

El Camí del Vi o WineWalk és un sender interpretatiu que convida a reflexionar sobre el pas del temps. Ens parla del pas del temps dels homes, lineal (amb passat, present i futur), i del pas del temps a la natura, cíclic (el pas de les hores, el cicle d'estacions). Del temps que cal perquè creixi una vinya, perquè neixi el raïm, del temps al celler per elaborar el vi... De les generacions i generacions que han après aquest ofici i han treballat aquesta terra...

En definitiva, del CAMÍ que hi ha darrere de cada ampolla DE VI.

CAMÍ DEL VI

WINE WALK

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)
i [turismevilafranca](https://www.instagram.com/turismevilafranca)

● **Distància** (de l'Oficina de Turisme a la Torre de les Aigües): **3,5 km.**
● **Durada** (anada i tornada): **3 h.**
● Itinerari molt planer i amb pendents molt suaus.
● **Inici del recorregut: Oficina de Turisme.**



Convention Bureau
Ciutats amb Caràcter



BIOSPHERE



Camina entre vinyes. **Compta el pas de les hores i el pas de les estacions.** Escolta velles cançons de taverna. **Sent l'olor de la terra.** Viu l'empremta de la història en el paisatge. **Descobreix el Penedès.**





1 BOTES DE VI

Es parla de vi de criança, reserva o gran reserva en funció del temps d'envelliment en bota, i més tard en ampolla. Durant el temps en què el vi és a la bota, s'acaba d'estabilitzar i s'enriqueix amb els compostos que hi aporta la fusta.

Vi de criança: 24 mesos en vins negres/ 18 mesos en vins blancs (mínim 6 mesos en fusta)

Vi de reserva: 36 mesos en vins negres (mínim 12 mesos en fusta) / 24 mesos en vins blancs (mínim 6 mesos en fusta)

Gran reserva: 60 mesos en vins negres (mínim 24 mesos en fusta)/ 48 mesos en vins blancs (mínim 6 mesos en fusta)

Vi jove o novell: vi de l'any; no acostuma a passar per la bota.

2 RELLOTGE SOLAR ANALEMÀTIC

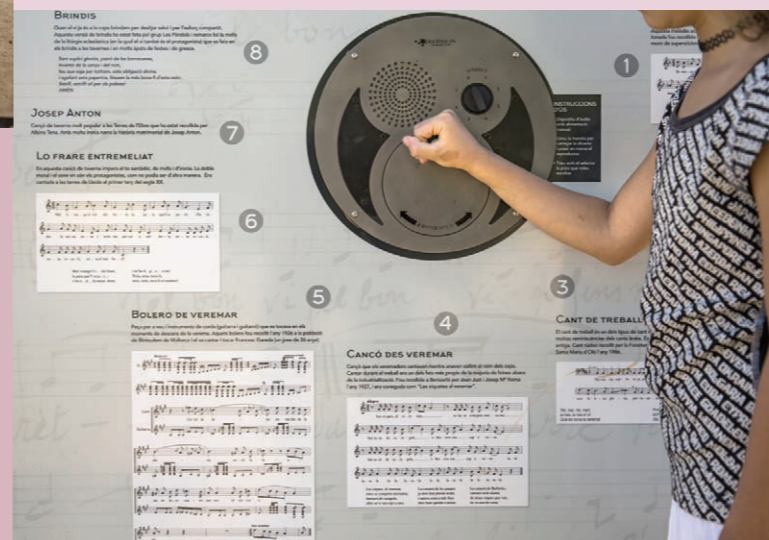


Cada 24 hores, la Terra gira sobre ella mateixa (rotació), i cada 8.766 hores -365 dies i 6 hores-, fa una volta al Sol (translació).

El rellotge analemàtic, on l'usuari fa d'agulla o de gnòmon, ens indica l'hora solar, i ens parla del pas de les estacions. Cada any, es repeteix el cicle: letargia hivernal, plor de la vinya, sortida de les fulles, floració, pol·linització i quallat, verolada, maduració, caiguda de les fulles... i retorn a la letargia hivernal.

3 GENERACIONS

Es té constància del cultiu de la vinya al Penedès ja en època dels ibers, i s'estén molt en l'època romana. Als segles XVIII i XIX, el Penedès es converteix en el referent vinícola de Catalunya, aleshores ja amb una gran extensió de vinyes. Al segle XX, és al Penedès on s'instal·len els primers sistemes de control de temperatura, les primeres tines de fermentació d'acer inoxidable i d'altres estris de l'enologia moderna. Aquest és un coneixement que s'ha transmès generació rere generació, i que és herència cultural del territori.



4 EL SISTEMA DE PODA

Des que es planta una vinya fins que comença a produir passen uns tres o quatre anys. Les podes o esporgues fetes durant aquests anys en determinen la forma de creixement. Principalment, hi ha dues formes de conduir la vinya: en vas (lliure) o emparrada (amb pals i filats).

La poda en vas dona al cep l'aparença d'un arbust baixet, i és el sistema de poda tradicional (no permet collir a màquina, sinó que el raïm s'ha de collir a mà).

L'emparrat aprofita la tendència a enfilar-se de la vinya –que és una liana- per conduir-la per un conjunt de fils i suports. L'emparrat permet la mecanització de diverses tasques, com ara la verema.



5 BARRACA DE VINYA

El cicle de la vinya va acompanyat d'un seguit de tasques que s'han de fer des del moment que es planta el cep. Cada tasca té associada la seva eina. Abans, moltes d'aquestes eines es guardaven a les casetes o barraques de vinya: aixades per llaurar la terra; podalls, falçons o tisores per tallar les branques o el raïm, l'ensofradora de mà per a fer tractaments... Amb els anys, però, moltes d'aquestes tasques s'han anat mecanitzant. Es treballa amb tractors i màquines de collir, i les barraques de vinya han quedat en desús.



6 MÓN RURAL / MÓN URBÀ



Diferents generacions han modelat el paisatge penedesenc: camins, parets de pedra, oliveres en filera... D'una banda, un mar de vinyes, de formes i dimensions diferents, amb la masia o el mas al centre. De l'altra, la ciutat, amb la basílica de Santa Maria al punt més alt. Els diversos camins lliguen les dues geometries, perquè, a Vilafranca, ciutat i vinya formen part d'una mateixa realitat.

7 LA DO PENEDÈS



La DO Penedès està situada a la Depressió Prelitoral Catalana, entre la Serralada Prelitoral i la Serralada Litoral. Paràmetres com la proximitat al litoral i l'altitud defineixen diferents microclimes que, sumats a la varietat de sòls, afavoreixen una producció de vins rica i diversa.

8 LES QUATRE ESTACIONS

La vinya segueix un cicle esplendorós, farcit de matisos cromàtics, que ens dona un paisatge ple de variacions al llarg de l'any. El mes de març ens porta el verd tendre dels primers brots, que esdevé verd fosc al mig de l'estiu, i que passa per tonalitats com l'or, l'ocre o el carmesí a la tardor, i acaba, finalment, amb la nuesa de la fusta i el silenci de l'hivern.

