



ŒNO-GASTRONOMIE



COSTA DAURADA



- 2 La Costa Daurada, à s'en lécher les doigts!
- 4 Produits gastronomiques de qualité
- 5 AOP Siurana
- 6 Recettes
- 8 Ânotourisme
- 9 AO Catalunya
- 10 AO Conca de Barberà
- 14 AO Montsant
- 16 AO Penedès
- 18 AOQ Priorat
- 22 AO Tarragona
- 24 AO Cava
- 28 Calendrier des événements et foires
- 36 Musées

Photographies de: Fons fotogràfic del Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona, Joan Capdevila, Salses i Fruits S&P, Lydia Plana Valls, Cristina Beltran, Ajuntament de Valls et Pere Toda.



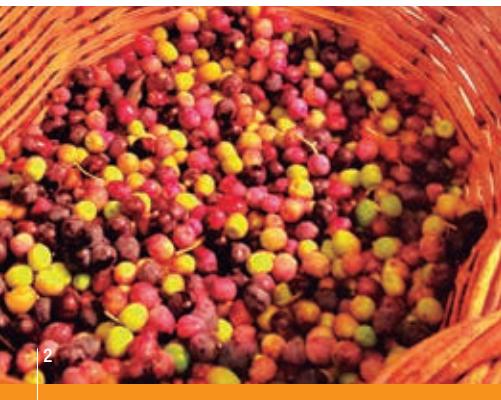
El Masroig

Costa Daurada, à s'en lécher les doigts!

La gastronomie de la Costa Daurada est attachée à la culture de cette région méditerranéenne, à la richesse de son terroir et à ses habitants. De la mer à la montagne, son paysage où se côtoient les ports de pêche, les vignobles, les oliviers, les noisetiers, les amandiers, les caroubiers, les champs de céréales, les potagers et les jardins de plantes aromatiques, constitue le reflet des plats qui se servent à table dans chacun de ses villages.

Une cuisine à base de produits de qualité, alliant tradition et innovation et présente dans la carte de nombreux établissements de restauration de la région. La créativité, le service et la qualité sont les valeurs communes parmi les professionnels de la restauration et ont valu une Étoile Michelin à deux établissements de Cambrils: Rincón de Diego et Can Bosch.

La Costa Daurada vous invite à découvrir les saveurs et les senteurs de la Méditerranée. Les légumes, les viandes, les poissons, les fruits frais et les fruits secs se conjuguent à la meilleure huile d'olive et sont arrosés de vins des Appellations d'Origine de la région.



El Vendrell



Dégustez les délicieux «Enxanetes de Valls» dans la ville-berceau des Castells, savourez des pommes de terre de Prades rehaussées et accompagnées de boudin catalan et de lard en profitant de la vue des forêts et des montagnes de Prades, croquez une *coca enramada* à El Vendrell de Pau Casals, partagez quelques *carquinyolis* de l'Espluga de Francolí en promenant face au monastère cistercien de Poblet ou dans les ruelles médiévales de Montblanc, vivez l'explosion de saveurs d'une omelette en sauce dans les vignobles du Priorat ou laissez-vous emporter au fond de la mer par la saveur des poissons bleus de Tarragone en profitant de la brise marine du port.

La route gastronomique de cette région éveillera tous vos sens pour vous faire découvrir la Costa Daurada. Chaque saison offre des mets variés: un bon civet de sanglier en hiver, une calçotada en janvier, une xatonada en février, un rossejat de vermicelles ou une clotxa toute l'année, le tout couronné d'un Blanc-Manger, dessert typique de Reus.

Toute cette culture gastronomique est promue par le vaste programme de foires et de fêtes gastronomiques qui ont lieu tout au long de l'année, où les acteurs principaux sont les produits de qualité du terroir, et auxquelles participent des restaurateurs et des producteurs, mais également la société dans son ensemble.



Produits gastronomiques de qualité

La cuisine de La Costa Daurada a un caractère bien à elle, marqué par des produits locaux jouissant de leur propre label de qualité qui vous feront découvrir le goût du terroir.

L'un des fondements de cette cuisine est l'huile d'olive qui, dans la région de la Costa Daurada, bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Siurana, principalement élaborée avec la variété Arbequina. Il y a bien d'autres ingrédients qui séduisent les palais les plus exquis. C'est le cas de la noisette de Reus, bénéficiant également de sa propre AOP.

Le label «Indication géographique protégée» distingue le *calçot* de Valls, à savourer entre amis, grillé aux sarments et accompagné d'une bonne sauce; il en est de même pour les pommes de terre de Prades, cultivées au pied des montagnes de Prades, à une altitude qui en fait un produit différent et spécial, d'une qualité sans pareil.

La mer nous offre ses poissons bleus, portant le label Q de qualité alimentaire: la sardine, l'anchois, le hareng, le maquereau espagnol, le bogues et le chinchard passent directement du filet à l'assiette dans les restaurants de la côte. D'autre part, la crevette de Tarragone est reconnue comme l'une des plus savoureuses du marché.

À tous ces ingrédients, il faut encore ajouter d'autres produits tels que l'ail de Belltall, le poivron de la Riera de Gaià ou la tomate du Benach, tous forts d'une longue tradition de production qui en fait des produits toujours appréciés et reconnus. C'est également le cas de la *coca de recapte*, présente dans la plupart des villages, ou les délicieux gâteaux qui identifient chacune des localités dans lesquelles ils sont élaborés, comme par exemple les *carquinyolis* de l'Espluga de Francolí, les *merlets* de Montblanc, les *orelletes* de la Febró, les *enxanetes* de Valls, la *coca* de cerise de Reus, les galettes Maginet de Tarragone, les *cossetans* de Calafell ou les *bufats* d'El Vendrell.

Et à propos de tradition, il ne faut pas oublier le Vermouth de Reus, un apéritif alcoolisé à base de vin aromatique, célèbre dans le monde entier. Déjà au XIXe siècle et une bonne partie du XXe siècle, la ville de Reus était l'un des principaux centres de fabrication et de commercialisation au niveau international, et de nos jours, il y en a encore beaucoup qui aiment prendre l'apéritif avant le repas ou en fin d'après-midi. De nos jours, les principaux producteurs de Vermouth de Reus sont Miró Salvat, Yzaguirre et De Muller.

L'artisanat joue un rôle important dans le domaine des produits gastronomiques; la Costa Daurada offre des fromages variés faits avec du lait de notre propre élevage. C'est le cas du fromage du Vall del Brugent de Capafonts, du Marvall d'El Vendrell ou des fromages de Collejou; d'autres fromages sont également produits avec le lait des fermes de la région, comme les fromages Sant Gil d'Albió.

Les passionnés de la gastronomie se laisseront séduire par les saveurs si particulières durant leur séjour dans la Costa Daurada et auront l'occasion de profiter de l'expérience de découvrir les huiles d'olive vierges extra AOP Siurana durant les visites et les dégustations organisées par diverses coopératives et associations. La meilleure époque de l'année va de novembre à janvier, car c'est à ce moment que la plupart des localités de production AOP Siurana célèbrent la fête de l'Huile Nouvelle. Vous pourrez y savourer l'huile du premier pressage de l'année, participer aux dégustations et acheter de l'Huile Nouvelle.

Tous les mois de l'année, la Costa Daurada offre toute une succession de foires et de journées gastronomiques où vous pourrez goûter les produits et la gastronomie de cette région méditerranéenne.

⋮ Saviez-vous que...

Les Appellations d'Origine Protégée certifient qu'un produit originaire d'une zone géographique particulière présente une qualité et des caractéristiques spéciales, et que sa production, sa transformation et sa préparation sont entièrement menées dans cette même région. Le Conseil de Régulation garantit que les produits d'une AOP remplissent les exigences établies par la réglementation européenne en vigueur. En Catalogne, de nombreux produits répondent à ces conditions, et dans la Costa Daurada en particulier, on y trouve l'Huile Siurana et la noisette de Reus.



SIURANA

Conseil régulateur Appellation
d'origine protégée Siurana

C. Antoni Gaudí, 66

43203 Reus

Tél.-Fax. 0034 977 331 937

crdops@tinet.org

www.siurana.info



Dégustation et visites guidées de l'huile d'olive AOP Siurana



COOPERATIVA AGRÍCOLA Tél. 0034 977 839 112	Mig, s/n 43373 Cabacés	baroniadecabaces@gmail.com www.coopcabaces.com	20	C, E, GB
COOPERATIVA AGRÍCOLA Tél. 0034 977 369 511	Crta. Cambrils-Montbrí, km 2 43850 Cambrils	cooperativa@coopcambrils.com www.coopcambriils.com	10	C, E, GB
CELLER EL MASROIG Tél. 0034 977 825 026	Passeig de l'Arbre, 3 43736 El Masroig	visites@cellermasroig.com www.cellermasroig.com	20	C, E, GB
VINÍCOLA DEL PRIORAT Tél. 0034 977 839 167	Piró, s/n 43737 Gratallops	enoturisme@vinicoladelpriorat.com www.vinicoladelpriorat.com	20	C, E, GB
AGRÍCOLA I SEC. DE CRÈDIT Tél. 0034 977 819 034	La Palma, 40 43372 La Bisbal de Falset	montsacer@montsacer.com Montsacer.com	15	C, E
OLI ANTARA Tél. 0034 696 991 825	Coselva. Av. Puig i Ferrater, 22 43470 La Selva del Camp	coselva@coselva.com www.coselva.com	25	C, E
OLIS SOLÉ Tél. 0034 977 837 031	Vinyols, 12-14 43300 Mont-roig del Camp	mail@olissole.com www.olissole.com	20	C, E, GB, I
COOPERATIVA AGRÍCOLA Tél. 0034 638 027 366	Dilluns, 70 43771 Riudecanyes	info@latevaruta.com www.cooperativariudecanyes.com	25	C, E, GB

Capacité maximale | + (illimité) | Langues: C (catalan), E (espagnol), GB (anglais), R (russe), D (allemand), I (italien), F (français), X (chinois)



CIVET DE SENGLAR **(Conca de Barberà)**

INGRÉDIENTS:

1 kg de civet en morceaux	Farine
Poivre et sel	Huile d'olive
Bouillon de bœuf	Lard
Oignons «Platillo»	Champignons

Pour la marinade: 1 branche de céleri, 1 poireau, 1 oignon, 1 carotte, 150 grammes de tomates mures, 4 gousses d'ail, un bouquet garni, du thym, du romarin, du laurier, 1 clou, du genièvre, 1 litre de vin rouge (au moins 12° d'alcool).

PRÉPARATION:

Mariner la viande de sanglier avec tous les ingrédients pendant au moins 24 heures. Ce temps écoulé, séparer en trois la viande, les aromates et le vin. Saler et poivrer la viande, la fariner et la faire frire dans une casserole dans de l'huile d'olive bien chaude. Une fois frite, l'égoutter. Dans la même huile chaude, à feu doux, préparer la sauce avec les aromates, jusqu'à ce que le tout soit bien doré. Ajouter le vin et la viande dans la casserole et laisser cuire deux heures. À la mi-cuisson, ajouter un peu de bouillon de bœuf (1/2 litre).



MENJAR BLANC **(Baix Camp)**

INGRÉDIENTS:

500 g d'amandes
50 g de fleur d'amidon
250 g de sucre
Un zeste de citron et un bâton de cannelle

PRÉPARATION:

Faire tremper les amandes quelques heures dans de l'eau. Ce temps écoulé, les égoutter et les broyer jusqu'à obtenir une pâte. Ajouter un litre d'eau et filtrer le tout à l'aide d'un linge en coton pour en extraire le lait d'amandes. Séparer un peu de ce lait et y dissoudre l'amidon. Dans le reste, mettre le zeste de citron et la cannelle et mettre sur le feu. Quand c'est bien chaud, ajouter la partie avec l'amidon et porter à ébullition. Une fois le tout bouilli, passer au tamis et mettre dans de petits moules. Servir bien frais.



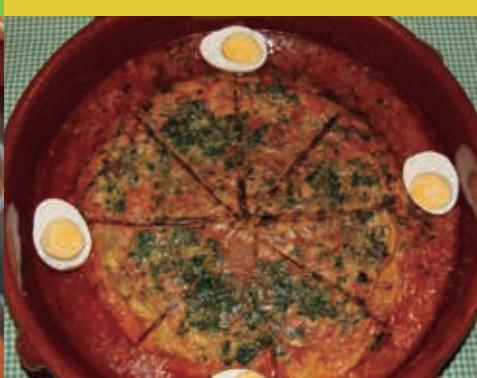
ROSSEJAT DE FIDEUS **(Tarragonès)**

INGRÉDIENTS:

600 g de poisson frais (pour le bouillon)
Oignon, ail et persil
Tomates
400 g de pommes de terre
300 g de vermicelles
Paprika et safran

PRÉPARATION:

Dans un récipient en terre cuite, faire revenir l'oignon, l'ail et le persil. Ajouter un peu de tomate, du paprika, du safran, un peu d'eau, les pommes de terre et le poisson. Laisser bien cuire. Lorsque le tout est bien fait, filtrer et réserver le bouillon. Verser de l'huile dans le récipient et mettre sur le feu. Lorsqu'elle est bien chaude, y faire frire les vermicelles jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Une fois qu'ils sont roux, ajouter le bouillon peu à peu et les faire cuire jusqu'à qu'ils soient secs. Servir accompagné d'ailloli au goût.



SAUCE POUR CALÇOTADA (Alt Camp)

INGRÉDIENTS:

30 g d'amandes grillées et pelées
Une tomate moyenne cuite et pelée
Deux gousses d'ail rôties et pelées
Un peu de persil
Vinaigre
Huile et sel

PRÉPARATION:

Passer tous les ingrédients au mixeur. Ensuite, ajouter l'huile et le sel en veillant à ce que la sauce soit bien liée. Cette sauce se sert dans des bols et on y trempe les calçots grillés, après leur avoir enlevé la première couche de pelure. Faire braiser les calçots au feu de ceps de vigne jusqu'à ce qu'ils soient bien faits. Une fois grillés, les envelopper dans du papier pour les maintenir au chaud et pour qu'ils s'attendrissent.

TRUITA AMB SUC (Priorat)

INGRÉDIENTS:

Épinards
Œufs
Morue dessalée et émietée
Boudin noir
Bouillon de bœuf
Amandes et noisettes grillées
Ails, paprika ou poivre
Persil

PRÉPARATION:

Tout d'abord, faire une omelette conventionnelle aux épinards. Ensuite, faire revenir l'ail dans un récipient en terre cuite avec le paprika, un peu de poivre, le boudin noir et la morue. Une fois que c'est prêt, ajouter le bouillon de viande, les amandes et les noisettes pilées avec le persil. Saler et faire cuire. Lorsque la sauce est épaisse, ajouter l'omelette coupée en morceaux et laisser cuire quelques minutes.

XATÓ (Baix Penedès)

INGRÉDIENTS:

100 g d'amandes
80 g de noisettes
Oignon grillé
Un ail grillé
1 nyora (type de poivron) grillée
3 tomates grillées
1 tranche de pain frit
Huile, sel, vinaigre, paprika et poivre

PRÉPARATION:

Mettre du sel dans un mortier et broyer un par un les ingrédients suivants et dans cet ordre: amandes et noisettes jusqu'à l'obtention d'une pâte très fine, puis ajouter la nyora (préalablement bouillie et pelée), l'oignon, le poivre et le pain frit. Enfin, ajouter l'ail, les tomates, l'huile et le vinaigre. Une fois la sauce obtenue, la mélanger avec la scarole bien lavée et égouttée. Laisser reposer quelques heures. Au moment de servir, décorer le plat avec de la morue émiettée, du thon, des filets d'anchois et des olives Arbequina. Le plat est prêt à déguster, accompagné d'omelettes aux artichauts, de haricots ou de boudin noir, par exemple.

Saviez-vous que...

L'Appellation d'Origine est une garantie de l'origine géographique, mais également de la qualité d'un vin. Un Conseil de Régulation de l'Appellation d'Origine se charge de vérifier que le vin est produit avec certains cépages et que le processus est mené selon tout un ensemble de pratiques viticoles, œnologiques et de vieillissement. En Catalogne, il y a 11 Appellations d'Origine de vin et une de cava.

Vins et caves uniques de 7 Appellati

Dans la Costa Daurada, seulement à quelques kilomètres les unes des autres, quatre Appellations d'Origine propres se côtoient: Conca de Barberà, Montsant, Priorat et Tarragona, en plus des Appellations d'Origine Catalunya et Penedès, et l'AO Cava, une vaste gamme de cépages, de vins et de caves, le tout pour se laisser envoûter par l'univers passionnant du vin.

Tous ces sites vitivincloles proposent des visites, des dégustations, des mariages de vins, des concerts, des manifestations culturelles, des fêtes et des randonnées à pied, à vélo ou à cheval. Ces activités vous permettront de découvrir les défis uniques et personnels que se sont fixés les caves de toute nature, avec une longue tradition de vignobles et de viticul-

ture depuis l'Empire romain, le repeuplement et la construction des monastères cisterciens de Santes Creus et de Santa Maria de Poblet ou l'éclosion du coopérativisme. Une tradition à laquelle se sont ajoutées des techniques innovantes pour obtenir une qualité optimale.

Chaque itinéraire, chaque histoire et chaque expérience que vous vivrez dans les vignobles de la Costa Daurada vous invitera à ouvrir une nouvelle bouteille pour déguster ce «terroir» méditerranéen dans toute son expression, car les vins parlent de ses gens, de ses paysages, de sa culture et de ses traditions.

Voici une visite à ne pas manquer si vous souhaitez comprendre comment se ma-



ons d'Origine

rient tous ces éléments: les splendides caves coopératives de style moderniste que l'écrivain et dramaturge Àngel Guimerà baptisa «Cathédrales du Vin» et qui sont de véritables chefs-d'œuvre.

Dans la Costa Daurada, vous trouverez des caves modernistes construites par César Martinell à Aiguamúrcia, Alió, Barberà de la Conca, Cabra del Camp, Cornudella de Montsant, Falset, Llorenç del Penedès, Montblanc, Nulles, Pira, el Pla de Santa Maria, Rocafort de Queralt, Santes Creus et Vila-rodona; et d'autres construites par Pere Domènech i Roura à l'Espluga de Francolí et à Sarral. Les caves de Barberà de la Conca, Falset, Nulles, Sarral et de Vila-rodona peuvent être visitées.



Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

L'AO Catalunya s'étend sur une bonne partie de la géographie catalane, principalement dans la province de Tarragone. Cette Appellation d'Origine permet de produire des vins avec des cépages produits en Catalogne et un large éventail de variétés, depuis les plus traditionnelles jusqu'à d'autres importées ; son sceau regroupe donc de nombreux cépages.

Sa production inclut des vins rouges, rosés et blancs, généralement modernes et innovants, qui invitent à répéter.

Les cépages blancs incluent l'albariño, le chardonnay, le chenin, le grenache blanc, le gewürztraminer, le macabeu, le malvoisie, le malvoisie de Sitges, le muscat (d'Alexandrie et de Frontignan), le parellada, le Pedro Ximénez, le picapoll blanc, le riesling, le sauvignon blanc, le sumoll blanc, le xarel·lo, le viognier et le vinyater.

Parmi les cépages rouges citons le cabernet franc, le cabernet sauvignon, le grenache noir, le grenache poilu, le grenache rouge (grenache gris), le grenache tintorera, le merlot, le monastrell, le petit verdot, le picapoll noir, le pinot noir, le samso (carignan), le sumoll, le syrah, le trepat et l'œil de lièvre.

Le Conseil de Régulation chargé de l'AO Catalunya organise de nombreux actes culturels dans des sites tels que les théâtres ou les bibliothèques pour présenter ses vins et pour promouvoir la consommation du vin catalan.



Conseil de Régulation AO Catalunya

Edifici de l'Estació Enològica
Passeig Sunyer, 4-6 1er
43202 Reus
Tél. 0034 977 328 103
premsa@do-catalunya.com
www.do-catalunya.com

AO Conca de Barberà, des vins de caractère



Monestir de Poblet

L'AO Conca de Barberà se définit comme une Appellation d'Origine avec un caractère unique, marquée par son histoire particulière, ses gents, ses paysages, ses caves et ses vins. En fait, l'importance de la tradition vitivinicole de la région nous mène jusqu'au XIIe siècle, à l'époque où les moines cisterciens de l'abbaye de Santa Maria de Poblet et les Templiers de Barberà de la Conca transmettaient aux agriculteurs leurs connaissances et leur expérience dans le domaine des vignobles et de la production du vin.

De nos jours, le monastère de Poblet, déclaré patrimoine de l'humanité par l'UNESCO, joue toujours un rôle important dans divers aspects tels que l'engagement envers la durabilité et l'œnotourisme, avec la Route Cistercienne et le point de promotion du secteur vinicole, inauguré sous le nom de Vinum Conca pour la commercialisation des vins et des Cavas produits dans la région.

La Route Cistercienne, plusieurs routes œnotouristiques, les nouvelles caves faisant preuve d'innovation et de personnalité, les caves modernistes portant le nom de «Cathédrales du Vin», constituent d'excellentes invitations pour goûter les vins de la Conca et pour connaître ses gents, son paysage, son patrimoine et le sentiment que l'on vit dans les vignobles.

Connaître cette AO, c'est connaître le trepat, le cépage autochtone à raisin noir de la Conca de Barberà, ainsi que les excellents vins qui se distinguent pour leur bonne acidité, leur fraîcheur et leurs notes fruitées. Ce cépage a surtout été utilisé dans les vins et les Cavas rosés, mais depuis quelques années, certaines caves l'ont intégré dans la production de vins d'auteur, aussi bien dans les vins rouges que mélangé avec d'autres variétés. Chaque année, nous sommes tous invités à «trépat» pour découvrir le trepat dans une fête qui se tient à Barberà de la Conca.

Une route au cœur de l'Appellation d'Origine doit forcément inclure les caves modernistes des sociétés coopératives de Barberà de la Conca, l'Espluga de Francolí, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt et Sarraí. La capitale de la région, Montblanc, est une ville médiévale où se préserve une muraille spectaculaire qui, dans l'une de ses tours, abrite le Conseil de Régulation de l'AO proposant la Route des Caves de la Conca de Barberà pour profiter de l'architecture, des vignobles et des vins de ses caves en découvrant des lieux d'intérêt tels que le Sanctuaire du Tallat, le monastère de Poblet, le musée de la vie rurale de l'Espluga, la grotte de la Font Major de l'Espluga, le château des templiers de Barberà de la Conca et tant d'autres villages, églises et ermites.



Conseil de Régulation de l'Appellation d'Origine Conca de Barberà

C/ de la Volta, 2

43400 Montblanc

Tél. 0034 977 926 905

Fax 0034 977 926 906

info@doconcadebarbera.com

www.doconcadebarbera.com



Caves visitables



1	AGRÍCOLA DE BARBERÀ, SCCL Tél. 0034 977 887 035	C/ Comerç, 40 43422 Barberà de la Conca	cobarbera@doconcadebarbera.com www.coop-barbera.com	20	C, E, GB, F
2	CARLANIA CELLER Tél. 0034 977 887 375	Poligon 23 Parc. 93. Camí de les Hortes 43422 Barberà de la Conca	info@carlania.com www.carlania.com	20	C, E, GB
3	CLOS MONTBLANC* Tél. 0034 977 887 030	Ctra. Montblanc- Barberà, s/n 43422 Barberà de la Conca	club@closmontblanc.com www.closmontblanc.com	+	C, E, GB
4	GATZARA VINS Tél. 0034 977 861 175	C/Comerç, 2 43422 Barberà de la Conca	info@gatzaravins.com www.facebook.com/GATZARAvins	15-20	C, E, GB
5	MOLÍ DELS CAPELLANS* Tél. 0034 651 034 221	C/Comerç, 2 43422 Barberà de la Conca	jordi@molidelscapellans.com www.molidelscapellans.com	12-15	C, E, GB, F
6	CELLER JORDI LLORENS Tél. 0034 629 204 672	C/ Prim, 5- 7 43411 Blancafort	cellerjll@gmail.com -	20	C, E, GB, F, I
7	GERIDA VITICULTORS* Tél. 0034 699 909 772	C/Fortuny, 10 43411 Blancafort	info@geridavins.cat -	15-20	C, E
8	CARA NORD CELLER Tél. 0034 973 176 029	Plaça Sant Sebastià, 13 25457 El Vilosell	hola@caranordceller.com caranordceller.com	10	C, E, GB
9	CELLER RENDÉ MASDEU Tél. 0034 977 871 361	Av. Catalunya, 44 43440 L'Espluga de Francolí	celler@rendemasdeu.cat www.rendemasdeu.cat	30	C, E, GB
10	AGRÍCOLA DE LA CONCA* Tél. 0034 977 871 220	C/ Josep M. Rendé, 5 43440 L'Espluga de Francolí	coespluga@telefonica.net www.espluga.altanet.org/turisme/celler.php	40-45	C, E, GB, F, +
11	CELLER MAS FORASTER Tél. 0034 977 860 229	Camí de l'ermita de Sant Josep, s/n 43400 Montblanc	jf@josepforaster.com www.josepforaster.com	15-20	C, E, GB, F
12	CELLER CARLES ANDREU Tél. 0034 977 887 404	C/ Sant Sebastià, 19 43423 Pira	celler@cavandreu.com www.cavandreu.com	20	C, E, GB, F, D
13	CELLER ESCODA-SANAHUJA* Tél. 0034 659 478 198	Camí de Prenafeta a Lilla, s/n 43400 Prenafeta-Montblanc	jre@celler-escodasanahuja.com celler-escodasanahuja.com	20-25	C, E, GB, F
14	MAS DE LA SABATERA* Tél. 0034 618 268 208	Ctra. De Montblanc a Prenafeta, km. 4 43400 Prenafeta-Montblanc	ovendrell@afrexholding.com www.heredad-pallares.com	8	C, E, GB
15	CELLERS DOMENYS* Tél. 0034 977 677 135	Prat de la Riba, 18 43713 Sant Jaume del Domenys	comercial@domenyscoop.com www.latevacooperativa.com	45-50	C, E

				
16	ROSA MARIA TORRES Tél. 0034 977 890 013	Av. Anguera, 2 43424 Sarral	info@rosamariatorres.com www.rosamariatorres.com	60 C, E, GB
17	VINÍCOLA DE SARRAL Tél. 0034 977 890 031	Av. de la Conca, 33 43424 Sarral	tares@covisal.cat www.cava-portell.com	50 C, E
18	SANSTRAVÉ Tél. 0034 977 892 165	C/ de la conca, 10 43412 Solivella	bodega@sanstrave.com www.sanstrave.com	10-15 C, E, GB
19	DASCA VIVES CELLER* Tél. 0034 637 491 359	Ctra. Valls-Nulles Km 4 43800 Valls	celler@dascavives.com www.dascavives.com	10 C, E, GB, F
20	CELLER VEGA AIXALÀ Tél. 0034 609 336 825	C/ de la Font, 11 43439 Vilanova de Prades	vilanovavins@hotmail.es www.vegaaixala.com	20 C, E, GB
21	MIGUEL TORRES* Tél. 0034 977 878 240	Castell de Milmanda N 240 km 44 43400 Vimbodí i Poblet	visitamilmanda@torres.es www.torres.es	50-60 C, E, GB

 Capacité maximale | + (Illimité) |  Langues: C (catalan), E (espagnol), GB (anglais), R(russe), D (allemand), I (italien), F (français), X (chinois) | Cave moderniste | * Sur rendez-vous



AO Montsant, des vins avec de l'identité

Les vins AO Montsant sont appréciés et reconnus partout dans le monde, ceci grâce à l'engagement envers la qualité et le caractère unique des caves de l'Appellation d'Origine la plus jeune de la région de Tarragone, née en 2001 et composée des communes et des caves de la sous-zone (Falset) de l'AO Tarragona. Il s'agit des sociétés coopératives agricoles et des caves de la région du Priorat qui ne font pas partie du Priorat historique ainsi que les centres historiques de la Sierra d'Almos et de Darmós, dans la Ribera de l'Ebre.

L'AO Montsant garde un lien étroit avec le territoire et avec ses cépages autochtones de la terre du Montsant, le grenache et le carignan, habituellement combinés avec d'autres variétés intégrées plus tard pour conjuguer tradition avec innovation.

Le Château de Falset est un excellent point de départ pour aller à la découverte de cette appellation d'origine. C'est un espace d'exposition consacré aux vins de la région du Priorat et aux activités Oenotouristiques organisées par le Conseil de régulation pour apprendre à sentir les nuances et les sensations qu'un bon vin peut nous transmettre, de même que les routes et les visites aux caves, qui nous font vivre les vignobles, la production et la dégustation du vin.

La région nous propose la Route du vin, qui inclut les caves visitables de l'AO Montsant, mais également des randonnées à pied pour découvrir les vignobles et les changements de la nature vers l'intérieur, ou le parcours en voiture des Paysages du vin avec l'enregistrement d'un guide local. En outre, les différentes caves et les villages organisent également de nombreuses activités, ainsi que des fêtes et des foires, toutes liées à l'univers du vin.

Ces itinéraires vous permettront de découvrir des dizaines d'histoires de gents qui vivent le vin et la longue tradition vitivinicole du terroir, comme la visite des caves modernistes de Falset et de Cornudella de Montsant, construites par Cèsar Martinell dans le cadre naturel du Parc Naturel du Montsant et dans des espaces aussi spectaculaires que Siurana, un site qui vous fera revivre des histoires de princesses, d'hégémonie et de conquêtes impossibles.

Le paysage, la nature, le patrimoine, les gents, le savoir-faire et l'innovation vont main dans la main avec l'AO Montsant, pour vous faire savourer toutes ses nuances.



monsant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

**Conseil de Régulation de
l'Appellation d'Origine Montsant**

Pl. de la Quartera, 6
43730 Falset
Tél. 0034 977 831 742
Fax 0034 977 830 676
info@domontsant.com
www.domontsant.com



Caves visitables



1	MAS DE LES VINYES Tél. 0034 652 568 848	Mas de les Vinyes, s/n 43373 Cabacés	josep@masdelesvinyes.com www.masdelesvinyes.com	15	C, E, GB
2	CELLER DE CAPÇANES Tél. 0034 977 178 319	C/ Llaberia, 4 43776 Capçanes	cellercapcanes@cellercapcanes.com www.cellercapcanes.com	50	C, E, GB, F, D
3	VINYES DOMÈNECH Tél. 0034 670 375 828	Camí de la Fou, 1 43776 Capçanes	info@vinyesdomenech.com www.vinyesdomenech.com	-	C, E, GB, F
4	BARONIA DEL MONTSANT* Tél. 0034 977 821 483	C/ Comte de Rius, 1 43360 Cornudella de Montsant	englora@baronia-m.com www.baronia-m.com	15	C, E, GB, F
5	CELLER COOPERATIU* Tél. 0034 977 821 313	C/ Comte de Rius, 2 43360 Cornudella de Montsant	info@cellercomudella.cat www.cellercomudella.cat	40	C, E, GB
6	CELLER DE L'ERA* Tél. 0034 977 262 031	Mas de les Moreres, s/n 43360 Cornudella de Montsant	info@cellerdelera.com www.cellerdelera.com	12	C, E, GB, P
7	CELLERS JOAN D'ANGUERA Tél. 0034 977 418 348	C/ Major, 34 43746 Darmós-Tivissa	joan@cellersjoandanguera.com www.cellersjoandanguera.com	10	C, E, GB
8	CELLER EL MASROIG* Tél. 0034 977 825 026	Passeig de l'Arbre, 3 43736 El Masroig	visites@cellermasroig.com www.cellermasroig.com	4-25	C, E, GB, F
9	CELLERS CAPAFONS-OSSÓ Tél. 0034 977 831 201	Masia Esplanes-Camí Vell Gratallops, s/n 43730 Falset	cellers@capafons-osso.com www.capafons-osso.com	15	C, E, GB, F, D
10	CELLER LAURONA Tél. 0034 977 830 221	Ctra. Bellmunt, Pol. 21-Sort de Capellans 43730 Falset	laurona@cellerlaurona.com www.cellerlaurona.com	20	C, E, GB, F
11	CELLER PASCONA Tél. 0034 609 291 770	Camí dels Fontanals, s/n 43730 Falset	info@pascona.com www.pascona.com	20	C, E, GB
12	COOPERATIVA FALSET-MARÇÀ* Tél. 0034 977 830 105	C/ Miquel Barceló, 31 43730 Falset	visita@etim.es www.etim.cat	55	C, E, GB, F
13	BUIL & GINÉ Tél. 0034 977 839 810	Ctra. Gratallops-la Vilella Baixa, km 11,5 43737 Gratallops	info@builgine.com www.builgine.com	+	C, E, GB, F
14	FIGARIA VINS Tél. 0034 617 548 453	C/ del Priorat, 12 43736 La Figuera	celler@ficariavins.net www.ficariavins.net	15	C, E, GB, F
15	DOSTERRAS VERTICAL WINES* Tél. 0034 977 178 011	Mas Figueres s/n 43775 Marçà	jgrau@dosterras.com www.dosterras.com	15	C, E, GB, F
16	VERMUNVER Tél. 0034 977 178 288	C/ Ricard Piqué, 15 43775 Marçà	info@genesi.cat www.genesi.cat	15	C, E, GB, F



Capacité maximale | + (illimité)



Languages: C (catalan), E (espagnol), GB (anglais), R(russe), D (allemand), I (italien), F (français), X (chinois)

■ Cave moderniste

* Sur rendez-vous

AO Penedès, une grande variété de vins

L'AO Penedès, avec une tradition vitivinicole de plus de deux milliers d'années, est présente dans la Costa Daurada, au Baix Penedès, dans la zone dénommée Penedès maritime. Une Appellation d'Origine avec des microclimats, des sols et des paysages variés, allant du vert des montagnes au bleu de la mer, offrant ainsi une grande diversité à ses vins.

Le cépage xarel·lo représente la bannière de l'AO Penedès, c'est l'essence-même du terroir. C'est le cépage le plus cultivé et qui s'adapte le mieux aux sols du Penedès, avec une production très équilibrée et qualitative qui améliore dans les anciens vignobles. Les vins que l'on y produit sont fruités et aromatiques, un véritable régal pour les sens. Cette Appellation d'Origine se distingue pour ses vins blancs faits de cépages traditionnels comme le xarel·lo, le macabeu et le parellada, dont le seul ingrédient ajouté n'est autre que l'expérimentation et l'innovation. Ces dernières années, certaines variétés propres qui avaient déjà disparu ont été récupérées pour la production de vins rouges.

Un verre de vin du Penedès permet de savourer une petite portion du terroir, de l'art, de la culture, du savoir et de la tradition, des émotions où se conjuguent l'architecture, la gastronomie, les loisirs, l'art, les musées et les fêtes. L'AO Penedès propose des expériences dans les caves, des activités dans les vignobles, des mariages, des dégustations, des randonnées à pied ou à vélo dans les vignobles, des visites aux musées et de la culture, tout pour bien la connaître.



Conseil de Régulation de l'Appellation d'Origine Penedès

Plaça Àgora, 1
08720 Vilafranca del Penedès
Tél. 0034 938 904 811
Fax 0034 938 904 754
dopenedes@dopenedes.cat
www.dopenedes.cat



Ses caves abritent des surprises comme les vinaigres Forvm, produits dans les vignobles situés dans de qui était jadis la Via Augusta romaine des Caves Avgvstvs Forvm, des vinaigres aigre-doux de haute qualité qui se servaient à l'occasion des Prix Nobel internationaux.

Et qu'en est-il du rapport entre le vin, le paysage et la culture sous la musique du violoncelle du Maître Pablo Casals, originaire d'El Vendrell, ville dans laquelle vous pourrez visiter sa maison natale ainsi que le Musée Pau Casals, faisant partie de la Route du Paysage des Génies.

Ce terroir abrite également la Citadelle ibérique de Calafell, l'un des gisements les plus remarquables de Catalogne, un site idéal pour découvrir le style de vie des Ibères. Vivre le Penedès, c'est découvrir le témoignage des cultures du passé!



Caves visitables



1	JANÉ VENTURA* Tél. 0034 977 660 118	Masia Mas Vilella Camí Ral s/n. Camí del Cementiri 43717 Bisbal del Penedès	janeventura@janeventura.com www.janeventura.com	20-25	C, E, GB
2	CELLERS CAL LLUÍSOT* Tél. 0034 696 372 248	C/ Portal, 6 43884 Bonastre	sebastiapie@gmail.com www.facebook.com/callluisot	20	C, E, GB, F
3	CELLERS PARTIDA CREUS* Tél. 0034 629 308 964	Ctra TV 2041 km 8.10 Bonastre-Masllorenc 43884 Bonastre	info@partidacreus.com www.partidacreus.com	30	C, GB, I
4	ORIOI ROSSELL SA Tél. 0034 977 671 061	Propietat can Cassanyes 08732 Castellet i la Gornal San Marsal	oriolrossell@oriolrossell.com www.oriolrossell.com	15-20	C, E, GB, F
5	CELLERS AVGVSTVS FORVM Tél. 0034 977 666 910	Ctra. De Sant Vicenç s/n 43700 El Vendrell	enoturismo@avgvstvsforvm.com www.avgvstvsforvm.com	30	C, E, D, GB
6	CELLER BARTHOMEUS* Tél. 0034 977 662 583	Camí vell de Sant Salvador s/n 43700 El Vendrell	jmlasat@barthomeus.com www.barthomeus.com	30	C, E, GB, F, I
7	FINCA MAS PERDUT Tél. 0034 977 665 783	Masia Mas Perdut 43710 Santa Oliva	masperdut@hotmail.com www.fincamasperdut.com	6-8	C, E



Capacité maximale | + (illimité) |  Langues: C (catalan), E (espagnol), GB (anglais), R(russe), D (allemand), I (italien), F (français), X (chinois) | * Sur rendez-vous



AOQ Priorat, des vins uniques

L'AOQ Priorat jouit d'un paysage exceptionnel, particulier et spectaculaire qui ne laisse personne indifférent. Depuis ses montagnes aux douces crêtes jusqu'aux reliefs avec des versants impraticables, le profil de la région exige la construction de terrasses pour la culture des vignobles.

C'est un territoire unique au pied du Montsant et c'est également le territoire de la licorella, comme on appelle les morceaux d'ardoise dont se constituent les sols peu profonds de l'AOQ Priorat. Ce sont des pierres laminaires cassantes de couleur cuivre dans lesquelles les racines des vignes s'enfouissent à la recherche d'humidité, d'eau et de nutriments.

Certes, c'est un paysage rude, mais les hommes et les femmes du Priorat l'ont respecté et cultivé au fil des années, et ont transmis de génération en génération cette tradition et cette sagesse qui, aujourd'hui encore, est présente dans l'esprit des jeunes entrepreneurs.

L'AOQ Priorat regroupe les communes de Bellmunt del Priorat, Gratallops, El Lloar, La Morera de Montsant, Poboleda, Porrera, Scala Dei, Torroja del Priorat et La Vilella Baixa ainsi que les zones de production de Masos de Falsset et de Solanes del Molar. Six de ces municipalités constituaient le Prieuré de la Chartreuse de Scala Dei, berceau histo-

rique des vins et de la viticulture d'Appellation d'Origine (au XIIe siècle, les chartreux furent donnèrent lieu au développement de la culture des vignobles et à la production de vins de qualité. Aujourd'hui, les vestiges du monastère, qui a été partiellement reconstruit, ont un air mystérieux et séduisent les visiteurs.

Ces communes rendent unique chacun des vins AOQ Priorat, qui s'identifient à la culture et aux réalités sociales de chaque commune.

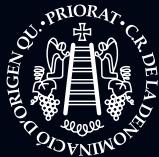
De plus en plus de vins sont comptabilisés comme des Vins de village, ce qui permet d'identifier leur provenance et prouve leur personnalité unique. Des expositions, des dégustations et des foires locales y sont organisées toute l'année pour faire connaître les villages et leurs vins.

Il ne faut pas oublier que les cépages noirs sont les plus cultivés dans le Priorat, et le grenache et le carignan (ou samso) sont les variétés autochtones vedettes.

L'AOQ Priorat est la seule appellation d'origine qualifiée en Catalogne, un label de la plus haute qualité qui garantit l'origine du produit dans son intégralité et qui a placé ses vins parmi les plus appréciés du monde entier.



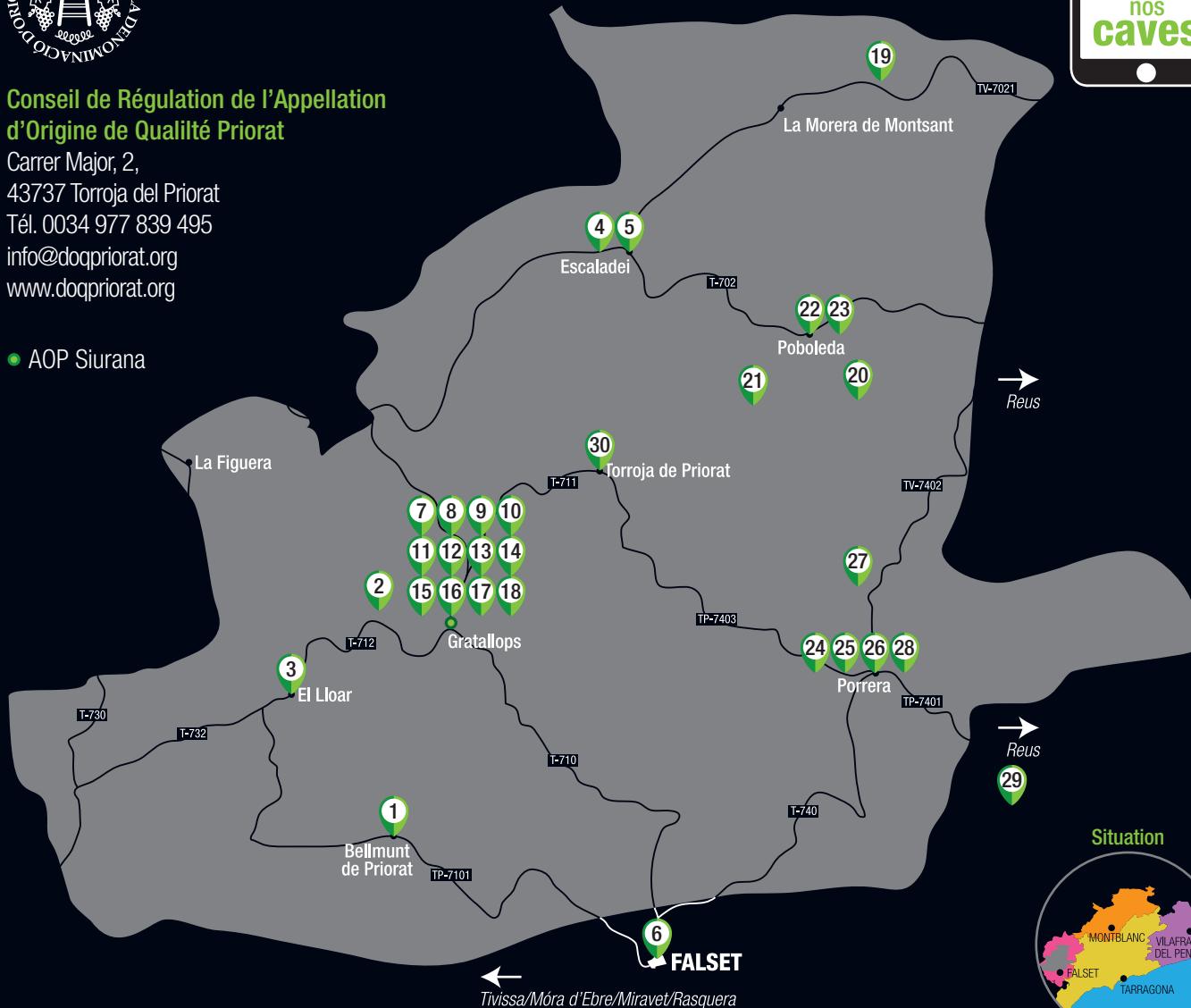
La Serra de Llaberia



Conseil de Régulation de l'Appellation d'Origine de Qualité Priorat

Carrer Major, 2,
43737 Torroja del Priorat
Tél. 0034 977 839 495
info@doqpriorat.org
www.doqpriorat.org

● AOP Siurana



Caves visitables



1 SOLÀ CLÀSSIC Tél. 0034 686 115 104	C/ Clos, 1 43738 Bellmunt del Priorat	info@solaclassic.com www.solaclassic.com	20	C, E, F, GB
2 CELLER CLOS 93 Tel.0034620 215 770	C/Nou, 26 43737 El Lloar	clos93@clos93.com www.clos93.com	50	C, E, GB
3 TORRES PRIORAT Tél. 0034 678 192 095	Finca la Solteta, s/n 43737 El Lloar	torrespriorat@torres.es www.torres.es	25	C, E, GB
4 CELLERS DE SCALA DEI Tél. 0034 977 827 027	Rambla Cartoixa, s/n 43379 Escaladei-La Morera de Montsant	info@cellersdescaladei.com www.cellersdescaladei.com	50	C, E, GB, F
5 LA CONRERIA D'SCALA DEI Tél. 0034 977 827 055	C/ Mitja Galta, 32 43379 Escaladei-La Morera de Montsant	laconreria@vinslaconreria.com www.vinslaconreria.com	25	C, E, GB
6 PINORD MAS BLANC Tél. 0034 938 903 066	Mas Blanc- Ctra. Falset- Bellmunt, km 3 43730 Falset	visitespriorat@pinord.es www.pinord.com	55	C, E, GB, F, D
7 BUIL & GINÉ* Tél. 0034 977 839 810	Ctra. Gratallops-La Vilella Baixa, km 11,5 43737 Gratallops	info@builgine.com www.builgine.com	+	C, E, GB, F
8 CAL BATLLET-CELLERS RIPOLL SANS* Tél. 0034 687 638 951	C/ Baixada Consolació, 4 43737 Gratallops	mripoll@closabatllet.com www.facebook.com/closabatllet	10	C, E, GB
9 CELLER BALAGUER I CABRÉ Tél. 0034 977 839 004	C/ La Font, 8 43737 Gratallops	vins.jaume@yahoo.com www.cellerbalaguercabre.blogspot.com	14	C, E, GB
10 CELLER CECILIO* Tél. 0034 977 839 507	C/ Piró, 28 43737 Gratallops	celler@cellercecilio.com www.cellercecilio.com	20	C, E
11 CELLER DEVINSSI Tél. 0034 977 839 523	C/ Massets, 1 43737 Gratallops	devinssi@il-lia.com www.devinssi.com	20	C, E, GB, F, R
12 CLOS FIGUERAS* Tél. 0034 977 830 217	C/ de la Font, 38 43737 Gratallops	info@closfigueras.com www.closfigueras.com	25	C,E,GB,FD,R
13 CLOS MOGADOR Tél. 0034 977 839 171	Camí Manyetes, s/n 43737 Gratallops	closmogador@closmogador.com www.closmogador.com	8	C, E, GB, F, D
14 GRATAVINUM* Tél. 0034 687 758 781	Mas d'en Terres, s/n-Antic Camí de Vilella Baixa-El Lloar 43737 Gratallops	gratavinum@gratavinum.com www.gratavinum.com	25	C, E, GB, F, D
15 MAS IGNEUS Tél. 0034 977 262 259	Ctra. T710 Falset-La Vilella Baixa, km 11,1 43737 Gratallops	masigneus@masigneus.com www.masigneus.com	30	C, E, GB, F



16 SAÓ DEL COSTER* Tél. 0034 977 816 080	C/ de Valls, 28 43737 Gratallops	info@saodelcoster.com www.saodelcoster.com	15	C, E, GB, F
17 TROSSOS DEL PRIORAT* Tél. 0034 638 415 891	Ctra. Gratallops-La Vilella Baixa, km 10,6 43737 Gratallops	info@trossosdelpriorat.com www.trossosdelpriorat.com	30	C, E, GB
18 VINÍCOLA DEL PRIORAT Tél. 0034 977 839 167	C/ Piró, s/n 43737 Gratallops	enoturisme@vinicoladelpriorat.com www.vinicoladelpriorat.com	20	C, E, GB
19 CELLER JOAN AMETLLER* Tél. 0034 977 098 100	Finca Mas Mustardo-Ctra. La Morera-Cornudella, km 3,2 La Morera de Montsant	info@ametller.com www.ametller.com	30	C, E, GB, F
20 MAS D'EN BLEI Tél. 0034 977 262 031	Mas d'en Blei 43361 La Morera de Montsant	info@masdenblei.com www.masdenblei.com	10	C, E, GB, P
21 BURGOS PORTA Tél. 0034 696 094 509	Finca Mas Sinén, s/n 43376 Poboleda	burgosporta@massinen.com www.massinen.com	25	C, E, GB
22 CELLER MAS DOIX Tél. 0034 977 827 040	C/ Carne, 115 43376 Poboleda	visit@masdoix.com www.masdoix.com	15	C, E, GB, F, I
23 GENIUM CELLER* Tél. 0034 977 827 146	C/ Nou 92, baixos 43376 Poboleda	genium@geniumceller.com www.geniumceller.com	10	C, E, GB, F
24 CELLER CAL PLA Tél. 0034 977 828 125	C/ Prat de la Riba, 1 43739 Porrera	info@cellercalpla.com www.cellercalpla.com	20	C, E, GB
25 CELLER CASTELLET Tél. 0034 977 828 044	C/ Font de dalt, 11 43739 Porrera	cellercastellet@yahoo.es www.cellercastellet.com	15	C, E, GB
26 CLOS DOMINIC Tél. 0034 977 828 215	C/ Prat de la Riba, 3 43739 Porrera	clos_dominic@hotmail.com www.debrujasyvino.blogspot.com	25	C, E, GB
27 MARCO ABELLA Tél. 0034 977 262 825	Ctra. Porrera-Cornudella, km 0,7 43739 Porrera	info@marcoabella.com www.marcoabella.com	25	C, E, GB, F
28 SANGENÍS I VAQUÉ Tél. 0034 977 828 252	Pl. Catalunya, 3 43739 Porrera	celler@sangenisivaque.com www.sangenisivaque.com	20	C, E, GB, F
29 DE MULLER Tél. 0034 977 757 473	Camí Pedra Estela, 34 43205 Reus	lab@demuller.es www.demuller.es	10	C, E, GB, F, X
30 CELLER ESCODA PALLEJÀ Tél. 0034 977 839 200	C/ Font, 16 43737 Torroja del Priorat	perescoda@yahoo.es cellerescodapalleja.blogspot.com	5	C, E, GB



AO Tarragona, vins amables avec l'essence de la Méditerranée

L'Empire romain fut le promoteur du vin dans les régions tarragonaises et fut à l'origine de l'appellation «Tarragona», qui indiquait le lieu de production de ce vin si apprécié dans tout l'empire. Depuis lors, les viticulteurs n'ont cessé de travailler les vignobles malgré toutes les difficultés rencontrées, et c'est grâce à eux que nous pouvons à présent profiter de ce vin de haute qualité.

Cette tradition, ces plaines, le climat méditerranéen et l'influence de la mer sont présents dans chaque bouteille, offrant des vins aimables, doux et frais. On y trouve des vins blancs très doux, équilibrés, aromatiques et fruités, des rosés frais et de couleur cerise, et des vins rouges fermes et aromatiques. L'Appellation d'Origine inclut également des vins liquoreux ou les vins dénommés «Tarragona Clàssics» comme la mistelle, le muscat ou le vin rance.

Le territoire de l'AO Tarragona comprend les régions du Tarragonès, l'Alt et le Baix Camp et la Ribera de l'Èbre; le Conseil de Régulation de l'Appellation d'Origine propose trois routes œnotouristiques pour découvrir ses paysages, ses vignobles, ses caves et ses vins, depuis la Tarraco Romaine jusqu'aux caves modernistes de l'Alt Camp ou depuis le Modernisme de la ville de Reus jusqu'aux plages de la Costa Daurada, sans oublier la cordillère pré-littorale.

En plus de profiter des caves qui organisent des visites et des actes de toutes sortes, des activités culturelles, des sorties, des mariages de vins, des journées gastronomiques, des dégustations, etc., vous

ne pouvez pas manquer de découvrir les impressionnantes caves coopératives modernistes d'Aiguamúrcia, Alió, Cabra del Camp, el Pla de Santa Maria, Nulles, Santes Creus et Vila-rodona, œuvre de l'architecte César Martinell.

À quelques pas de ces sociétés coopératives, cette même terre de vins abrite le monastère de Santes Creus, avec le mausolée du roi Pierre le Grand, sur la Route Cistercienne qui relie le monastère cistercien et ceux de Poblet et de Vallbona de les Monges avec le sentier GR-175. Cette route peut se faire à pied, en VTT ou à cheval, et le tronçon qui va de Santes Creus à Poblet nous mène au cœur de ses vignobles, de ses amandiers et de ses oliviers.

La diversité des régions dont se compose le territoire de l'A.O. Tarragona offre un large éventail d'activités: histoire, plages et nature se conjuguent avec l'univers du vin.

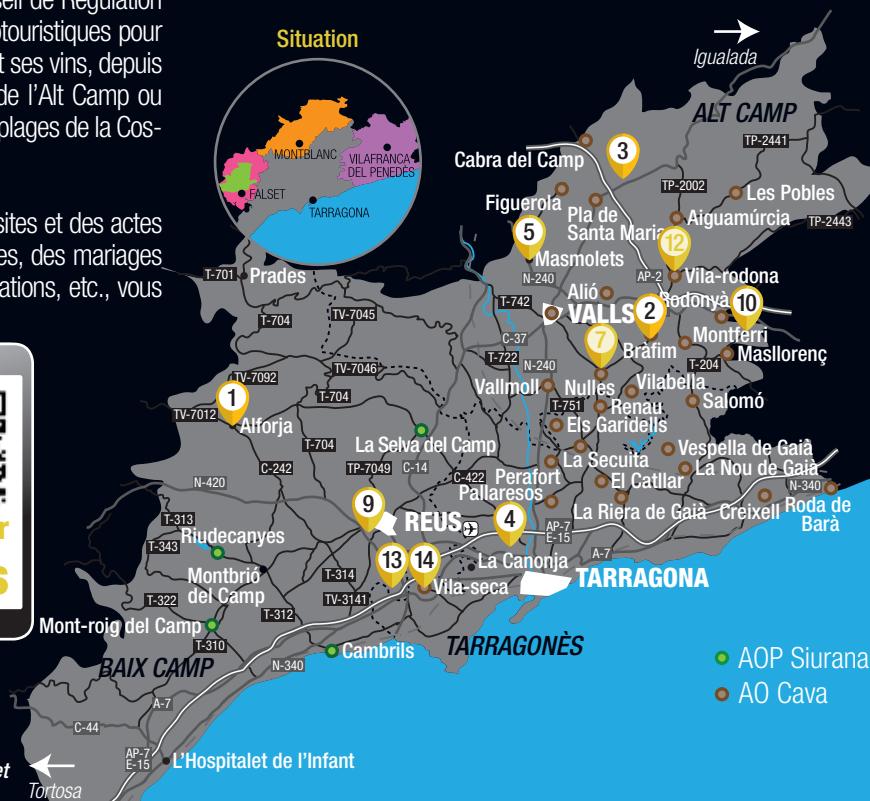


Conseil de Régulation de l'Appellation d'Origine Tarragona

C/ de la Cort, 41, baixos
43800 Valls
Tél. 0034 977 217 931
info@dotarragona.cat
www.dotarragona.cat



Tivissa / Rasquera / Miravet



Caves visitables



1	MAS DEL BOTÓ Tél. 0034 630 982 747	Camí de Porrera- Alforja, s/n 43365 Alforja	pep@masdelboto.cat www.masdelboto.cat	30	C, E, GB, F, R
2	VINS PADRÓ Tél. 0034 977 620 858	Av. Catalunya, 56-58 43812 Bràfim	info@vinspadro.com www.vinspadro.com	12	C, E, GB, F
3	MAS VICENÇ Tél. 0034 977 630 024	Mas Vicenç, s/n 43811 Cabra del Camp	masvicens@masvicens.com www.masvicens.com	25	C, E, GB, F, R
4	LA BOELLA Tél. 0034 977 771 515	Ctra. Reus- Tarragona, km 12 43110 La Canonja	cellerbotiga@laboella.com www.laboella.com	24-30	C, E, GB, F
5	CELLER MAS BELLA Tél. 0034 600 269 786	C/ Sant Roc, 8 43813 Masmolets-Valls	masbella@gmail.com www.cellermasbella.com	25-30	C, E, GB, F
6	CELLER PEDROLA* Tél. 0034 650 093 906	Ctra. T-324 Móra-Miravet, km 14,2 43747 Miravet	pedrola97@yahoo.es -	25	C, E, GB
7	VINÍCOLA DE NULLES Tél. 0034 977 602 622	C/ Estació, s/n 43887 Nulles	casinulles@vinicoladenulles.com www.vinicoladenulles.com	40	C, E, GB, D, F, I
8	VINS HELGA HARBIG Tél. 0034 977 404 711	Pl. Sant Joan, 3 43515 Rasquera	biopaumera@gmail.com www.biopaumera.com	-	C, E, F, D
9	DE MULLER Tél. 0034 977 757 473	Camí Pedra Estela, 34 43205 Reus	lab@demuller.es www.demuller.es	10	C, E, GB, F, X
10	VINYA JANINE Tél. 0034 977 628 305	C/ Sant Antoni,5 43812 Rodonyà	vjanine@tinet.org www.vinyajanine.com	30	C, E, GB, F
11	CELLER SERRA DE LLABERIA Tél. 0034 977 824 122	Ptada. Les Aubagues T-3 M. PK 37,5 43746 Tivissa	info@serradellaberia.com www.serradellaberia.com	6	C, E, GB, R, D, I, F
12	COOPERATIVA VILA-RODONA Tél. 0034 977 638 004	Av. Enric Benet, 4 43814 Vila-rodonà	pll.pie@copvilar.com www.coopvila-rodonà.com	50	C, E
13	CLOS BARENYS* Tél. 0034 977 353 099	Camí Vell de Cambrils, disseminat 180 43480 Vila-seca	closbarenys@closbarenys.com www.closbarenys.com	60	C, E, GB
14	VINYES DEL TERRER Tél. 0034 977 269 229	Camí del Terrer s/n, km 0,8 43480 Vila-seca	info@terror.net www.terror.net	25	C, E, GB, D

Capacité maximale | + (illimité) | Langues: C (catalan), E (espagnol), GB (anglais), R(russe), D (allemand), I (italien), F (français), X (chinois) | Cave moderniste | * Sur rendez-vous

AO Cava, la richesse des arômes



L'origine du cava remonte à la splendeur de la viticulture catalane du milieu du XIXe siècle, à la maîtrise de la deuxième fermentation en bouteille et à la découverte du bouchon en liège pour préserver les bulles. C'est au cours de ce même siècle que les techniques développées à Sant Sadurní d'Anoia donnèrent le jour au Cava, un produit avec une identité bien particulière qui se distingue des autres vins mousseux.

La Région du Cava est composée de 159 communes d'Espagne dont 52 tarragonaises. Les cépages employés dans sa production sont le macabeu, le xarel·lo, le parellada, le trepat, le chardonnay, le malvoisie, le pinot noir, le grenache noir et le monastrell, les quatre premiers étant les plus communs de la Costa Daurada.

Dans cette zone, les principales régions de production sont le Penedès, l'Alt Camp et la Conca de Barberà, aussi bien dans les caves particulières que dans les sociétés coopératives (certaines d'entre elles sont des caves modernistes, comme celles de Barberà de la Conca, l'Espluga de Francolí, Llorenç del Penedès, Nulles, Sarraï ou de Vila-rodona).

Le Cava ne peut pas manquer dans les actes solennels et dans les fêtes, mais on peut également le déguster à tout moment. En visitant les différentes caves de la Costa Daurada, vous découvrirez la production de ce vin délicat, riche en arômes et qui se marie à la perfection avec de très nombreux plats.



**Conseil de Régulation de
l'Appellation d'Origine Cava**

Av. Tarragona, 24
08720 Vilafranca del Penedès
Tél. 0034 938 903 104
consejo@crcava.es
www.crcava.es



Caves visitables



1	CELLERS MAS DE LA BASSEROLA Tél. 0034 977 638 619	Masia 60 Pla de Manlleu 43714 Aiguamúrcia	masbasserola@gmail.com www.masdelabasserola.cat	10	C, E
2	AGRÍCOLA DE BARBERÀ, SCCL Tél. 0034 977 887 035	C/ Comerç, 40 43422 Barberà de la Conca	cobarbera@doconcadebarbera.com www.coop-barbera.com	20	C, E, GB, F
3	ORIOI ROSSELL SA Tél. 0034 977 671 061	Propietat can Cassanyes 08732 Catellet i la Gornal San Marçal	oriolrossell@oriolrossell.com www.oriolrossell.com	15-20	C, E, GB, F
4	JANÉ VENTURA* Tél. 0034 977 660 118	Ctra. de Calafell, 2 43700 El Vendrell	janeventura@janeventura.com www.janeventura.com	20-25	C, E, GB
5	CELLERS DE L'ARBOÇ Tél. 0034 977 670 055	Ctra Tp2124 Km 3.8 L'Arboç Banyeres 43720 L'Arboç	didac.admin@cavapupitre.com -	50-60	C, E
6	SIMÓ DE PALAU Tél. 0034 977 862 599	Ctra. Nacional 240 km 39.5 43440 L'Espluga de Francoli	caves@simodepalau.com www.cavasimodepalau.com	40-50	C, E, F
7	CAVES VIDAL I FERRE* Tél. 0034 977 638 554	C/Nou, 2 43815 Les Pobles	vidaliferre@vidaliferre.com www.vidaliferre.com	-	C, E
8	AGRÍCOLA LLORENÇ DEL PENEDÈS* Tél. 0034 977 677 022	C/Pompeu Fabra, 3 43712 Llorenç del Penedès	info@coopllorens.com coopllorenc.cat	55-60	C, E, D
9	CAVES VIVES AMBROS SL Tél. 0034 639 521 652	C/Major 39 43812 Montferri	mail@vivesambros.com www.vivesambros.com	30	C, E, F, GB
10	CALAF VIDALES, Francesc* Tél. 0034 977 603 205	Ctra. Pont d'Armentera Km 16 TP 2031 43887 Nulles	ncalaf@magrinyacalaf.com -	30	C, E, GB, F
11	VINÍCOLA DE NULLES Tél. 0034 977 602 622	C/ Estació, s/n 43887 Nulles	casinulles@vinicoladenulles.com www.vinicoladenulles.com	40	C, E, GB, D, F, I
12	CELLER CARLES ANDREU Tél. 0034 977 887 404	C/ Sant Sebastià, 19 43423 Pira	celler@cavandreu.com www.cavandreu.com	20	C, E, GB, F, D
13	CELLERS DOMENYS* Tél. 0034 977 898 250	Avda Catalunya 35 43426 Rocafort de Queralt	jjane@domenyscoop.com www.latevacooperativa.com	45-50	C, E
14	CAVA REVERTÉ Tél. 0034 977 629 246	Passeig Tomàs Garcia Rebull, 4 43885 Salomó	reverte@cavareverte.com www.cavareverte.com	25-30	C, E
15	CELLERS DOMENYS* Tél. 0034 977 677 135	Prat de la Riba nº 18 43713 Sant Jaume del Domenys	jjane@domenyscoop.com www.latevacooperativa.com	45-50	C, E



16 ROSA MARIA TORRES Tél. 0034 977 890 013	Av. Anguera, 2 43424 Sarral	info@rosamariatorres.com www.rosamariatorres.com	60	C, E, GB
17 VINÍCOLA DE SARRAL Tél. 0034 977 890 031	Av. de la Conca, 33 43424 Sarral	dares@covisal.cat www.cava-portell.com	50	C, E
18 SANSTRAVÉ Tél. 0034 977 892 073	C/ de la Conca, 10 43412 Solivella	bodega@sanstrave.com www.sanstrave.com	10-15	C, E, GB
19 CELLER COOP. VILA-RODONA* Tél. 0034 977 638 004	Ctra. De Santes Creus s/n 43814 Vila-Rodona	copvilar@copvilar.com www.coopvilarodona.com	50	C, E
20 COOP. AGRÍCOLA VILA-RODONA* Tél. 0034 977 638 004	Av. Enric Benet, 4 43814 Vila-rodona	pll.pie@copvilar.com www.coopvila-rodona.com	50	C, E

Capacité maximale | + (illimité) | Langues: C (catalan), E (espagnol), GB (anglais), R(russe), D (allemand), I (italien), F (français), X (chinois) | Cave moderniste | * Sur rendez-vous



Journées et foires œnogastronomiques

JANVIER

GRANDE FÊTE DE LA CALÇOTADA

Quand: Le dernier dimanche de janvier

Lieu: Valls

Dégustation de *calçots*, concours de sauces, vente de produits et fêtes à Valls, ville d'origine de la *calçotada*.

Tél. 0034 977 612 530

www.cambravalls.com/festa_calcotada
valls@cambravalls.com

FÉVRIER

JOURNÉES DE LA GALERA

Quand: Tout le mois

Lieu: Cambrils

Actes de dégustation, concours, menus et applications gastronomiques dans les restaurants.

Tél. 0034 977 794 679

www.cambrils.cat
peconomica@cambrils.org

FÉVRIER - MARS

JOURNÉES GASTRONOMIQUES DU XATÓ

Quand: Tout le mois

Lieu: Calafell

Pendant un mois, les restaurants de la ville affiliés à la Route du Xató proposent des menus basés sur le Xató de Calafell (sauce à base d'amandes et de noisettes grillées).

Tél. 0034 977 699 141

turisme.calafell.cat
informacio@calafell.org

EXPOSITION GASTRONOMIQUE DU BULL (ESTOMAC DU THON)

Quand: Fin février-1ère semaine de mars

Lieu: Torredembarra

Fête gastronomique populaire avec l'estomac sec du thon comme acteur principal. Tapas, ateliers, musique...

Tél. 0034 977 644 580

www.turismetorredembarra.cat
turisme@torredembarra.cat

MARS

ENCARXOFA'T

Quand: Tout le mois

Lieu: Cambrils

Journées durant lesquelles l'artichaut de Cambrils joue le rôle principal, avec des actes populaires comme la Paella encarxofada (paëlla aux artichauts).

Tél. 0034 977 794 679

www.cambrils.cat
peconomica@cambrils.org

FÊTE DE L'OMELETTE AUX ÉPINARDS EN SAUCE

Quand: Le deuxième dimanche de mars

Lieu: Ulldemolins

Une journée qui s'articule autour de ce plat emblématique du Priorat et qui inclut un concours d'omelettes et diverses activités de loisirs.

Tél. 0034 977 561 577

www.ulldemolins.altanet.org
aj.ulldemolins@altanet.org

JOURNÉES DE LA CREVETTE

Quand: Seconde quinzaine de mars

Lieu: Tarragone

La crevette de Tarragone est très appréciée. Les restaurateurs de la ville vous proposent des menus afin de la découvrir.

Tél. 0034 977 250 795

www.tarragonaturisme.cat
turisme@tarragona.cat

SABOR SALOU

Quand: Le dernier week-end de mars

Lieu: Passeig Jaume I, Salou

Une foire consacrée à la gastronomie, à la restauration et aux produits AOP de la région.

Tél. 0034 977 350 102

www.saborsalou.com

AVRIL

POBOLEDA VINS

Quand: Première quinzaine du mois

Lieu: Poboleda

Dégustation de vins de Poboleda à l'occasion de laquelle les caves nous proposent de goûter leurs vins ainsi que leurs produits locaux.

Tél. 0034 977 827 097

www.poboleda.cat
aj.poboleda@poboleda.cat

EXPOSITION DE VINS AO CONCA DE BARBERÀ

Quand: Seconde quinzaine du mois

Lieu: Montblanc



Calçotada, Valls

Le week-end le plus proche de la fête de Sant Jordi et le week-end suivant
La première quinzaine du mois

Tél. 0034 977 861 733

www.montblancmedieval.cat o www.setmanamedieval.cat

VALLS VA DE VINS

Quand: Seconde quinzaine du mois

Lieu: Valls

Foire aux vins A.O. Tarragona, de cavas et de sociétés productrices d'aliments faits à l'Alt Camp, en plein cœur de Valls
Tel. 977 612 530

www.visitavalls.cat
turisme@valls.cat

AVRIL – MAI FOIRE DES COOPÉRATIVES AGRICOLAS DU PRIORAT

Quand: Pâques (Samedi Saint)

Lieu: Falset

Exposition de vins des coopératives agricoles du Priorat au Château de Falset.

Tél. 0034 977 830 434

www.castelldelvi.cat
castelldelvi@falset.org

JOURNÉES GASTRONOMIQUES DES RANXETS

Quand: Entre avril et mai

Lieu: Torredembarra

Divers restaurants de Torredembarra

proposent dans leurs cartes des menus inspirés des ranxets, un ragout de poisson que les pêcheurs préparaient traditionnellement dans leurs barques.

Tél. 0034 977 644 580

www.turismetorredembarra.cat
turisme@torredembarra.cat

MAI JOURNÉES DU THON

Quand: Tout le mois

Lieu: Vandellòs et l'Hospitalet de l'Infant

Les Journées du Thon sont organisées en hommage aux plages de la ville, toujours généreuses avec ce produit.

Tél. 0034 977 82 33 28
www.hospitalet-valldehors.cat
turisme@vandellos-hospitalet.cat

JOURNÉES DU ROMESCO

Quand: Tout le mois

Lieu: Cambrils

Les Chefs préparent des menus fixes fondés sur cette sauce traditionnelle. À cette occasion a également lieu le concours traditionnel de Maîtres "romescas".

Tél. 0034 977 792 307

www.cambrils-turisme.com

tur@cambrils.org

TARRACO A TAULA

Quand: Tout le mois

Lieu: Tarragona

À l'occasion de Tarraco Viva, un festival culturel de promotion et de reconstitution de l'époque romaine, les restaurateurs proposent des plats typiques de l'Empire Romain.

Tél. 0034 977 250 795

www.tarragonaturisme.cat

www.tarracoviva.com

turisme@tarragona.cat

DÉGUSTATION DE CAL COMPTE

Quand: Le premier week-end de mai

Lieu: Torroja del Priorat

Exposition et dégustation des vins de Torroja.

Tél. 0034 619 023 779

www.calcompte.com

info@calcompte.com

DÉGUSTATION DES MINES

Quand: Le premier week-end de mai

Lieu: Bellmunt del Priorat

Exposition et dégustation de vins de Bellmunt.

Tél. 0034 977 830 028

www.bellmunt.altanet.org

aj.bellmunt@altanet.org

TAST AMB LLOPS («DÉGUSTATION AVEC LES LOUPS»)

Quand: Le premier week-end de mai

Lieu: Gratallops

Exposition et dégustation de vins de Gratallops.

Tél. 0034 977 839 502

www.tastambllops.com

info@tastambllops.com

TAST AMB DONES

Quand: Le premier week-end de mai

Lieu: Gratallops

Dégustation de vins des femmes productrices du Priorat.

Tél. 0034 977 830 217

www.closfigueras.com

info@closfigueras.com

DÉGUSTATION DU CARIGNAN

Quand: Le premier week-end de mai

Lieu: Porrera

Exposition et dégustation de vins de Porrera, en particulier ceux qui sont produits avec la variété Carignan.

Tél. 0034 630 941 959

www.cellersdeporrera.com

info@cellersdeporrera.com

NIT DE LES GARNATXES

Quand: Le premier week-end de mai

Lieu: Capçanes

Événement au cours duquel vous pourrez savourer les quatre grenaches des terroirs

de Capçanes, les vins jeunes et sucrés de la cave et ceux des caves invitées.

Tél. 0034 977 178 319

www.cellercapcanes.com

cellercapcanes@cellercapcanes.com

FOIRE DU VIN DE LA RÉGION DU PRIORAT

Quand: Le premier week-end de mai

Lieu: Falset

Foire consacrée aux vins des deux Appellations d'Origine de la région: AOQ Priorat et AO Montsant, avec de nombreux actes simultanés.

Tél. 0034 600 507 538

www.firadelvi.org

communication@limonium.org

VIDENIT

Quand: Le premier week-end de mai

Lieu: Marçà

Dégustation de vins des caves de la région, repas permanents et musique en direct au jardin de Mas Figueres.

Tél. 0034 977 178 011

www.masfigueres.com

info@masfigueres.com

VIGRALLA BAIX Penedès

Quand: Le deuxième week-end de mai

Lieu: Llorenç del Penedès

Exposition de vins et de caves du Baix Penedès, organisée dans le cadre des fêtes de mai.

vigrallabaixpenedes.wordpress.com

ediciovigralla@gmail.com

«MENJA'T EL MERCAT»

Quand: Le dernier vendredi de mai

Lieu: Reus



Cambrils

Fête gastronomique du Marché Central de Reus, à l'occasion de laquelle les participants offrent leurs meilleurs produits sous forme de tapas.
Tél. 0034 977 300 006
www.mercatsdereus.cat
info@mercatsdereus.cat

FOIRE AUX VINS AO TARRAGONA

Quand: Le dernier week-end de mai
Lieu: Tarragona
Foire de l'AO Tarragona, avec des dégustations, des concerts et d'autres activités complémentaires, sur la Rambla Nova.
Tél. 0034 977 217 931
www.dotarragona.cat
info@dotarragona.cat

FÊTE DU THYM

Quand: Le dernier week-end de mai
Lieu: Prades
Décoration des façades des maisons avec des plantes aromatiques, déjeuners

populaires, produits artisanaux et tapis de fleurs.
Tél. 0034 977 868 018
www.prades.cat
info@prades.cat / turisme@prades.cat

JUIN

CHARTREUSE A TAULA

Quand: Les week-ends d'avril et mai
Lieu: Tarragona
Plats, dégustations, gâteaux, glaces, dîners mariages et cocktails préparés avec la Chartreuse pour promouvoir cette liqueur.
Tél. 0034 977 250 795
www.tarragonaturisme.cat
turisme@tarragona.cat

REUS VIU EL VI

Quand: Le premier ou deuxième week-end
Lieu: Reus
Trois jours de dégustation et de vente des vins des producteurs des A.O.

Catalunya, Conca de Barberà, Montsant, Tarragona et Terra Alta et de l'A.O.Q. Priorat.
Tél. 0034 977 338 080
www.cambrareus.org
reus@cambrareus.org

JOURNÉES GASTRONOMIQUES DU POULPE

Quand: La première quinzaine de juin
Lieu: Mont-roig del Camp-Plage de Miami
Consacrées à un produit traditionnel de nos côtes. Les restaurants proposent des plats originaux à base de poulpe.
Tél. 0034 977 810 978
www.mont-roigmiami.cat
turisme@mont-roigmiami.cat

QUINZAINE GASTRONOMIQUE DE L'ARROSSEJAT

Quand: Juin
Lieu: Restaurants de Calafell et de Segur de Calafell

Pendant quinze jours, les restaurants proposent des menus dont le plat principal est l'Arrossejat de Calafell (plat à base de riz).

Tél. 0034 977 699 141
turisme.calafell.cat
informacio@calafell.org

ARROSSEJAT POPULAR

*Quand: Le deuxième samedi
Lieu: Calafell*

Arrossejat populaire servi par les pêcheurs de Calafell. Le plat est mis au point et servi par les pêcheurs de Calafell.
Tél. 0034 977 699 141
www.turisme.calafell.cat
informacio@calafell.org

FOIRE MASROIG VI SOLIDARI

*Quand: Début du mois de juin
Lieu: El Masroig*

Les caves du Masroig présentent leurs vins et organisent un acte bénéfique au profit de la lutte contre le cancer des enfants.

Tél. 0034 977 825 126
www.masroigvisolidari.com
masroigvisolidari@gmail.com /
aj.masroig@altanet.org

FETE DU VERMOUTH DE REUS

*Quand: Un samedi avant le début de la
Grand Fête de Sant Pere*

Lieu: Plaça del Mercadal de Reus
Dégustation populaire de Vermouth Miró, avec des produits typiques à déguster à l'apéritif.

Tél. 0034 977 010 670
www.reusturisme.cat
infoturisme@reus.cat

FÊTE DU TREPAT

*Quand: Le dernier week-end de juin
Lieu: Barberà de la Conca*
Exposition de vin et d'art. Dégustation de vins AO Conca de Barberà, activités pour enfants, musique, entretiens et mariages.

Tél. 0034 977 88 70 10
www.festadeltrepat.cat
info@festadeltrepat.cat

« LA XAREL-LADA », FÊTE DU CÉPAGE XAREL-LO DU PENEDÈS MARITIME

*Quand: Fin juin
Lieu: Cunit*

Fête et exposition avec la participation de restaurants et de caves de production de la variété Xarel·lo.

Tél. 0034 977 160 201
www.turismecunit.cat
turisme@cunit.cat

JUILLET

CUINA DE BORD. JOURNÉES DE LA CUISINE MARINIÈRE

*Quand: Juillet
Lieu: Tarragona*

Menus et plats de dégustation préparés avec les ingrédients traditionnels de la cuisine des pêcheurs du quartier maritime du Serrallo.

Tél. 0034 977 25 07 95
www.tarragonaturisme.cat
turisme@tarragona.cat

FÊTE DU CAVA / FOIRE DU VIN DE CAVA

*Quand: La première quinzaine de juillet
Lieu: Prades*

La fontaine du style Renaissance fait

jaillir du Cava au lieu de faire jaillir de l'eau. La fête se prolonge jusqu'à la semaine suivante, avec une Foire au vin et au Cava.

Tél. 0034 977 868 018
www.prades.cat
info@prades.cat / tourisme@prades.cat

APLEC DEL ROMESCO («RASSEMBLEMENT DU ROMESCO»)

*Quand: Le troisième samedi du mois
Lieu: Santa Coloma de Queralt*

«Romescada» populaire, concours de romesco et rassemblement de sardanes.
Tél. 0034 977 880 088
www.santacolomadequeralt.cat
aplecdelromesco@gmail.com

DÉGUSTATION DE VINS DE LA VILA DEL LLOAR ET DES SOLANES DEL MOLAR

*Quand: Le dernier week-end de juillet.
Lieu: El Lloar*

Dégustation de vins du Lloar et des Solanes del Molar, animée avec de la musique en direct et organisée en même temps que la Grande Fête de Sant Jaume.

Tél. 0034 977 825 054
www.lloar.altanet.org
aj.lloar@altanet.org

AOÛT FIRAGOST

*Quand: Premiers mardi et mercredi
d'août*

Lieu: Valls

Foire traditionnelle du champ catalan avec des dégustations de produits élaborés par les producteurs de produits artisanaux des régions de Tarragone.

Tél. 0034 977 600 909
www.firagost.cat
valls@cambravalls.com

EXPOSITION DE PRODUITS AGRICOLES

Quand: Août

Lieu: Cambrils

Promotion et dégustation des produits du potager de Cambrils, et en particulier de l'huile d'olive.

Tél. 0034 977 369 511

www.coopcambriils.com

FÊTE DE L'AIL

Quand: Le premier dimanche du mois

Lieu: Belltall

Déjeuners populaires, conférences, vente d'ail, etc.

www.alldebeltall.cat www.belltall.cat

allbell@tinet.cat

NASSET, NAS I NASSOT («PETIT NEZ, NEZ ET GRAND NEZ»)

Quand: Mi-août (normalement le 15 août).

Lieu: Porrera

Concours pour tous les âges à l'occasion duquel sont élues les personnes les mieux dotées pour distinguer les arômes et les goûts des vins de Porrera dans une dégustation les yeux bandés.

Tél. 0034 630 941 959

www.cellersdeporrera.com

info@cellersdeporrera.com

NIT DE VINS DE TORROJA («NUIT DES VINS DE TORROJA»)

Quand: Le troisième week-end d'août

Lieu: Torroja del Priorat

Exposition et dégustation nocturne de

vins locaux de Torroja del Priorat.

Tél. 0034 977 839 217

www.torroja.altanet.org

aj.torroja@altanet.org

FESTA DE LA VEREMA («FÊTE DE LA VENDANGE»)

Quand: Le dernier week-end d'août

Lieu: L'Espluga de Francolí

Exposition de vins et de produits. Il convient de mentionner le prix « Jaume Siurana » au meilleur vin AO Conca de Barberà et l'obtention du premier moût.

Tél. 0034 977 871 220

www.esplugaturisme.cat

turisme@esplugadefrancoli.cat

FOIRE DU PATACO

Quand: Dernier week-end d'août

Lieu: Alforja

Produits typiques et repas populaire du pataco, un plat typique d'Alforja qui contient deux ingrédients vedettes: la pomme de terre et le thon.

Tél. 0034 977 816 008

www.alforja.cat

ajuntament@alforja.cat

SEPTEMBRE

SENT SOVÍ - ROUTE GASTRONOMIQUE MÉDIÉVALE

Quand: Début septembre

Lieu: Salou

Dégustation de menus du Moyen-âge inspirés de l'œuvre de Sent Soví (1324), le premier livre anonyme de cuisine catalane.

Tél. 0034 977 350 102

www.salougastronomicmedieval.com

saloumedieval@inimed.com

JOURNÉE PORTES OUVERTES AUX CAVES

*Quand: Le premier week-end de
septembre*

Lieu: Poboleda

Journée portes ouvertes des caves de Poboleda. Activité préliminaire à la Fête du vin et de la vendange à l'ancienne de Poboleda.

Tél. 0034 977 827 097

www.poboleda.cat

aj.poboleda@poboleda.cat

SANTA TECLA GASTRONOMICA

*Quand: Le deuxième et troisième
semaine*

Lieu: Tarragone

Propositions gastronomiques fondées sur des plats traditionnels, vermouths populaires, foire km zéro et musique en direct.

Tél. 0034 977 250 795

www.tarragonaturisme.cat

turisme@tarragona.cat

FÊTE DU VIN ET DE LA VENDANGE À L'ANCIENNE

Quand: Le deuxième samedi

Lieu: Poboleda

Fête remémorant la récolte telle qu'elle était réalisée à l'époque, avec des déjeuners populaires et d'autres activités.

Tél. 0034 977 827 097

www.poboleda.cat

aj.poboleda@poboleda.cat

FÊTE DU DÉBUT DE CAMPAGNE DE LA POMME DE TERRE

Quand: Le dimanche suivant le 11

Lieu: Prades

Après le début de la récolte de la pomme de terre d'appellation IGP, a

lieu cette fête, avec des stands, des expositions et des dégustations.
Tél. 0034 977 868 178
www.prades.cat
info@prades.cat / tourisme@prades.cat

COCADA. FOIRE DE LA COCA DE RECAPTE DU BAIX CAMP

Quand: Mi-septembre
Lieu: Reus
Dégustations de coques artisanales cuites dans les fours de la région du Baix Camp.
Tél. 0034 977 010 670
www.reusturisme.cat / www.cambrareus.org
reus@cambrareus.org

OCTOBRE

EXPOSITION DE VIN ET DE GASTRONOMIE

Quand: Première quinzaine d'octobre
Lieu: Cambrils
Modit pro des dis aut essi sum et aut que ad quam volo blaccus cus ducipid ma provid es et lam venis debis doluptis.
Foire du vin: les caves AO Tarragona présentent leurs vins. Les Chefs des restaurants préparent des plats qui se marient avec les vins sélectionnés.
Tél. 0034 977 792 307
www.cambrils-turisme.com
tur@cambrils.org

FOIRE DE LA BIERE ARTISANALE

Quand: La première quinzaine
Lieu: Torredembarra
Foire de la bière artisanale avec la participation de producteurs qui présentent les bières qu'ils font eux-mêmes.

Tél. 0034 977 644 580
www.turismetorredembarra.cat
turisme@torredembarra.cat

JOURNEES DU CALMAR

Quand: Pendant tout le mois
Lieu: Cambrils
Journées gastronomiques durant lesquelles les établissements de restauration préparent des menus dont le calmar est l'ingrédient vedette.
Tél. 0034 977 792 307
www.cambrils-turisme.com
tur@cambrils.org

FÊTE ET MARCHÉ DE LA CASTANYADA

Quand: Le dernier week-end d'octobre
Lieu: Vilanova de Prades
Cette fête est devenue une véritable référence du marché traditionnel et inclut un marché et un déjeuner populaire.
Tél. 0034 977 86 90 56
www.vilanovadeprades.cat
aj.vprades@altanet.org

OCTOBRE-NOVEMBRE

JOURNEES GASTRONOMIQUES DES RANXETS

Quand: Entre octobre et novembre
Lieu: Torredembarra
Divers restaurants de Torredembarra proposent dans leurs cartes des menus inspirés des *ranxets*, un ragout de poisson que les pêcheurs préparaient traditionnellement dans leurs barques.
Tél. 0034 977 644 580
www.turismetorredembarra.cat
turisme@torredembarra.cat

JOURNÉES DE L'HUILE NOUVELLE

Quand: Entre fin octobre et début novembre
Lieu: Cambrils
Présentation de l'huile nouvelle élaborée dans la société coopérative de Cambrils.
Tél. 0034 977 792 307
www.cambrils.cat
peconomica@cambrils.org

NOVEMBRE

JOURNÉES DES FIDEUS ROSSOS

Quand: Novembre
Lieu: Cambrils
Les restaurants proposent des menus basés sur les fideus rossos (vermicelles roux). Un plat délicieux et marinier.
Tél. 0034 977 794 679
www.cambrils.cat
peconomica@cambrils.org

FÊTE DE L'HUILE NOUVELLE

Quan: Le premier dimanche
On: Mont-roig del Camp
Première dégustation d'huile de l'A.O.P. (appellation d'origine protégée) dans les deux moulins du village, le moulin du Baix Camp et Olis Solé. Petit-déjeuner populaire, visites et activités.
Tél. 0034 977 837 005
www.mont-roig.cat
turisme@mont-roigmiami.cat

FÊTE DU VIN BLANC

Quand: Le premier week-end
Lieu: La Morera de Montsant - Scala Dei
Exposition de vins de la Morera de Montsant en l'honneur de la reprise de la production du Vin blanc traditionnel.

Tél. 0034 977 827 112
www.lamorerademontsant.org
aj.morera@altanet.org

SAFRÀNIA, FOIRE DE SAINT MARTI

Quand: La première quinzaine

Lieu: Montblanc

Une occasion parfaite pour déguster des vins, des cavas, des fromages, des gâteaux, des herbes aromatiques, des confitures, des marmelades et des gelées. Des show cookings y sont également organisés.

Tél. 0034 977 86 17 33

www.montblancmedieval.cat

FÊTE DU VIN NOUVEAU

Quand: Le week-end le plus proche du jour de la Sant Martí (11 novembre)

Lieu: Sarral

Présentation du vin nouveau de la société coopérative Vinícola de Sarral, et déjeuner à base de sardines.

Tél. 0034 977 890 031

www.cava-portell.com

tares@covisal.cat

TASTA PORRERA

Quand: Le deuxième samedi

Lieu: Porrera

Une fête pour découvrir les caractéristiques et les propriétés des vins de Porrera.

Tél. 0034 977 828 003

www.cellersdeporrera.com

info@cellersdeporrera.com

FÊTE DU VIN NOUVEAU

Quand: Le deuxième ou le troisième dimanche de novembre

Lieu: El Masroig

Fête de la Cave El Masroig organisée pour donner la bienvenue au premier vin de la récolte, également dénommé «vin nouveau».

Tél. 0034 977 825 026

www.cellermasroig.com

celler@cellermasroig.com

EXPOSITION DE L'HUILE SIURANA

Quand: Le troisième week-end de novembre (normalement)

Lieu: Reus

Foire des principales sociétés coopératives, entités et producteurs d'huile d'olive vierge extra AOP Siurana. Dégustations et vente.

Tél. 0034 977 010 670

www.reuspromocio.cat

crdops@tinet.org

EXPOSITION DE L'HUILE SIURANA

Quand: La dernière semaine de novembre - la première semaine de décembre

Lieu: Tarragona

Foire des principales sociétés coopératives, entités et producteurs d'huile d'olive vierge extra AOP Siurana. Dégustations et vente.

Tél. 0034 977 331 937

www.siurana.info

crdops@tinet.org

DÉCEMBRE

FOIRE SARRAL

Quand: Le 8 décembre

Lieu: Sarral

Promotion de vins et de Cavas locaux et déjeuner populaire.

Tél. 0034 977890010

www.sarral.altanet.org

aj.sarral@altanet.org

DÉGUSTATION DE SANTA BARBARA

Quand: Le premier week-end de décembre (Sainte-Barbara)

Lieu: Bellmunt del Priorat

Exposition et dégustation de vins de Bellmunt del Priorat et festivité religieuse en l'honneur de la patronne des mineurs.

Tél. 0034 977 830 028

www.bellmunt.altanet.org

aj.bellmunt@altanet.org

GOUTEZ NOËL

Quand: De décembre à janvier

Lieu: Calafell

Durant les fêtes de Noël, les restaurants participants proposent des menus inspirés de l'époque médiévale

Tél. 0034 977 699 141

www.turisme.calafell.cat

informacio@calafell.org

POUR EN SAVOIR PLUS



Musées

MUSÉE DE LA VIE RURALE

Ctra. de Montblanc, 35
43440 L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ
Tél. 0034 977 870 576
info@museuvidarural.cat
www.museuvidarural.cat

Le musée de la Vie Rurale est un espace retraçant la vie traditionnelle des villages de Catalogne et, plus particulièrement, la paysannerie qui habitait les zones rurales. Le musée abrite une exposition de pièces liées à la vie traditionnelle, à la culture, aux arts, aux métiers artisanaux presque oubliés de nos jours.

CHÂTEAU DU VIN

C/ Bonaventura Pascó, s/n
43730 FALSET
Tél. 0034 977 830 434
castelldelvi@falset.org
www.falset.org

Ce musée se trouve dans le château des comtes de Prades de Falset construit au XIIe siècle après la reconquête chrétienne de la Nouvelle Catalogne. Le « Castell del Vi » retrace la culture vitivinicole si présente dans le Priorat et les particularités des deux dénominations d'origine du canton, Priorat et Montsant, à travers des éléments audiovisuels et interactifs.



MUSÉE DU VIN ELS CUPS

Av. de Sant Jordi, 11- Can Busquets
43340 MONTBRIÓ DEL CAMP
Tél. 0034 977 826 341
roger@museudelvi.com
www.muntanyescostadaurada.cat

Ce musée se trouve dans l'ancienne demeure familiale Can Busquets. C'est un exemple fidèle au passé agricole et vinicole de la commune de Montbrío. Le musée accueille des pièces liées à la vendange et à la production du vin. Des dégustations de vin, huile d'olive, vinaigre, vermouth ou mistelle y sont proposées.

MUSÉE DE L'OLI SOLÉ

Pi. Miramar, 9
43300 MONT-ROIG DEL CAMP
Tél. 0034 977 837 031
mail@olissole.com
www.olissole.com

Le moulin à huile Solé est un musée qui réunit tous les éléments, outils et machines que la famille Solé, propriétaire du musée, a utilisés au cours des trois dernières générations pour l'élaboration du vin et de l'huile d'olive.



Musée de la Vie Rurale, L'Espluga de Francolí

MUSÉE DU VERMOUTH

C/ Vallroquetes, 7
43201 REUS
Tél. 0034 977 342 312
info@museudelvermut.com
www.museudelvermut.com

Le Musée du Vermouth, situé dans un bâtiment moderniste au cœur de la ville de Reus, abrite une exposition de plus de 5000 pièces liées au domaine du vermouth. Cette collection est le fruit de trois décennies de collecte.

CENTRE D'INTERPRÉTATION «FRUITS DEL PAISATGE»

C/ Dilluns, 54
43771 RIUDECANYES
Tél. 0034 977 834 005
info@cooperativariudecanyes.com
www.cooperativariudecanyes.com
Ce centre d'interprétation des «Fruits du Paysage» se trouve dans l'ancien bâtiment et moulin de la Coopérative du village. Sa visite permet de découvrir le paysage, l'histoire et les traditions des habitants du canton du Baix Camp ainsi que les fruits de la région: la noisette AOC Reus, l'huile d'olive AOP Siurana, les pommes de terre IGP de Prades, les caroubes, etc.

MUSÉE DES CHARETTES ET OUTILS AGRICOLÉS

Ctra. de Picamoixons, km 2
43800 VALLS
Tél. 0034 639 005 248
info@museudecarros.com
www.museudecarros.com
Le musée permet de retracer l'histoire des travaux des champs au siècle dernier. Il est composé de différents espaces et compte plus de 5000 pièces: outils, instruments, machines que nos ancêtres utilisaient dans les champs. Il dispose également d'une salle consacrée au vin ainsi qu'une autre au fer forgé. La visite inclut un audiovisuel, la visite guidée aux installations et termine par une dégustation de fruits secs et de vins doux.

CENTRE D'INTERPRÉTATION DE L'HUILE

Ctra. C-44 de Móra a
l'Hospitalet de l'Infant, 12
43891 VANDELLÒS-L'HOSPITALET
DE L'INFANT
Tél. 0034 977 823 328
turisme@vandellos-hospitalet.org
www.hospitalet-valldehors.cat
L'ancien moulin de Vandellòs a été restauré en centre d'interprétation consacré à l'huile d'olive. Un espace qui nous fait découvrir le monde de l'huile au moyen de panneaux audiovisuels, de personnages en résine hyperréalistes, d'audio-guides et les machines d'origine et leur fonctionnement. La visite inclut une vidéo sur le témoignage des meuniers lorsque le moulin fonctionnait encore dans les années soixante. La visite termine par une dégustation d'huile de la Vall de Llors (Vallée des Lauriers).





www.costadaurada.info

Suivez @costadauradatur dans les réseaux sociaux



 facebook.com/Costadauradatur



 twitter.com/costadauradatur



 instagram.com/costadauradatur



Patronat de Turisme



Diputació Tarragona