

Le Chemin du vin ou Wine Walk est un sentier d'interprétation qui invite à réfléchir sur le passage du temps. Il nous parle du passage du temps des hommes, linéaire (avec passé, présent et futur), et du fil du temps dans la nature, cyclique (le passage des heures, le cycle des saisons). Il nous parle du temps nécessaire pour que se développe une vigne, pour que les raisins naissent, du temps dans la cave pour produire du vin, et des générations qui ont appris cette profession et travaillé cette terre...

En définitive, le CHEMIN qui se trouve derrière chaque bouteille de VIN.



WINE WALK

**Office du tourisme**

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

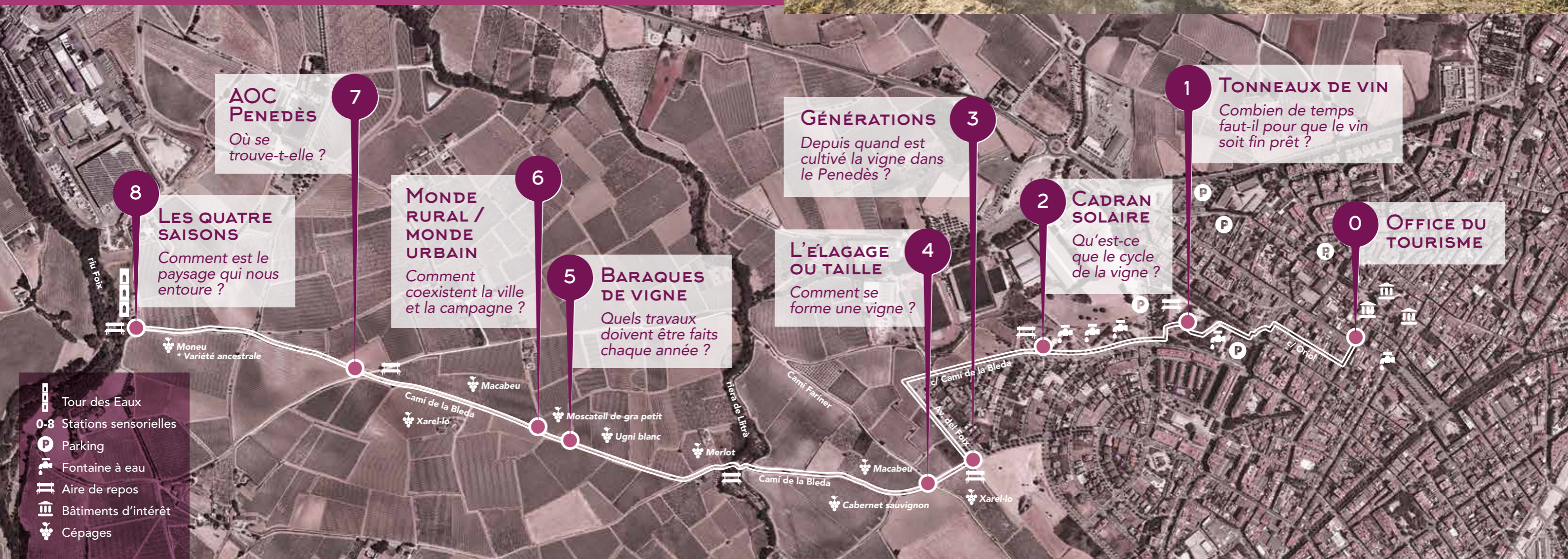
● **Distance** (de l'Office du tourisme à la tour des Eaux) : **3,5 km**  
● **Durée** (aller-retour) : **3 h**  
● Itinéraire très plat avec des pentes très douces  
● **Début de l'itinéraire** : Office du tourisme



Convention Bureau  
Ciutats amb Caràcter



Marchez entre les vignes. **Comptez le passage des heures et le passage des saisons.** Écoutez de vieilles chansons de taverne. **Sentez l'odeur de la terre.** Admirez l'empreinte de l'histoire dans le paysage. **Découvrez le Penedès.**



**AOC PENEDEÈS**

Où se trouve-t-elle ?

7

**LES QUATRE SAISONS**

Comment est le paysage qui nous entoure ?

8

**MONDE RURAL / MONDE URBAIN**

Comment coexistent la ville et la campagne ?

6

**BARAQUES DE VIGNE**

Quels travaux doivent être faits chaque année ?

5

**GÉNÉRATIONS**

Depuis quand est cultivé la vigne dans le Penedès ?

3

**L'ÉLAGAGE OU TAILLE**

Comment se forme une vigne ?

4

**CADRAN SOLAIRE**

Qu'est-ce que le cycle de la vigne ?

2

**1 TONNEAUX DE VIN**

Combien de temps faut-il pour que le vin soit fin prêt ?

1

**0 OFFICE DU TOURISME**

- Tour des Eaux
- 0-8 Stations sensorielles
- Parking
- Fontaine à eau
- Aire de repos
- Bâtiments d'intérêt
- Cépages

Moneu  
\* Variété ancestrale

Macabeu

Camí de la Bleda  
Xarel·lo

Moscadell de gra petit  
Ugni blanc

Merlot

Camí Fariner

Macabeu

Camí de la Bleda

Cabernet sauvignon

Xarel·lo

Av. del Boix

Camí de la Bleda

c/ Oriol



## 1 TONNEAUX DE VIN

On parle de vin *crianza*, *reserva* ou *gran reserva*, en fonction du temps de vieillissement en tonneaux, et plus tard dans la bouteille. Pendant que le vin est dans le tonneau, il finit de se stabiliser et s'enrichit avec les composés que le bois lui fournit.

**Crianza** : 24 mois pour les vins rouges / 18 mois pour les vins blancs (minimum 6 mois en fût)

**Reserva** : 36 mois pour les vins rouges (minimum 12 mois en fût) / 24 mois pour les vins blancs (minimum 6 mois en fût)

**Gran reserva** : 60 mois pour les vins rouges (minimum 24 mois en fût) / 48 mois pour les vins blancs (minimum 6 mois en fût)

**Vin jeune ou nouveau** : vin de l'année ; habituellement ne passe pas par le tonneau.

## 2 CADRAN SOLAIRE



Toutes les 24 heures, la Terre tourne sur elle-même (rotation), et toutes les 8 766 heures – 365 jours et 6 heures –, elle fait le tour du Soleil (révolution).

Le cadran solaire analemmatique, où l'utilisateur sert d'aiguille ou gnomon, nous indique l'heure solaire, et nous parle du passage des saisons. Chaque année, le vignoble répète le cycle : la léthargie hivernale, les pleurs de la vigne, la sortie des feuilles, la floraison, la pollinisation et la nouaison, la véraison, la maturation, la chute des feuilles... et le retour à la léthargie hivernale.

## 3 GÉNÉRATIONS

Il y a des preuves de l'existence de la culture des vignobles dans la région du Penedès à l'époque des Ibères, et elle s'est largement étendue à l'époque romaine. Aux XVIIIe et XIXe siècles, le Penedès devint le centre vinicole de la Catalogne, avec alors une large extension des vignobles. Au XXe siècle, c'est dans le Penedès qu'ont été installés les premiers systèmes de contrôle de température, les premières cuves de fermentation en acier inoxydable et d'autres ustensiles d'œnologie moderne. Une connaissance qui a été transmise génération après génération, et qui constitue un héritage culturel du territoire.



## 4 L'ÉLAGAGE OU TAILLE

Depuis le moment où l'on plante une vigne jusqu'à ce qu'elle commence à produire, il s'écoule environ trois ou quatre ans. L'élagage ou taille réalisés au cours de ces années déterminent la forme de croissance. Principalement, il existe deux façons de conduire la vigne: en gobelet (libre) ou en espalier (avec des piquets et des filets).

La taille en gobelet fait ressembler la vigne à un arbuste bas, et c'est le système d'élagage traditionnel (il ne permet pas de récolter à la machine, le raisin doit être récolté à la main).

La vigne en espalier profite de la tendance à escalader de la vigne – qui est une liane – pour la guider à travers un ensemble de fils et de supports. La vigne en espalier permet la mécanisation de diverses tâches, ainsi que de la vendange.



## 5 BARAQUES DE VIGNE

Le cycle du vignoble s'accompagne d'une série de tâches qui doivent être réalisées à partir du moment où la vigne est plantée. Chaque tâche a son outil associé. Avant, beaucoup de ces outils étaient conservés dans des maisonnettes ou baraques de vigne : des houes pour labourer la terre, les serpes, serpettes ou sécateurs pour couper les branches ou le raisin, la soufreuse à dos pour réaliser les traitements... Au fil des années, cependant, beaucoup de ces tâches ont été mécanisées. On travaille avec des tracteurs et des machines de récolte, et les baraques de vigne sont tombées en désuétude.

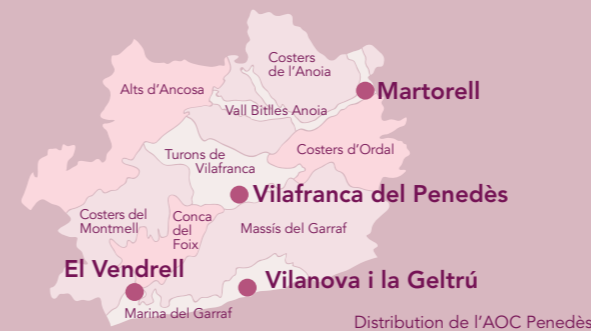


## 6 MONDE RURAL / MONDE URBAIN



Plusieurs générations ont façonné le paysage du Penedès : chemins, murs en pierre, successions d'oliveraies... D'un côté, une mer de vignes, de différentes formes et tailles, avec la ferme ou la métairie au centre. De l'autre, la ville, surplombée par la basilique de Sainte Marie. Les différents chemins relient les deux géométries, car à Vilafranca, la ville et la vigne font partie de la même réalité.

## 7 AOC PENEDEÈS



La zone vinicole de l'AOC Penedès est située dans la dépression pré-côtière catalane, entre la chaîne de montagnes pré-côtières et la chaîne de montagnes côtières. Des paramètres tels que la proximité de la côte et l'altitude définissent différents microclimats qui, combinés avec la variété des sols, favorisent une production de vins riche et diversifiée.



## 8 LES QUATRE SAISONS

La vigne suit un cycle magnifique, plein de nuances chromatiques, qui nous offre un paysage plein de variations tout au long de l'année. Mars nous apporte le vert tendre des premières pousses, qui devient vert foncé en plein été, et qui passe à travers des tonalités telles que l'or, l'ocre ou le rouge cramoisi à l'automne, et se termine enfin avec la nudité du bois et le silence de l'hiver.

