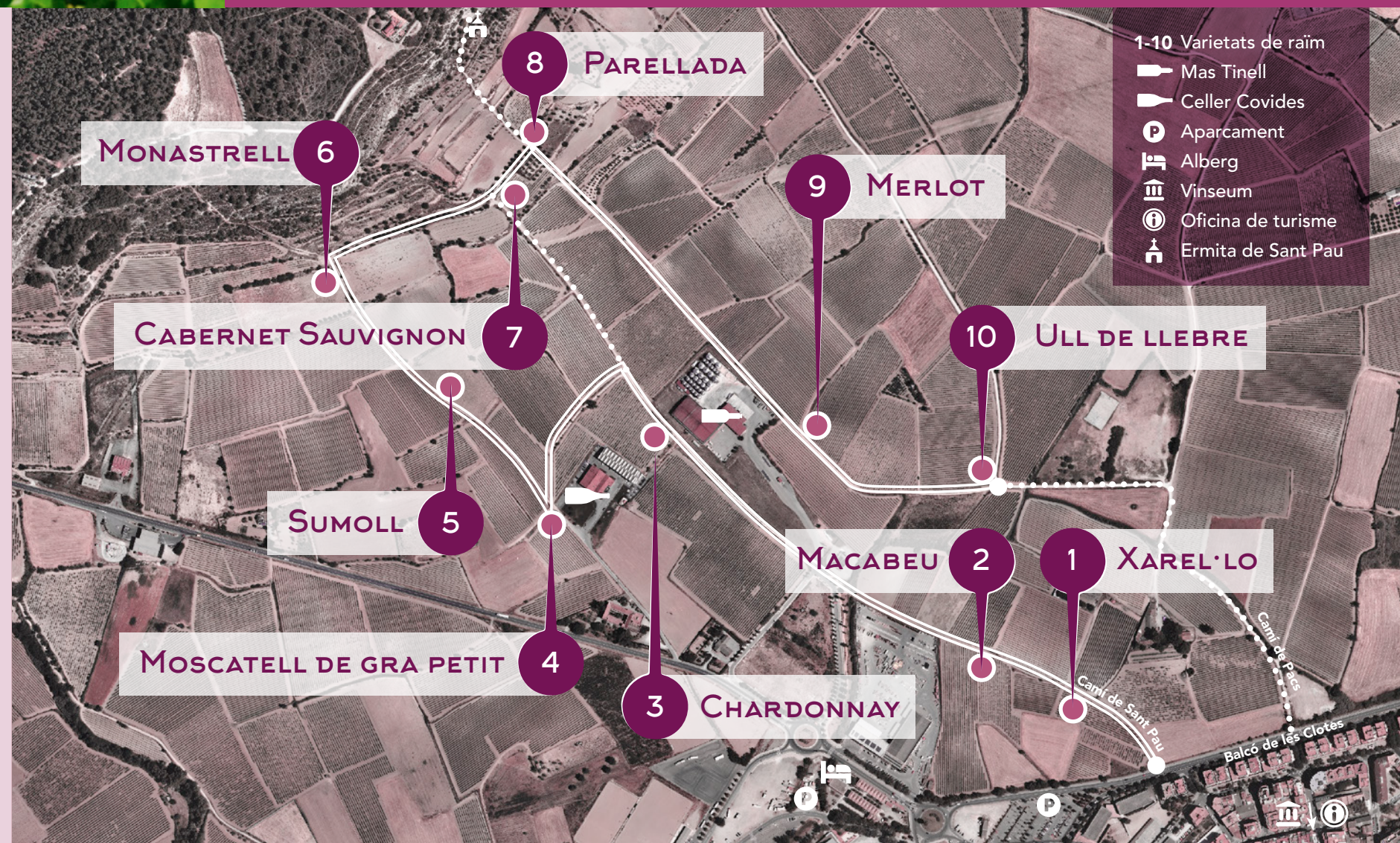
La poda

La poda en vas

Donar al cep l'aparença d'un arbust baixet amb un nombre de braços d'entre tres i cinc. Durant la formació, cal pujar el tronc recte fins a uns 25 cm d'alçada i cal no accelerar la formació del vas. Aquesta tècnica no permet collir a màquina, sinó que el raïm s'ha de collir a mà. És el sistema de poda més tradicional al Penedès.

L'emparrat

Aprofita la tendència a enfilar-se de la vinya per conduir-la per un conjunt de fils i suports. Hi ha diferents formes d'emparrar els ceps, segons el nombre de filferros i la seva distribució en nivells. Permet la mecanització de diverses tasques, entre elles, la verema.





1 XAREL·LO

Xarel·lo, cartoixà o pansal. Varietat de raïm blanc, autòctona de la DO Penedès, i la més conreada a la comarca. El raïm és de mida mitjana, no gaire compacte. El gra és rodó, gros i de pell gruixuda. Produeix vins estructurats i equilibrats, una mica àcids, i de graduació alcohòlica de mitjana a alta, molt aptes per a la criança. També s'utilitza per a l'elaboració de cava.

Època de brotada: primerenca Època de maduració: primerenca

6 MONASTRELL

Monastrell, mataró o movèdre. Varietat de raïm negre de gotims compactes i gra petit i de pell gruixuda. Originària dels països catalans, es troba molt estesa al País Valencià. S'ha utilitzat per elaborar vins rancis i de postres.

Època de brotada: tardana Època de maduració: tardana-molt tardana



7 CABERNET SAUVIGNON

El raïm és petit i de color molt intens i el gra és menut, esfèric i ple de llavors. D'origen francès, s'ha estès per quasi totes les zones vitícoles del món tant per la bona adaptació a diferents condicions com per la qualitat del vi.

Època de brotada: tardana Època de maduració: mitjana-tardana

2 MACABEU



El raïm és gros i compacte i està format per grans rodons i grossos, més aviat blancs i de pell molt fina. Produeix vins afruitats i lleugers, de graduació alcohòlica moderada. S'utilitza per elaborar vins secs de taula i és molt emprat en cupatges de cava.

Època de brotada: mitjana-tardana Època de maduració: primerenca



8 PARELLADA

Parellada, montòneg o martorella. Varietat de raïm blanc, característica de la DO Penedès. El raïm és gros i compacte i el gra irregular, gros i de pell gruixuda. S'adapta bé als terrenys situats entre 300 i 600 m d'altitud i, al Penedès, es troba sobretot en les zones de més altitud. És molt utilitzat en l'elaboració de cava, al qual aporta finesa i frescor de paladar.

Època de brotada: tardana Època de maduració: tardana

3 CHARDONNAY

Varietat de raïm blanc, originària de la Borgonya francesa i cultivada en moltes zones vitícoles. El raïm és petit, cilíndric i una mica atapeït, amb grans rodons, petits i de pell fina. Produeix vins equilibrats, aromàtics, de bona graduació alcohòlica i bona capacitat d'envelliment.

Època de brotada: primerenca Època de maduració: primerenca



4 MOSCATELL DE GRA PETIT

És una varietat de raïm blanc, variant del moscatell, considerada una de les varietats més antigues. El raïm és petit i compacte, i els grans són menuts. Produeix vins alcohòlics i aromàtics, amb un perfum subtil de taronja. És molt utilitzat per a l'elaboració de vins de postres.

Època de brotada: primerenca Època de maduració: tardana

9 MERLOT

Raïm mitjà, de forma piramidal, de gra rodó i color negre blavós. Varietat originària de Bordeus que s'ha estès per diferents zones vitícoles del món i s'ha adaptat molt bé al Penedès. S'utilitza per elaborar vins rosats i negres joves, així com també vins de criança.

Època de brotada: primerenca Època de maduració: primerenca



5 SUMOLL

Sumoi, ximoll. Varietat de raïm negre autòctona del Penedès, rústica i resistent a la sequera. Gotims grans, allargats i compactes, de grans allargats. Abans de la fil·loxera, va ser una varietat molt estesa per tot Catalunya, però el seu cultiu es va anar substituint fins a gairebé desaparèixer. En els darrers anys, diversos cellers han apostat de nou per aquesta varietat.

10 ULL DE LLEBRE



Varietat de cep negra vigorosa, amb raïm de mida mitjana, compacte, llarg i alat. Té el gra rodó i la pell de consistència mitjana. Es troba molt estesa per les diferents zones vitícoles de la Península Ibèrica. S'utilitza per elaborar vins rosats i negres joves, i també és molt apte per a la criança.

Època de brotada: tardana Època de maduració: mitjana