

Alt Penedès
DO Penedès

33

Segura Viudas

GUIA PRÀCTICA

Com s'hi arriba: Per l'autopista AP-7, sortida 27 (Sant Sadurní d'Anoia) i després per la BV-2241 en direcció a Igualada.

Adreça: Ctra. de Sant Sadurní a Sant Pere de Riudebitlles, km 5. Torrelavit Tel. 938 917 070.

Web: www.seguraviudas.es.

Visites: Concertades. Diferents opcions i preus.



Els orígens de la masia de Segura Viudas daten del segle XI.
A la dreta: a prop de Sant Pere de Riudebitlles s'alça la masia de Segura Viudas.

La casa Segura Viudas data del segle XI. En un principi, va ser una torre de vigilància habitada que va experimentar diverses ampliacions, fet que explica la presència de diferents estils arquitectònics: visigòtic, romànic i gòtic. Al segle XIII, la torre va perdre la importància militar que tenia i es va convertir en una masia dedicada a l'explotació agrícola i vitícola.

Segura Viudas va néixer com a marca el 1950, però no va ser fins al 1969 quan va començar a comercialitzar els seus vins. Més endavant, les instal·lacions es van equipar amb tecnologia avançada per tal de millorar tot el procés de producció. Actualment, pertany al Grup Freixenet; l'edifici històric està envoltat de vinyes, les més antigues plantades en vas i les més noves en espatllera. Les formes arrodonides de la muntanya de Montserrat representen una bona imatge de rerefons.

Celler històric, procés modern

Quan a finals del segle XIX la regió va prendre consciència del potencial de les varietats autòctones de raïm i es va impulsar l'aplicació del mètode tradicional, en aquesta finca ja es van elaborar els primers vins escumosos. Durant la visita enoturística guiada pel celler es realitza una àmplia explicació del procés d'elaboració i, en acabat, s'ofereix una degustació de dos caves diferents acompanyats d'un petit aperitiu.

Els vins

Vinyes plantades amb les varietats blanques garnatxa blanca, macabeu, parellada, xarel·lo i amb les negres merlot, ull de llebre, cabernet sauvignon, carinyena, sirà i trepat, aquesta última molt utilitzada per als rosats.

Recomanem

- **Viña Heredad Cabernet Sauvignon 2008**. Vi negre 100% cabernet sauvignon, amb criança en bótes de roure. 13% vol.
- **Mas d'Aranyó 2004**. Vi negre criança elaborat amb un 75% d'ull de llebre i un 25% de cabernet sauvignon. Criança de dotze mesos en bóta. 13,5% vol.
- **Aria Brut Nature**. Cava elaborat amb un 60% de macabeu, un 20% de xarel·lo i un 20% de parellada. 11,5% vol.
- **Reserva Heredad**. Cava elaborat amb un 67% de macabeu i un 33% de parellada. Llarg procés de criança. 12% vol.

78-120 50 cellers.indd 82 4/9/12 14:51:22



78-120 50 cellers.indd 83 4/9/12 14:51:26



Alt Empordà
DO Empordà

45

Castell de Peralada

GUIA PRÀCTICA

Com s'hi arriba: Per l'autopista AP-7, sortida 4; després cal agafar la N-240 en direcció a Llançà i, a 5 km, hi ha el desviament cap a Peralada.

Adreça: Plaça del Carme, 1. Peralada. Tel. 972 538 011.

Web: www.castilloperelada.com.

Visites: El patrimoni vitícola, històric i artístic que posseeix el Castell Peralada permet combinar el plaer d'aprofundir en la cultura enològica amb el de passejar per l'històric conjunt monumental del Castell Peralada amb els seus jardins, biblioteca, museu i el convent del Carme.

Preus: de 6 a 30 €.

Durada: 1.30 h a 4 h.

L'elaboració de vi al Castell de Peralada es documenta ja a l'edat mitjana. Quan Miquel Mateu va comprar aquest conjunt monumental el 1923, un dels seus principals objectius fou la revitalització d'aquesta tradició vitivinícola. Actualment, ha incorporat la tecnologia més moderna per tal d'elaborar uns vins que treuen el màxim partit dels matisos dels sòls i les vinyes repartides pertot el territori empordanès.

Ja des de la seva fundació, el Castell de Peralada ha apostat per la qualitat i per l'expansió a nivell internacional. Els anys seixanta, l'èxit al Regne Unit del llavors anomenat Champagne Rosat de Castell Peralada fou la causa per la qual els productors de la regió francesa de Xampanya van recórrer davant dels tribunals per obtenir l'ús en exclusiva del nom de la seva denominació. Qüestió que van aconseguir i que, en el cas espanyol, va donar lloc al naixement de la DO Cava.

Més que un celler

El conjunt de Peralada és molt més que un celler productor de vins i caves. La biblioteca reuneix més de 80.000 volums, alguns dels quals són verdaderes joies bibliogràfiques. L'anomenat Museu del Vidre disposa de 2.500 peces de vidre i cristall, a més de ceràmica i monedes. Als antics cellers dels monjos carmelites, el Castell de Peralada reuneix una col·lecció d'eines tradicionals de vitivinicultura i objectes destinats al consum i servei del vi.

Juntament amb un esplèndid jardí noucentista, s'alça el majestuós Castell de Peralada. Un espectacular edifici amb uns orígens que es remunten al segle XIV o on celebra cada any se celebra un reconegut festival de música. A prop del castell, l'església del Carme conserva la magnífica coberta de fusta policromada del segle XIV i un espectacular claustre de la mateixa època.

Els vins

Disposen de 145 ha de vinya repartides en cinc finques per l'Alt Empordà, on hi ha plantades les varietats sirà, garnatxa, cabernet sauvignon, cabernet franc, carinyena blanca, macabeu, monestrell, merlot, ull de llebre, sauvignon blanc.

Recomanem

- **Finca Malaveïna 2007**. Vi negre de finca elaborat amb un 50 % de merlot, un 30 % de cabernet sauvignon, un 10 % de sirà i un 10 % de garnatxa negra. Criança de divuit mesos en bóta nova de roure francès Allier i repòs en ampolla.15,10 % vol.
- **Finca Garbet 2004**. Vi negre de finca elaborat amb un 60 % de cabernet sauvignon i un 40 % de sirà. Criança de catorze mesos en barrica bordelesa nova de roure francès Tronçais de gra extrafi i la resta en ampolla. 14,7 % vol.
- **Gran Claustre 2005**. Vi negre reserva elaborat amb un 50 % de cabernet sauvignon, un 20 % de merlot, un 15 % de garnatxa i un 15 % de samsó, tot de raïm seleccionat. Criança de catorze mesos en bótes bordeleses noves de roure francès Allier i la restà en ampolla. 14,7 % vol.
- **Gran Claustre 2007 Brut Nature**. Cava elaborat amb un 40 % de pinot negre, un 40 % de chardonnay i un 20 % de parellada. Criança d'uns vint-i-quatre mesos en ampolla. 12,2 % vol.

Al Castell de Perelada fa més de cinquanta anys que hi elaboren cava.

78-120 50 cellers.indd 106 4/9/12 14:55:01



78-120 50 cellers.indd 107 4/9/12 14:55:15