

Guia de Nadal



★ **Rebost Gourmet:**
dels millors
panettone, a les
carns, viandes,
melmelades i mels
per fer del Nadal
una festa pel
paladar.

★ **10 Hotels i**
restaurants per
descansar o fer
escapades amb
confort i una
cuina exquisida

DELICATESSEN

RESTAURANTS

ESCUMOSOS

LICORS

REGALS

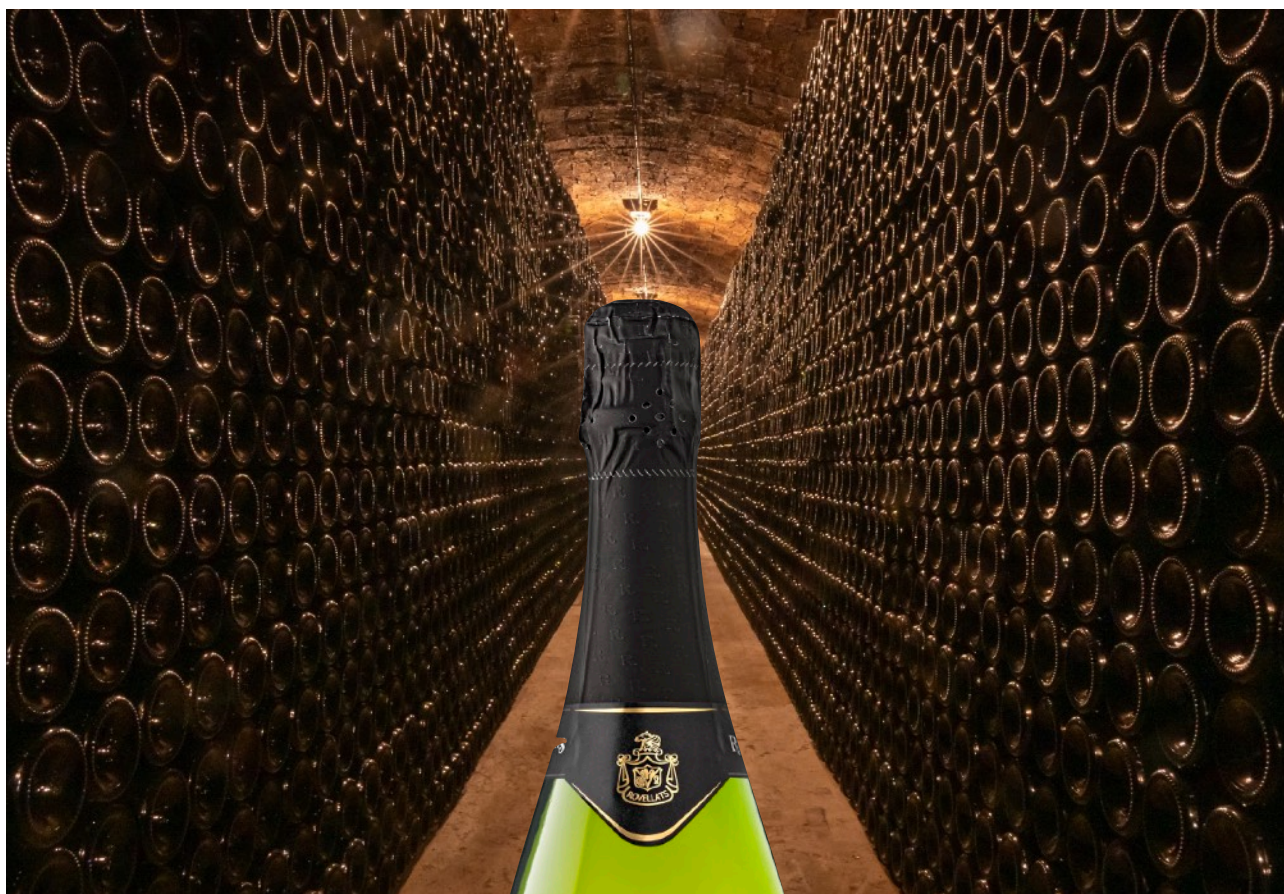
VINS

ESCAPADES

HOTELS

Seleccions

★ **50 escumosos, vins
blancs, negres i licors
excel·lents**



L'essència Rovellats

Rovellats és una història d'amor per la terra, les persones i el cava. Un projecte familiar que actualment gestiona la tercera generació de la família i que des de Sant Martí Sarroca (Barcelona) ha anat evolucionant a partir d'una filosofia de treball basada en la qualitat



En l'actualitat, Rovellats elabora el 100% de la seva producció amb raïms de vinyes pròpies. Amb un fort compromís amb la sostenibilitat, el celler s'alimenta d'energia elèctrica renovable, depura el 100% de les seves aigües i té totes les seves vinyes certificades com a ecològiques pel CCPAE.



Rovellats Cava

El millor cava català

08731 Sant Martí Sarroca, Barcelona, Catalunya, Tel: +34 934 880 575-
www.cavarovellats.com www.instagram.com/cava_rovellats/

SUMARI REVISTA DE NADAL 2025

gourmenials .cat



Rebost, una selecció de les millors carns, embotits, xarcuteria ...

Delicatessen: Mermelades, confitures, tòfona, mels

Selecció dels millors olis d'oliva verge extra. Un plaer per al paladar

8 Panettone artesans de Premi fets a Catalunya

Gastronomia & Wellness: 10 Hotels i Restaurants per gaudir del Nadal

● *Sumari detallat Gourmenials....[Pàgina 5](#)*

paísdevins .com

50 escumosos, vins blancs, negres i licors per fer festa a taula

● *Sumari detallat Paísdevins....[Pàgina 70](#)*

*de tot cor us desitgem
un bon Nadal i
un joiós 2026 🍷🍷*





Enoteca Familiar Llopart

Memòria líquida

Ex·Vite Anyada 2011

Llopart Ex·Vite Brut combina la història i la tradició de Llopart i rep el nom del lema familiar Ex Vita Vite, la vida ve del cep. El seu assemblatge de Xarel·lo i Macabeu de les vinyes velles de muntanya de Les Flandes envelleix majestuosament amb dignitat i elegància.

Llopart Ex·Vite Brut 2011 ENOTECA FAMILIAR

Mètode tradicional · Agricultura ecològica · Verema Manual ·

Remogut manual en pupitres

Edició limitada de 400 ampolles
amb més de 152 mesos de criança.

Data de degollat: octubre 2024

GOURMENIALS NADAL 2025 / REBOST

1. Casa Riera Ordeix de Vic - *pàgina 7*
2. Font Sans - excel·lència a la Garrotxa - *pàgina 8*
3. Can Mateu - pernil artesà - *pàgina 9*
4. Gust de Garrotxa al Mas Corominas - *pàgina 10*
5. Ca l'Estevet Embotits d'autor - *pàgina 11*
6. DPagès - Porcs ancestrals ben criats - *pàgina 12*
7. Pibernat: artesans de la conserva - *pàgina 13*
8. Fruita Blanch - fruita de l'horta de Lleida - *pàgina 14*
9. VeritFruit - agricultors de Bellcaire d'Urgell - *pàgina 15*
10. Melmelades Les Fonts - Mireia Jordana - *pàgina 16*
11. Mos de Tros, 100% de l'horta de Lleida - *pàgina 17*
12. Mel Bonet, excel·lència en mels - *pàgina 18*
13. L'Escairador - pasta artesana / Noir et Blanc, la botiga de la Tòfona a Vic - *pàgina 19*
14. Pack Masia de Torclum / Az-Azeytun, pack de 3 olis gourmet - *pàgina 20*

ELS MILLORS PANETTONE

15. Patisserie Oriol Carrió de Barcelona / Patisserie Cal Jan de Torredembarra - *pàgina 22*
16. Patisserie Mervier-Canal / Patisserie Madeleine by Ferrieres de Barcelona - *pàgina 23*
17. Patisserie Suca'l Bcn/ Vallflorida Xocolaters de Sant Esteve de Palautordera - *pàgina 24*
18. Patisserie L'Atelier Bcn / Dolç par Yann Duytsche de Sant Cugat del Vallès - *pàgina 25*

MILLORS OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA

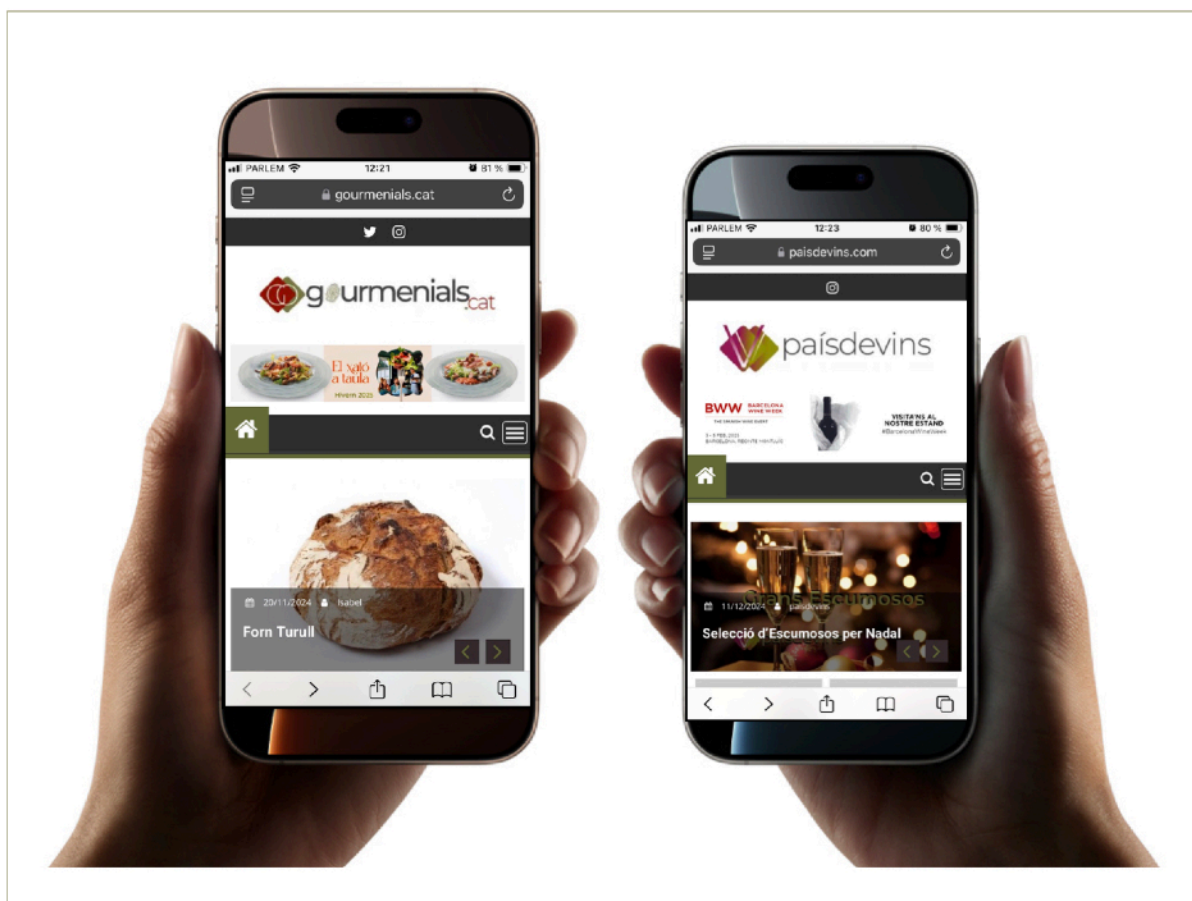
19. Albiu-Eco Albiu, arbequina - *pàgina 27*
20. Arbequina-Premium Autèntica - *pàgina 28*
21. Az-Azeytun- Ella l'Ariadna - *pàgina 29*
22. E-Oliva Bio-organic, arbequina - *pàgina 30*
23. Oligami Premium, arbequina - *pàgina 31*
24. Albiu-Eco Albiu, arbequina - *pàgina 32*
25. Pedrigolet-Premium, argudell - *pàgina 33*
26. Oli de Vera- vera de Montserrat - *pàgina 34*
27. Oli La Llena, arbequina del Priorat - *pàgina 35*
28. Cal Portalé, arbequina del Pallars - *pàgina 36*
29. Orim- arbequina de la Terra Alta - *pàgina 37*
30. Priordei-1789 Ed. Ltda. Varietat Rojal - *pàgina 38*
31. Torclum-Ona, arbequina verge extra - *pàgina 39*
32. Albiu- Oleum Flumen, arbequina - *pàgina 40*
33. Lacrima Olea-Millennial Trees - *pàgina 41*
34. Lacrima Olea- Morruda del Montsià - *pàgina 42*
35. Set d'Oli-Cabrera, 100% menya - *pàgina 43*
36. Erm del Pallars-Oli Erm - *pàgina 44*
37. Cabra Feixet Premium, Morru - *pàgina 45*
38. Besses Camp de Cervià, DOP Les Garrigues - *pàgina 46*

RESTAURANTS I ESCAPADES

- ★ Hotel-Restaurant Empòrium de Castelló d'Empúries - *pàgina 48*
- ★ Hotel-Restaurant Duran de Figueres - *pàgina 50*
- ★ Restaurant Terra de Berga- *pàgina 52*
- ★ Restaurant Els Casals de Sagàs- *pàgina 54*
- ★ Fonda Xesc de Gombren - *pàgina 56*
- ★ Fonda Sala d'Olost del Lluçanès - *pàgina 58*
- ★ Hotel Restaurant Cal Sastre de Santa Pau - *pàgina 60*
- ★ Restaurant Reccapolis de Ripoll - *pàgina 62*
- ★ Hotel Boutique Urbisol de Calders - *pàgina 64*
- ★ Hotel Balneari Font Vella de Sant Hilari Sacalm - *pàgina 66*

*visitem, enraonem, tastem i seleccionem amb criteri
per ser les publicacions dels productors i establiments
de la gastronomia d'alta qualitat del nostre país*

www.gourmenials.cat www.paisdevins.com



Casa Riera Ordeix de Vic



Embotits d'alta gastronomia

Una manera de fer iniciada el 1852 pel vigatà il·lustre Josep Riera i Font que va continuar i ampliar el seu fill, Pau Riera Ordeix. Tasca que van seguir Josep Riera Creixans i Manuel Riera Comella, tot atorgant prestigi a la Llonganissa de Vic. Avui, són hereus d'aquesta passió Joaquim Comella Benet i Joaquim Comella Riera. La història de Casa Riera Ordeix es resumeix en sis generacions mogudes per la voluntat de fer les coses amb il·lusió, respecte i fidelitat a les arrels..

Showroom/Factory: Pl. dels Màrtirs, 14 08500 Vic (Barcelona T. +34 938 893 034
<https://casarieraordeix.com>



El Valor de ser Artesà

La seu de Casa Riera Ordeix continua a la Plaça dels Màrtirs, número 14 de Vic. I és que a Casa Riera Ordeix elaborem el mateix producte i ho fem la mateixa família, de la mateixa manera i amb la mateixa obsessió: la qualitat.

La selecció dels millors ingredients, l'assecatge natural i el coneixement transmès de generació en generació ens han permès que la Llonganissa de Vic de Casa Riera Ordeix tingui un bouquet únic i excepcional capaç de traspasar fronteres.

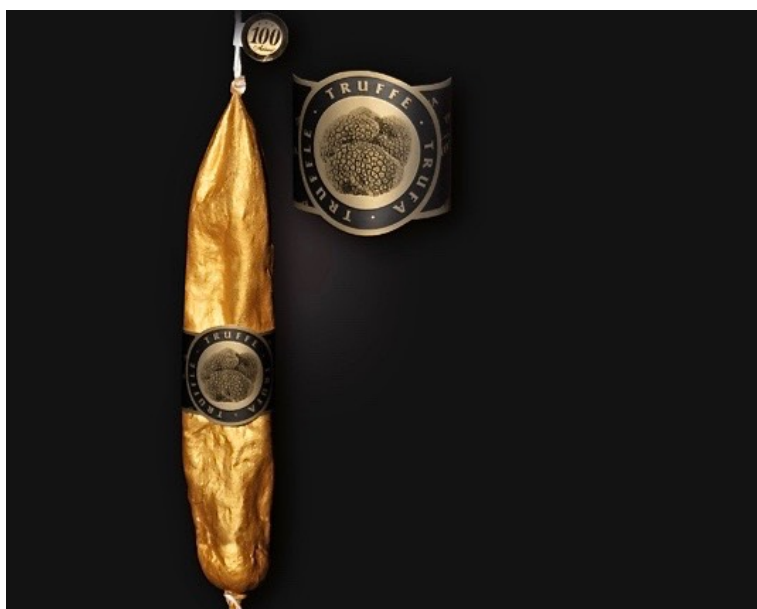
Font Sans - excel·lència a la Garrotxa



Un món de llonganisses gourmet

Llonganisses selectes: de Porc ibèric amb cla raça de porc més valorada al món alimentari. La seva carn està entreviada amb una grassa tendra i untuosa, aportant a la llonganissa millor sabor i textura. De Ceba: el cep o boletus edulis té un sabor i una textura molt apreciats en la gastronomia, acumulant una gran tradició culinària en plats i salses. El seu aroma vegetal predominant ens evoca els boscos de tardor

Sant Feliu de Pallerols 17174 - la Garrotxa - Tel +34 938 893 034
www.fontsans.com www.instagram.com/fontsans1917/



Royal Gold Edition©

La única llonganissa del món amb una cobertura daurada que conté or de 24K. Elaborada amb trufa negra, per celebrar els 100 anys de Font-Sans. Premi d'Excel·lència al Concours International Du Meilleur Saucisson 2022

L'empresa Font Sans aposta per la qualitat i per la innovació i per això crea veritables "joies gastronòmiques" dignes de ser tota una experiència per al paladar més exigents

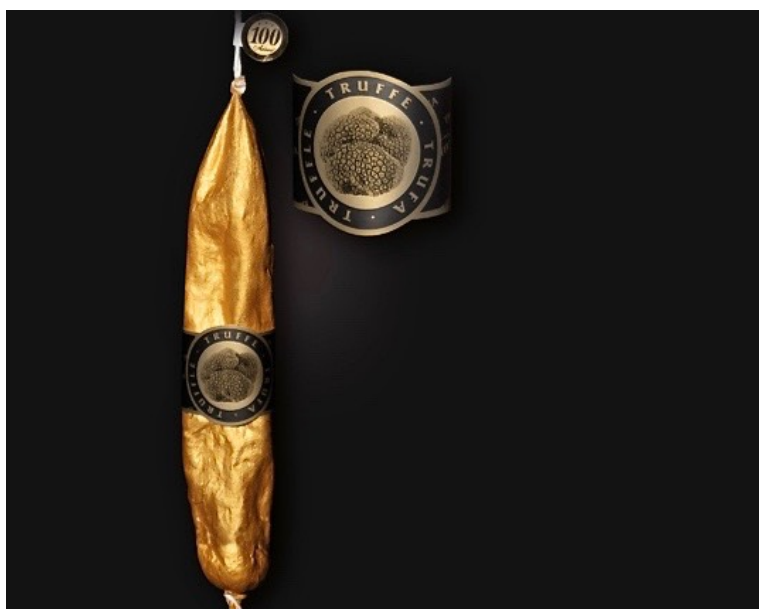
Can Mateu - pernil artesà



Un pernil fet amb la tradició pirinenca

Un pernil únic, de muntanya com el que es feia als antics masos de la Garrotxa des de temps ancestrals i que continua essent un producte artesà. Son pernills de llarga curació, és a dir gran reserva, han estat assecat-se una mitjana de 2 anys. El seu gust excepcional s'aconsegueix també gràcies al llarg temps d'assecat i a que no hi ha corrents d'aire forçades que accelerin el seu procés de manera que tot el pernil manté una textura homogènia des de la part exterior a la interior.

PERNILLS CAN MATEU. Antoni Gaudí, 13- 17800 Olot (la Garrotxa)
+34 972 269 483 www.pernilscanmateu.com



Royal Gold Edition©

El pernil té un ritme i unes necessitats totalment diferents a les de l'embotit, és per això que es van crear unes instal·lacions únicament per a aquest producte i on neix la marca de Pernils Can Mateu en honor als nostres orígens

Amb el mateix ànim de mantenir la tradició no hem volgut mai que el nostre pernil deixés de ser un producte artesà i és per això que els seguim salant a mà

Gust de Garrotxa al Mas Corominas



Fermí Corominas, la tornada als orígens

La nostra explotació familiar agrària es troba ubicada al Mas Corominas de Begudà, dins el Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa. És en aquest entorn on neixen, creixen i s'elaboren els nostres porquets. El nostre objectiu és aconseguir elaborar el mateix porc que tenien els nostres avis, retrobar el gust d'abans. Però tampoc deixem de banda la innovació, portem un rigorós procés de recerca per tal de crear embotits que transmeten noves sensacions i ens traslladen nous sabors.

GUST DE GARROTXA. Plaça del Mercat d'Olot -Carrer de l'Hospital, 3- 17800 Olot
972 26 65 24 <https://gustdegarrotxa.com> instagram: [@porcscasolanscorominas](https://www.instagram.com/porcscasolanscorominas)



Gust de Garrotxa al Mas Corominas

Si voleu conèixer d'on ve el que mengem al nostre mas podreu veure els boscos on pasturen els nostres porquets i us explicarem com elaborem els nostres productes.

Oferim visites al nostre Mas i tastets d'embotit en diferents formats, trieu la que més us encaixi i veniu-nos a veure!

Ca l'Estevet Embotits d'autor



+ d'un segle d'artesania i innovació xarcutera

Per aquest Nadal 2025, Ca l'Estevet ens presenta les seves propostes xarcuteres que llueixen l'esperit festiu: el bisbe de figues i ratafia, el de carxofes i encenalls de pernil, el pa de fetge amb castanyes, un clàssic hivernal que aporta calidesa i textura cremosa, ideal per untar en pa torrat i moltes altres propostes que ens faran gaudir encara més dels àpats d'aquestes dates. L'Enric Rosell recomana maridar aquestes peces amb vins i escumosos del Penedès per reforçar l'origen del producte amb el seu paisatge. Trobareu més informació de productes, serveis al seu web i instagram.

<https://www.calestevet.com> instagram: @calestevet_embotitsdautor



Ca l'Estevet d'Ordal

Ca l'Estevet, situat a Ordal (Subirats), és un obrador familiar centenari que fusiona l'artesania tradicional amb creacions innovadores. Fundat el 1895, al capdavant hi trobem avui l'Enric Rosell i la Montse Ros, que elaboren embotits ecològics sense additius químics, que destaquen per la seva qualitat i originalitat.

DPagès - Porcs ancestrals ben criats



Porc i embotits ecològics al Solsonès

Una de les poques granges certificades de producció ecològica a Catalunya i l'única que treballa amb la raça de porc "Gascón" ancestral de Catalunya i que actualment perviu en unes poques granges tradicionals del sud de França. Som els únics a Catalunya que treballem amb el porc Gascó. Aquesta és una raça rústica, de la família dels ibèrics, i actualment es troba en perill d'extinció. És un porc de capa negra que infiltra molt bé el greix i això fa que obtinguem una carn molt tendra i saborosa

Plaça Filadores, 9, P. Ind. Els Ametllers - 25280 Solsona, Lleida -
Tel. 647 933 528 – 667 320 097 - SHOP - <https://dpages.cat/es/tienda-online/>



DPagès, Solsona

La Marta i en Martí, dos joves enginyers agrònoms empesos per una forta convicció de producció sostenible, responsable i allunyada al màxim de la producció agroalimentària industrial van crear DPagès, un projecte de vida, arrelat a la comarca que és un model alternatiu amb retorn al territori.

índex gourmenials

índex paísdevins

Pibernat: artesans de la conserva



La Masoveria del Mas Pibernat

La Pilar Font de la masoveria de Mas Pibernat, aconseguia el màxim sabor en cada plat i l'aprovació dels nombrosos comensals que sovint es reunien a l'entorn de la taula. Amb cada mos, aquelles persones recordaven qui eren i quines eren les seves arrels. Va saber transmetre als fills i als nets l'amor que sentia per la bona cuina feta amb ingredients naturals. Actualment, aquests fills i nets són la família que avui dia és darrera les conserves Pibernat, l'essència d'una tradició.

PIBERNAT ALIMENTARIA, SL. Mestre Turina 79- 17800 Olot, la Garrotxa (Girona)
tel. 679 273 139 <https://pibernat.es>



Pibernat Alimentària

Pibernat és aquella cuina que respecta cada ingredient i no estalvia temps a les elaboracions.

Pibernat és una selecció dels millors productes frescos o cuïts en forn de carbó vegetal, sense conservants ni additius. Només el millor de la terra i del mar preparat amorosament i a punt per servir a taula.

Fruita Blanch - fruita de l'horta de Lleida



Confitures artesanes seguint la tradició

Després d'un acurat treball de recerca, a Fruita Blanch compartim les receptes tradicionals de la nostra família perquè tothom pugui gaudir de confitures 100% naturals. Elaborem els nostres productes amb un 60-70% de fruita, molt per sobre de les melmelades convencionals, i amb menys sucre, l'únic ingredient afegit. Seguim fidelment el procés artesanal dels nostres avis: fruita madura seleccionada, cocció lenta i envasat tradicional per garantir qualitat, sabor i autenticitat.

Cal Camarasa

Tel. 669 458 323 - SHOP - fruitablanch.com/botiga/



Fruita Blanch, Lleida

Fruita Blanch és una empresa familiar de Lleida amb generacions dedicades al cultiu de fruita dolça (pomes, peres, préssecs i nectarines). Tradicionalment elaboraven conserves artesanes per al consum propi i ara comparteixen receptes familiars amb productes 100% naturals, de màxima qualitat i sense secrets, preservant la tradició.

VeritFruit - agricultors de Bellcaire d'Urgell



Melmelades premiades arreu

L'empresa ha rebut nombrosos reconeixements internacionals: una estrella Great Taste Awards 2019, diverses medalles de bronze als World Marmalade Awards al Japó i Austràlia, i cinc premis de qualitat a Anglaterra i Austràlia. Destaquen les medalles al certamen Dalemmain per l'alt contingut en fruita, així com els premis a la innovació per melmelades elaborades artesanalment a Bellcaire, com la de taronja amarga amb flor elèctrica o amb esferificació de whisky.

Avinguda 11 de Setembre, 6 - 25337 Bellcaire d'Urgell, Lleida
Tel +34 695 193 949/ +34 615 729 655 - SHOP - veritfruit.com/botiga/



VeritFruit, Lleida

VeritFruit és una família d'agricultors de Bellcaire d'Urgell especialitzada en préssecs i paraguaians. Ofereixen fruita, verdura, oli, ous ecològics i melmelades artesanals amb premi. Practiquen agricultura tradicional modernitzada i venda directa, amb botiga física i online, promovent el comerç de proximitat durant tot l'any.

Melmelades Les Fonts - Mireia Jordana



Si la vida en dóna taronges amargues...

Cap a l'any 2000, uns familiars de la Mireia de Sant Boi de Llobregat, li comenten que tenen al pati un taronger de taronges amargues i no saben mai que fer-ne i ella que s'engresca i prova de fer-ne melmelada. La cosa va anar molt bé, tan que la cuina de la Mireia s'adapta també per fer d'obrador, visites a la Fundació Àlícia, treball durant 15 anys amb la seva amiga Bet Carbonell, i un catàleg creatiu que fa molt de goig. Després de la de Taronja Amarga van venir la de Taronja amb xocolata, la de Figues, la de Poma amb Canyella i la de Tomacó amb Alfàbrega, la de calçots...

De la Font, 82 VILA-RODONA (Alt Camp) Tel. 658 25 42 80 www.lesfonts.cat



Les Fonts, Restaurant i melmelades artesanes

La Mireia Jordana és una dona que reivindica amb orgull el ser de poble: viure en contacte amb el camp i la natura, conèixer el veïnat, comprar als pagesos del voltant, la carnissera de tota confiança... Amb una destacada trajectòria al món de la restauració aquí i a Anglaterra, va decidir - amb la seva parella - viure a Vila-rodona per gaudir del fet de ser de poble.

Mos de Tros, 100% de l'horta de Lleida



De la tradició casolana a l'excel·lència

Les receptes casolanes, les de tota la vida, són les que perduren en el temps. I a Mos de Tros aconseguir que les conserves artesanes, elaborades sense colorants ni conservants artificials, tinguin aquest sabor especial. La fruita i les hortalisses collides en temporada formen part de les pràctiques respectuoses amb el medi ambient i l'alimentació saludable... Mos de Tros, sorgeix de la nostra passió per elaborar conserves a casa: casolanes, sense colorants ni conservants i amb el sabor d'abans. Una passió convertida en ofici amb un petit obrador a la plana de Lleida.

La Font, 15 – 25261 Vallverd (Lleida) 973 718 100 >> [Mos de Tros](#) >> [instagram.com/mosdetros](https://www.instagram.com/mosdetros)



**Mos de Tros
sempre Km 0**

Melmelades i confitures artesanes clàssiques: de préssec, de poma; innovadores: de Figa amb ametlla, de Pera i Nous, Melmelada artesana de Ceba, de tomàquet verd... Acompanyament culinaris: salsa de tomàquet, samfaina, salsa romesco, paté d'albergínia... I els almívars extraordinaris: Préssec i Pera.

Mel Bonet, excel·lència en mels



Apassionats de la natura i les abelles

Treballem i convivim amb les abelles. En tenim cura i les ajudem a mantenir els seus nius sans i productius. Al llarg de l'any anem traslladant els ruscs segons les estacions i seguim les diverses floracions del nostre territori. Això ens permet obtenir collites de diferents varietats de mel. Algunes de les mels que produïm són de romaní, de farigola, de cap d'ase, de tarongina, de bruc, de bosc, de prats d'alta muntanya i de mil flors. També recol·lectem pol·len d'abella i el servim fresc i també deshidratat. Treballar a la natura i per la natura ens aporta una motivació extra.

Tels. 629 34 24 98 635 60 52 93 www.melbonet.com [instagram.com/mel_bonet/](https://www.instagram.com/mel_bonet/)



Les Fonts, Restaurant i melmelades artesanes

Amics de la natura i apassionats de les abelles, som germans i apicultors ja des del bressol: el nostre pare ha estat el gran mestre de l'ofici. A ell li devem la il·lusió per aquesta feina. Ens agrada el que fem i com ho fem. Per nosaltres, l'apicultura és un projecte vital que us convidem a descobrir.

REGALS / DELICATESSEN



La primera pasta artesana sense gluten de Catalunya neix en un vell molí de pedra del Berguedà.

Els fideus per a l'escudella i els galets grossos són ja clàssics de moltes taules nadalenques de la comarca.

L'Escairador - Del molí a la pasta artesana

En ple Prepirineu català, allà on l'hi havia només silenci i pols, Josep Costa –exminer de carbó– va decidir l'any 1992 que el blat de moro escairat no havia de desaparèixer. Va rehabilitar un molí de pedra abandonat a Cal Rosal i va començar a moldre's els seus propis grans de blat de moro. Trenta-tres anys després, la seva filla Maria i el seu gendre Jordi Claramunt han convertit aquell acte de resistència en un dels projectes artesans més sòlids i coherents del país.

<https://www.escairador.com>

<https://www.instagram.com/escairador>



A banda de tòfona, a la botiga hi trobem elaborats amb autèntica tòfona negra, : La ceba caramel·litzada, el micuit de foie gras, l'oli trufat, la salsa tartufata, les melmelades i les postres, sí sí, postres, els torrons per Nadal...

Regala un tresor gourmet, regala tòfona fresca del lluçanès!

Noir et Blanc, la botiga de la Tòfona a Vic

Noir et Blanc® neix a foc lent al municipi de Prats de Lluçanès de la mà de Clara Busoms acompanyada de la seva família tofonaire. Amb la seva parella, en Josep Maria, tofonaire des dels 16 anys creen Noir et Blanc® l'any 2018. Una empresa destinada a acostar la tòfona a diferents públics a través de la producció de tòfona fresca i de l'elaboració i comercialització de productes de gastronomia i bellesa amb tòfona de collita pròpia.

Plaça Major de Vic, <https://noiretblancetruffles.com/> <https://www.instagram.com/>

REGALS / DELICATESSEN



Una experiència gastronòmica completa per explorar una àmplia varietat de sabors i maridatges, des d'amanides i carns fins a peixos, pastes i postres. . Un regal perfecte per als amants de la bona cuina i per aquells que volen gaudir de tota la riquesa de sabors de Torclum.

Pack Masia de Torclum amb 12 Olis condimentats

El producte guardonat amb el premi Best Storytelling, del World Food Gift Challenge 2023, inclou una dotzena de varietats condimentades, vinculades a la Mediterrània, que es presenten en una capsa de cartró reciclable en forma de masia, juntament amb les etiquetes i les històries que acompanyen cada varietat d'oli inclosa..

<https://torclum.com/>



Descobreix Az-Azeytun: oli verge extra ecològic d'olives arbequines joves de Batea, amb sabor excepcional que desperta els sentits i celebra la dieta mediterrània.

Az-Azeytun, pack de 3 olis gourmet

Az-Azeytun és un oli monovarietal d'oliva arbequina, afruitat, de color verd i gust amarg, dolç i astringent en una proporcionalitat 3,7, amb les característiques organolèptiques pròpies de l'oliva verda al moment de la recol·lecció i que conté substàncies fenòliques, que són importants antioxidants. Entre els altres atributs destacats de l'anàlisi sensorial predominen l'ametlla verda, la carxofa i el tomàquet

azeytun.com



l'art de viure → gourmet → wine → luxury → lifestyle → travel → wellness

NADAL: LES MILLORS COMPRES GOURMET, REGALS, VIATGES I ESTIL

ELS MILLORS PANETTONE ARTESANS DE CATALUNYA



Els millors Panettone catalans



El seu panettone, recentment guardonat com el millor artesà clàssic d'Espanya 2025.

Els germans Carrió, inspirats en la seva herència italiana i catalana, combinen tradició i modernitat.

Pastisseria Oriol Carrió de Barcelona

Al concurs del Gastronòmic Fòrum, el jurat va destacar el seu alveolat perfecte, aroma a mantega i matisos cítrics de la fruita confitada. Aquest dolç milanès, revisat amb fermentació controlada i massa infusionada, ofereix una textura esponjosa i airejada que es fon a la boca, equilibrant dolçor àcida sense excés de vainilla.

oriolcarrio.cat [instagram.com/oriolcarriobarcelona](https://www.instagram.com/oriolcarriobarcelona)



Inspirats en viatges a Itàlia i premis anteriors com el subcampionat del Món de Pastisseria de Xocolata 2023.

El Nadal a la Pastisseria Cal Jan culmina amb el seu panettone de xocolata, coronat com el millor artesà de xocolata d'Espanya 2025.

Pastisseria Cal Jan de Torredembarra

Al concurs del Gastronòmic Fòrum de Barcelona, el jurat va elogiar la seva textura airejada, aroma intens a cacau i equilibri perfecte sense excés de vainilla. Elaborat pels germans Rafel i Adrià Aguilera amb fermentació de dies i fruita confitada premium, aquest dolç milanès d'autors ofereix una esponjositat que es fon a la boca.

pastisseriacaljan.com [instagram.com/cal_jan](https://www.instagram.com/cal_jan)

Els millors Panettone catalans



El panettone clàssic de Mervier Canal guanyador del Premi al Millor Panettone Artesà Clàssic d'Espanya 2024

Un símbol de la passió artesana que ha definit Mervier Canal durant dècades.

Pâtisserie Mervier-Canal de Barcelona

Elaborat per Toni Vera amb dues fermentacions lentes i una massa mare entrenada, pesa 750 grams i incorpora fruita confitada tradicional: llimona, cedre, taronja i panses golden, sense additius per preservar sabors purs i autèntics. Aquest procés purista, que dura dies, resulta en una textura airejada i aromàtica, perfecta.

canal.es instagram.com/canalpatisserie



Aquest triomf, el primer del local al concurs nacional, reafirma el compromís amb l'artesania sostenible

El panettone de xocolata de Madeleine by Ferrieres, premi al Millor Panettone artesà de Xocolata d'Espanya 2024.

Pâtisserie Madeleine by Ferrieres de Barcelona

Elaborat per Felipe de Santa Cruz amb més de 30 hores de fermentació natural i una massa mare viva, pesa 750 grams i incorpora xocolata Valrhona al 45% de cacau, sense additius per un sabor pur i equilibrat. Aquest procés meticulós, resulta en una molla humida i aromàtica, amb una crosta daurada que es conserva setmanes fresc.

instagram.com/madeleinebyferrieresbarcelona

Els millors Panettone catalans



Premi al millor panettone del món tradicional a la Coppa del Mondo de Panettone del 2024

Fermentació de 72 hores, glaçat crocant i aroma equilibrat que sense perdre l'essència barcelonina, evoca la Llombardia.

Pastisseria Suca'l de Barcelona

Per aquest Nadal 2025, Suca'l eleva les festes amb el seu panettone guanyador del 2024, un clàssic tradicional farcit de taronja confitada, panses i cedre, o la versió de xocolata (subcampiona mundial), amb notes intenses i sense additius, que dura fins a 45 dies. Es pot reservar prèviament al seu web.

canal.es instagram.com/canalpastisseria



Gerard i Lluís Costa — aquest darrer, premiat pastisser i col·laborador d'Albert Adrià, han situat Vallflorida als cim dels creatius de la xocolata.

Guanyadors al VIII Concurs Millor Panettone Artesà de xocolata d'Espanya 2023. Una pastisseria clàssica amb un toc modern.

Vallflorida Xocolaters de Sant Esteve de Palautordera

Els seus panettones, impressionen per la textura esponjosa, elaborats amb massa mare natural, sense conservants, i recepta tradicional milanesa. Vallflorida Xocolaters, és una pastisseria clàssica amb toc modern que ha evolucionat cap a l'avantguarda, amb la xocolata com a estrella.

Vallflorida by Lluís Costa- Gourmenials instagram.com/lluiscosta1/

Els millors Panettone catalans



Millor panettone de xocolata d'Espanya 2022 amb Edició Solidària per Nadal

Enguany, edició solidària d'aquesta delícia nadalenca: el 10 % de les vendes a la recerca en oncologia de l'Hospital Vall d'Hebron.

Pâtisserie L'Atelier de Barcelona

Per Nadal, els panettones de L'Atelier són pura màgia. El de xocolata —Millor Panettone Artesà d'Espanya 2022— combina massa mare d'un any, tres dies de fermentació i xocolata Azelia Valrhona amb avellanes. El clàssic porta fruita confitada, panses moscatell i glacejat d'ametlla marcona.

L'Atelier Barcelona [instagram.com/latelierbarcelona](https://www.instagram.com/latelierbarcelona)



El panettone de Dolç par Yann Duytsche és llegenda: clàssic de fruites (millor d'Espanya 2016 i 2021) i xocolata (millor d'Itàlia 2017). Enguany, novetats amb farcits de crema de festuc.

Panettone Premiats de Yann Duytsche: Millor d'Espanya i noves edicions amb festucs per Nadal.

Dolç par Yann Duytsche de Sant Cugat del Vallès

Elaborat amb massa mare natural, fermentació lenta de tres dies, fruites confitades (llimona, cedre, taronja i panses moscatell), i un glacejat d'ametlla, ofereix una molla esponjosa, aromàtica i humida que evoca la tradició milanesa amb un toc gastronòmic personal.

[yannduytsche.com](https://www.yannduytsche.com) [instagram.com/dolc_paryannduytsche](https://www.instagram.com/dolc_paryannduytsche)



l'art de viure → gourmet → wine → luxury → lifestyle → travel → wellness

NADAL: LES MILLORS COMPRES GOURMET, REGALS, VIATGES I ESTIL

ELS MILLORS OLIS
D'OLIVA VERGE EXTRA
DE CATALUNYA

Albium-Eco Albium, arbequina



ECO Albium Oli d'Oliva Verge Extra

ECO ALBIUM és un oli d'oliva verge extra ecològic de categoria superior obtingut directament d'olives i només per procediments mecànics.

Les olives que processem provenen d'oliveres cures en extrem, les quals són traslladades acuradament a la nostra planta on, gràcies als nostres moderns equips i excel·lent personal, extraiem el millor de les nostres olives per brindar-los un oli d'oliva verge extra de qualitat insuperable.

Premis Gourmenials Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2023: OR

<https://albium.cat>



Família Ciurana-Alzamora L'Albi, les Garrigues

'La finca disposa d'una 100 hectàrees de producció ecològica d'oliveres de diferents edats i varietats: l'arbequina, el gorbai, el full de salze, el verdal i el colomar, que cuidades i treballades amb els controls de qualitat més estrictes, proporcionen els olis d'oliva verge extra i en barreja.

Arbequina-Premium Autèntica



Arbequina Premium Verge Extra

Perfil de fruitat verd mitjà-intens. A la boca presenta cert equilibri en sensacions, amb un punt lleuger de picant, mentre que el dolç i l'amarg són similars i propers en intensitat al picant, i astringència lleu a la boca. Aromes secundàries de tipus vegetal, amb connotacions clares d'herba tallada, amb tocs d'ametller o tomàquet, amb notes de poma i planta, així com tocs clars d'ametlla, que defineixen la dolçor a la boca. El conjunt resulta un oli verd, força equilibrat, suau i complex en sensacions

Premis Gourmenials Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2023: OR

Arbequina.coop



La Cooperativa Arbequina d'Arbeca, amb 500 socis pagesos, és una de les productores de l'oli d'arbequina amb Denominació d'origen protegida Oli Les Garrigues. És la primera denominació d'origen d'oli reconeguda al territori espanyol (1975), certificada el 1996 per la Unió Europea com a DOP.

[índex gourmenials](#)

[índex paísdevins](#)

Az-Azeytun- Ella l'Ariadna



Az Azeytun-ELLA l'Ariadna, Fulla de Salze

Az-Azeytun es distingeix per produir olis d'oliva extra verge monovarietals d'olives arbequina i empeltre, principals varietats de la comarca de la Terra Alta. Oli verge de fruita intensa, amb connotacions verdes i madures. Aromes secundàries que recorden l'herba tallada, poma i diverses fruites madures i verdes, com el plàtan

GUST: domina el dolç, amb un picant i amarg lleugers i una astringència final perceptible, però que no altera el perfil.

Premis Gourmenials Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2023: OR

Az-azeytun



Az Azeytun, Batea

Az-Azeytun sorgeix de la iniciativa d'un jove emprenedor fill de Batea, Abel Maijó, nascut en el si d'una família pagesa. De petit l'Abel ja va aprendre a estimar la terra, els ceps i els olivers. Va estudiar viticultura i, amb els bons coneixements que li van ensenyar a l'escola, el seu avi i el seu pare, es va atrevir a fer-se pagès i empresari cultivant les seves pròpies terres.

E-Oliva Bio-organic, arbequina



Green Arbequina d'E-Oliva -ecològic

La nostra finca Les Vinuelles, aquesta situada a la Vall de Vinaixa.(Lleida) Combina espais forestals i agrícoles oferint una Biodiversitat d'elevat valor natural.

Les nostres Oliveres viuen sobre terrasses forjades amb pedres. Plantats de forma tradicional. Fruitat fresc, equilibrat i amb picor agradable. Fet amb olives verdes i un punt groguenques. Sabor potent amb notes de fruita verda, herbàcies i ametlla verda. Ideal per a peixos, mariscs, amanides, vinagretes, gelats i per acabar plats. Certificat Ecològic / Recol·lecció en fred / Extracció en fred / Envàs careful, sense oxidació

Premis Gourmenials Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2023: OR

<https://e-oliva.es/ca/origen/>



E-Oliva, comarca de les Garrigues

Plantades de forma tradicional, deixant 5 metres entre si, creixen i es desenvolupen amb generositat. Coberts amb unes estovalles vegetals per protegir la terra on descansen.

Recollim el fruit en dos moments de maduració, en una fase primerenca i en una tardana

Oligami Premium, arbequina



Oligami, projecte jove d'arrels ancestrals

Oligami vol respectar la biodiversitat de la flora i fauna a les nostres finques, afavorint la niada d'aus als camps per al control de plagues. Oligami forma part activa del projecte eco-bates. Collim les olives al punt òptim, garantint que el fruit arribi en les millors condicions sanitàries i de maduració, on serà molturada a baixes temperatures, conservant així totes les seves propietats organolèptiques, de la millor Arbequina: Oligami i Oligami Premium.

Premis Gourmenials Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2023: OR

<https://www.oligami.es/>



Oligami, comarca de les Garrigues

Oligami és un projecte posat en marxa per Xavier i Montse, dos joves agricultors del poblet dels Omellons a la comarca de Les Garrigues, que aposten per una agricultura ecològica, respectuosa amb el medi ambient, buscant l'equilibri de la saviesa dels ancestres amb les noves tecnologies.

Albium-Eco Albium, arbequina



Porc i embotits ecològics al Solsonès

Oli dominat per diferents tons de verd a inici de campanya, que evolucionen pausadament cap al groc daurat. Presenta una olor fruitada i intensa a herba acabada de tallar i a oliva fresca i diverses notes aromàtiques de fruites i verdures, com el plàtan, l'ametlla i el tomàquet. En boca destaca per la dolçor, definida com la baixa intensitat d'amargor i picor. Sabor a oliva fresca amb un destacat equilibri entre les diferents percepcions i un sabor final a ametlla fresca o seca.

Premis Gourmenials Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2023: OR
<https://ceolpe.com/>



CEOLPE

L'any 1988 es constitueix el CENTRE OLEÍCOLA DEL PENEDÈS, SCCL (CEOLPE) on es tanquen les diferents tafones d'oli de les Cooperatives d'Albinyana, L'Arboç, Banyeres, Bellvei, Calafell, Llorenç del Penedès. i el Vendrell per a la creació d'una nova i moderna almàssera que dona servei comú a les necessitats de totes elles..

Pedrigolet-Premium, argudell



Olis d'argudell del Baix Empordà

Les nostres oliveres de varietat ARGUDELL, autòctona de l'Empordà, ens permeten elaborar uns dels olis més exclusius del país.. Les seves peculiars característiques organolèptiques els donen un color verd intens i amb un gust equilibrat entre la dolçor d'una aroma fruitada i un lleuger punt d'amarg, molt agradables al paladar, que defineixen la seva personalitat. Són olis rics en aromes com l' herba tallada , la tomaquera, l'ametlló, nous verdes, fonoll o carxofa.

Premis Gourmenials Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2023: ARGENT

<https://pedrigolet.cat>

Olis Pedrigolet

Fruites Sureda som una petita empresa familiar que ens dediquem al treball de la terra des de fa generacions amb l'objectiu d'oferir productes d'alta qualitat.

La terra calcària, el vent de tramuntana i la proximitat al mar del massís del Montgrí, al Baix Empordà, propicien unes característiques úniques per als olis d'oliva verge extra.



Oli de Vera- vera de Montserrat



Oli de Vera als peus de Montserrat

Un oli natural amb unes característiques úniques de sabor i qualitat, ja que la varietat que conrea és la Vera del Montserratí. La major part del conreu d'olivera vera es troba a Collbató i el Bruc a les feixes de la Muntanya de Montserrat.. Amb un gran cos, un lleuger toc picant, amarg i un gust afruitat, ens fa gaudir de la intensitat de la seva terra d'origen

Premis Gourmenials Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2023: ARGENT

<https://www.oli-vera.com>



Oli de Vera, Collbató

Oli de Vera és un projecte que es remunta als besavis d'Isidre Puigdel·lívol, propietaris de les terres.

Quatre generacions després, aquests pagesos de Collbató han volgut mantenir el llegat de la cultura de l'oli d'oliva del poble amb un cultiu de les oliveres i una producció tradicionals.

Oli La Llena, arbequina del Priorat



Oli la Llena, producció integrada

Oli d'oliva verge extra elaborat amb olives 100% de la varietat arbequina procedents dels camps d'Ulldemolins, al nord del Priorat. Per això el nostre és un oli d'alçada, característic de muntanya, amb un fruitat que perdura en el temps.

De sabor fruitat intens de tipus verd, amarg i picant a la boca (sense ser desagradable), amb un toc astringent per la verdor del fruit. Aromes secundaris de tipus verd (herba, carxofa i ametller, amb tocs de tomàquet i plàtan verd). La sensació global és d'un oli molt intens.

Premis Gourmenials Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2023: OR
[Agrícola d'Ulldemolins](#)



Agrícola d'Ulldemolins

L'Agrícola d'Ulldemolins Sant Jaume va ser fundada el 1953 per un grup de pagesos del poble per elaborar i comercialitzar-ne la producció agrícola. Al llarg dels anys, la voluntat dels socis ha estat evolucionar cap a noves tècniques de cultiu, com ara l'ecològica i la producció integrada..

Cal Portalé, arbequina del Pallars



Cal Portalé, arbequina pallaresa

La collita de les olives arbequina la fem quan aquesta comença a canviar de color; de verda a groga o vermellosa, normalment a finals d'octubre, principis de novembre.

D'arbequina tenim plantacions tradicionals amb arbres centenaris i plantacions extensives més joves. L'Arbequina del Pallars destaca pel sabor dolç amb notes lleugeres de picant i amarg i les aromes secundàries recorden l'herba recent tallada, l'ametlla verda i fruites madures.

Premis Gourmenials Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2023: OR

<https://www.calportale.com/>



Cal Portalé, Claverol

Cal Portalé som una família de Claverol, un poblet del Pallars Jussà, que des de fa generacions ens dediquem a l'agricultura amb cultius mediterranis: d'oliveres, ametllers i també produïm mel. Actualment, ens centrem en l'agricultura ecològica i en la recuperació de varietats d'olivera autòctones del Pallars.

Orim- arbequina de la Terra Alta



Orim, Verge Extra 100% arbequina

L'oli arbequí presenta una olor afruitada i fresca amb aromes d'ametlla i altres fruits com la tomatera i la carxofa. El seu sabor és amarg, picant i dolç. És un oli suau però intens alhora i es pot combinar pràcticament amb tota mena de productes. Així doncs, pot cuinar grans plats aconseguint uns matisos singulars a la boca i donant un toc original a la taula.

Premis Gourmenials Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2023: ARGENT



Orim, Batea

La idea d'elaborar oli sorgeix fa 5 anys enrere quan dos germans amb il·lusió de fer oli de les seves finques van fer el primer oli per a consum familiar.

L'objectiu que ens proposem ara és poder comercialitzar l'oli d'oliva verge extra obtingut directament de les nostres oliveres de la Terra Alta.

[índex gourmenials](#)

[índex paísdevins](#)

Priordei-1789 Ed. Ltda. Varietat Rojal



Priordei, 1789, Rojal Verge Extra

L'oliva rojal en proporciona un oli amb més tonalitats amargues i picants, que potencien el sabor dels aliments que acompanyen. És molt aconsellat per a les persones que els agrada gaudir de sabors intensos, que es noten a la boca. Aquest oli s'elabora amb olives collides entre els mesos de novembre i desembre. A Priordei hem volgut gravar en aquesta ampolla l'empremta dels arbres de 500 anys que ens ofereixen el millor oli de les nostres terres, serigrafiada blanc sobre verd a cadascuna de les prop de 4.000 ampolles de 1789 Rojal.

Premis Gourmenials Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2023: OR
www.priordei.com



Priordei, Margalef

Som el que fem. La nostra família conrea oliveres des de fa 232 anys. Som la desena generació que continua el llegat familiar, units per un amor incondicional per aquesta terra, els seus fruits i la seva naturalesa. L'oli és la memòria que es transmet de generació en generació a la nostra família, reflex de la cultura de l'esforç, per assolir l'excel·lència.

Torclum-Ona, arbequina verge extra



Ona de Torclum, arbequina Penedès

Ona de Torclum és una edició especial solidària per a la recaptació de fons per a la investigació de la Microtia (una malformació congènita del pavelló auditiu, que normalment ve acompanyada per absència del canal auditiu (Atrèsia). Tots els beneficis d'aquesta ampolla van destinats a la Asociación Microtia España (AME). Ampolla de 500ml d'oli d'oliva verge extra (OOVE) de producció pròpia. Varietat arbequina i una acidesa menor de 0,2°. Oli nou, collita 2023.

Premis Gourmenials Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2023: OR
<https://torclum.com/>



Torclum, La Bisbal del Penedès

Som una petita empresa familiar de la Bisbal del Penedès (Tarragona) que porta generacions dedicada al cultiu de l'olivera. Actualment controlem tot el procés productiu, des del cultiu fins a la venda al consumidor final, per oferir el millor oli d'oliva verge extra ecològic de la nostra terra.

Albium- Oleum Flumen, arbequina



Oleum Flumen d'Albium

Oleum Flumen Finca elabora oli d'oliva verge extra que es caracteritza per ser "un oli net, molt equilibrat entre picants i astringents i elaborat amb totes les virtuts d'una bona fruita. Oli de categoria superior d'oliveres ecològiques recollides exclusivament per fer aquesta varietat d'oli. És un oli fresc, aromàtic i de gran personalitat amb notes astringents que recorden la fulla de carxofa. Ideal per acompanyar peix al forn, carns blanques i vermelles.

Premis Gourmenials Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2023: OR

<https://albium.cat>



Oleum Flumen, d'Albium
Projecte singular, productes amb personalitat. Reunim l'alquímia i la sostenibilitat en la producció i l'elaboració de l'Oli d'Oliva Verge Extra i els Productes Gourmand.

Els camps d'olivera que vorejaven el riu Ebre van fer que els romans l'anomenessin "Oleum Flumen" que significa "riu de l'oli"

índex gourmenials

índex paísdevins

Lacrima Olea-Millennial Trees



Lacrima Olea- Farga Mil·lenària

Les oliveres mil·lenàries de la varietat Farga. arbres amb un certificat que acredita una edat superior als mil anys i que havent sobreviscut tot superant incendis, glaçades, sequeres i tota mena de plagues encara podem admirar, en tota la seva bellesa i majestuositat, en punts dispersos de la serra i el terme de Godall. És d'una varietat gairebé extingida que avui ja no es planta perquè ha estat substituïda per altres varietats més productives.

Premis Gourmenials Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2024 OR

[Lacrima Olea](https://www.instagram.com/lacrima_olea/) >> Instagram: https://www.instagram.com/lacrima_olea/



Cooperativa de Godall

Teniu a les vostres mans l'essència líquida d'un trosset de la història d'aquests arbres que desitgem gaudir tal com ho han fet els nostres avantpassats durant més de mil anys.

L'Agrícola de Godall és un dels molins que elaboren oli mil·lenari certificat d'aquestes oliveres del Territori Sènia.

Lacrima Olea- Morruda del Montsià



Porc i embotits ecològics al Solsonès

La varietat morruda és productiva, alternant i de lenta entrada en producció. Poc rústica, poc resistent a la sequera i sensible al fred. Perfil sensorial Oli verge de tipus fruitat verd amb una certa complexitat aromàtica, d'herba i tocs de carxofa o verdures. En boca és picant (sense ser desagradable), alhora que amarga i astringent, cosa que pot tapar la dolçor i potenciar una certa sensació de desequilibri, encara que la sensació final és força «fresca» per les connotacions vegetals.

Premis Gourmenials Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2024 OR

[Lacrima Olea](https://www.instagram.com/lacrima_olea/) >> Instagram: https://www.instagram.com/lacrima_olea/



Lacrima Olea- Agrícola de Godall

Directe del pagès. De la nostra gent a la cuina i taula. Aquesta és la nostra filosofia: alhora que gaudiu d'un oli d'oliva d'una qualitat extraordinària, feu més sostenible el nostre territori, que és també el vostre. La unió d'esforços és el principi cooperatiu amb que el 1949, els pagesos del poble van fundar l'Agrícola de Godall.

Set d'Oli-Cabrona, 100% menya



Oli Cabrona, Menya Verge Extra - Extrem

Una varietat que s'estava perdent, ja que el meu rendiment és una puta merda. Sí, sí, tal com ho llegeixes. L'oliva està molt aferrada a l'arbre i collir-me és un puto infern. Tradicionalment, em collien massa madura per no passar-les putes durant la collita i com a conseqüència en sortia un oli excessivament dolç. Però aquests del Set d'Oli són uns matats i em cullen en el meu punt òptim, fins i tot verda, per aconseguir un oli amb caràcter, com ha de ser! Indomable, inaccessible, picant, astringent i única en la meva espècie. Soc sexi i radical, però també sibarita i selectiva.

Premis Gourmenials Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2024 OR
[Set d'Oli](#)



Set d'Oli, Alt Camp

Set d'Oli és una empresa familiar que controla el procés d'elaboració de l'oli totalment, des de la plantació de l'olivera fins a l'envasament final del producte.

A la producció ha apostat per varietats autòctones d'oliva, com l'arbequina, l'arboçana i la menya.

[índex gourmenials](#)[índex paísdevins](#)

Erm del Pallars-Oli Erm



Oli Erm, Arbequina de muntanya

Oli d'Arbequina de muntanya, varietat que no és originària de la zona però que s'hi ha adaptat molt bé, encara que té unes peculiaritats pròpies de l'altitud i latitud de la Vall. L'aroma fruitat ens denota fruita verda i herba i aporta frescor en nas. En aquest cas, predomina l'amarg respecte del picant, tot i que en cap moment l'amargor arriba a ser desagradable, ans al contrari, perdura en el temps però en el seu grau just d'intensitat, fent-lo un oli molt interessant al paladar..

Premis Gourmenials Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2023 OR

<https://www.oleadrinks.com/ca>



Oli Erm, Vall de Barcedana

ERM Oli d'Oliva de Muntanya pretén que les oliveres centenàries i les varietats autòctones del Pallars no caiguin en l'oblit i que, aquelles que ja havien estat oblidades, puguin recuperar-se i brindant els seus fruits molts anys més. La Vall de Barcedana ha estat, tradicionalment, una zona productora d'olives i olis verge de gran qualitat.

Cabra Feixet Premium, Morrut



Coperelló, Cabra Feixet Premium

L'oliva morruda és una varietat autòctona de la nostra zona i està reconeguda a la denominació d'origen protegida DOP Baix Ebre-Montsià. Un oli potent i equilibrat, molt ric en aromes secundàries, complex i aromàtic que destacarà per sobre del menjar. Maridatge: amanides en cru, emulsions; carxofes, carn i peix a la brasa.

Cabra Feixet és un oli d'oliva extra verge elaborat exclusivament a través de procediments mecànics.

Premis Gourmenials Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya 2023 OR

coperelló

Coperelló, Baix Ebre



L'entitat Cooperativa Agrícola del Perelló es va constituir el 1957 fruit de l'esforç i la determinació d'un grup de pagesos. Actualment, el nostre objectiu és elaborar productes de la màxima qualitat i el nostre compromís és fer-ho de manera respectuosa amb el medi ambient.

[índex gourmenials](#)

[índex paísdevins](#)

Camp de Cervià, DOP Les Garrigues



Camp de Cervià, Besses

L'Oli 100 % procedent d'oliva arbequina de collita manual i molturada abans de 12 hores. Oli verge extra d'oliva arbequina amb un fruitat fresc i verd d'intensitat mitjana, amb notes de fruites madures. L'entrada en boca és dolça i agradable fent-se presents l'amarg i el picant de forma persistent i equilibrada. Destaquen les aromes secundàries com són l'herba tallada, l'ametlló, la carxofa, el plàtan verd i la tomata, així com el plàtan madur que li defineix la dolçor en boca. En conjunt és un oli d'una gran complexitat i ric en sensacions aromàtiques i gustatives.

Premis Gourmenials Millors Olis d'Olive Verge Extra de Catalunya 2023 OR

<https://campdecervia.com/>



Camp de Cervià DOP Les Garrigues

En destaquem el seu alt contingut en polifenols, pels seus efectes antioxidants. La baixa acidesa d'aquest oli demostra la cura en la collita de l'oliva i la mòlta en menys de 12 hores. Elaboració en fred que fa que mantingui totes les seves propietats naturals, tant les biològiques com les organolèptiques.

Hivern'26

★ **Taules d'Hivern:**
calçotades, ruta
del xató, cuina
de la caça

★ **10 escapades**
per tastar
l'hivern

★ **Especial Tòfona**
negra

★ **Comarques**
gourmet

DELICATESSEN

RESTAURANTS

MOTORS

ESCUMOSOS

LICORS

REGALS

VINS

RELLOTGES

DECOR

JOIES

ESCAPADES

HOTELS

Seleccions

★ **Vins i**
Calçotades

★ **Nous**
ratafiaires

★ **La Garoinada**

★ **llibres, regals,**
decoració i

★ **Especial**
Joies i

★ **Estil**
Wellness

Hotel·Restaurant Empòrium



Cuina d'Estrella i bistrot empordanès

Al centre històric de Castelló d'Empúries, l'Hotel Restaurant Empòrium representa un símbol de tradició i innovació gastronòmica a la Costa Brava. Gestionat per la família Jordà des de 1965, aquest establiment familiar ofereix allotjaments còmodes, un restaurant amb estrella Michelin i un bistrot premiat, tot compromès amb productes locals i sostenibilitat. Ideal per escapades, destaca per la seva cuina de mar i muntanya, amb propostes que fusionen tradició i modernitat empordanesa.

Telèfon: +34 972 250 593 www.emporiumhotel.com [@emporiumhotelrestaurant](https://www.instagram.com/emporiumhotelrestaurant)



EL RESTAURANT EMPORIUM

Estrella Michelin des del 2016 i una Estel Verd (2024), és el cor gastronòmic de l'hotel. Els germans Jordà eleven la cuina empordanesa amb productes locals de temporada: peix de la Costa Brava, carns i verdura ecològiques. Amb 2 Sols Repsol i una carta de vins divina, ofereixen menús com "Mar i Muntanya" (129€), fusionant tradició i innovació. Només 40 comensals, amb servei impecable i compromís sostenible. Obert dimecres a diumenge, és ideal per celebracions que narren l'Empordà en cada plat.

Castelló d'Empúries, Alt Empordà



El Bistrot 1965, cuina empordanesa

El Bistrot 1965, Bib Gourmand, ofereix cuina accessible dels germans Jordà. Amb menú estacional (40-50€), destaca productes locals: vedella a la brasa, arròs de gambes, formatges artesans. Elena Giró crea un ambient càlid i familiar. Qualitat-preu excepcional amb essència tradicional empordanesa.



Escapada Gastronòmica Michelin

Per a un cap de setmana romàntic, (2 nits), combina allotjament en habitació superior amb el menú "Mar i Muntanya" harmonitzat al restaurant principal, més un àpat a la carta al Bistrot 1965 amb copa de vi. Inclou esmorzar amb productes locals i accés lliure al pàrquing, per 350-400 € per parella.

L'Hotel Restaurant Empòrium va néixer el 1965 com un modest negoci familiar dedicat a l'hostaleria, impulsat per la passió de la família Jordà-Giró per la cuina empordanesa. Situat al cor medieval de Castelló d'Empúries, aquest tres estrelles es va transformar en un referent gastronòmic gràcies a la dedicació generacional. Actualment, la quarta generació lidera el projecte: els bessons Màrius i Joan Jordà i Giró, xefs innovadors formats en cuines d'elit, amb una visió que uneix tradició i modernitat. El seu pare, Salvador Jordà, actua com a maître i conseller clau, assegurant un servei impecable i personalitzat, mentre que la seva mare, Elena Giró, aporta el toc càlid a l'acollida.



Hotel·Restaurant Duran



De Ca la Teta a Salvador Dalí

L'Hotel Duran, icona gastronòmica i hotelera de Figueres des de fa més de dos segles, representa l'essència de l'hospitalitat catalana. Fundat com a fonda Ca la Teta el 1827, ha evolucionat sota la gestió familiar dels Duran, acollint figures com Salvador Dalí i oferint una fusió de tradició i modernitat. Avui, amb la quarta generació, continua sent un referent al cor de l'Empordà, a només 100 metres del Teatre-Museu Dalí.

Telèfon: +34 972 250 593 www.hotelduran.com [@hotelduran](https://www.instagram.com/hotelduran)



LA CUINA DEL DURAN

Encapçalat per en Ramon Duran, destaca per la seva cuina catalana que fusiona tradició i innovació amb productes de mercat. Entre els plats estrella: paella a l'estil Duran amb marisc fresc, arròs amb llagosta cuinat a foc lent, xai amb prunes i romaní, i escudella tradicional. Ofereixen tant opcions modernes com tàrtar de tonyina amb wasabi o la tradicional crema cremada.. Servits al celler històric o sala principal, amb vins locals i atenció personalitzada, és un referent gastronòmic per a locals i visitants.

Figueres, Alt Empordà



EL RESTAURANT

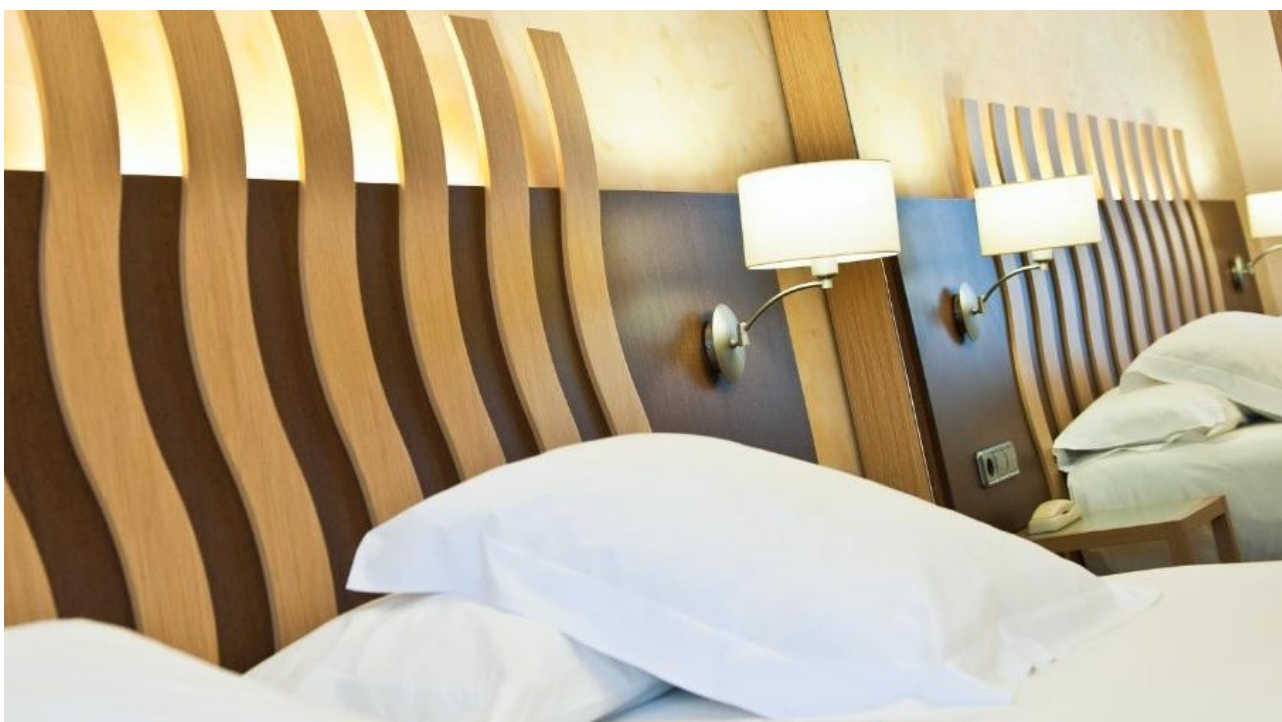
Nascut el 1827 com a fonda Ca la Teta. El 1910, Joan Duran la converteix en Casa de Menjars J.Duran.Ara, Ramon Duran (4a generació), com a xef executiu destaca per la seva cuina empordanesa. A la sala el maïtre, Jordi Puig, és reconegut per la seva atenció impecable i el coneixement dels vins empordanesos..



NIT DE CAP D'ANY

Celebra la nit més especial amb un sopar que és una experiència única. Combina tradició i creativitat: aperitius delicats, l'exquisidesa de la llagosta, la suavitat del llenguado i el plaer d'un filet de vedella amb foie. Postres gurmet i un brindis amb Recaredo, Raïms de la sort, cotilló,música en viu per a una nit màgica!

L'Hotel Duran, ubicat en un edifici històric del segle XVIII totalment renovat, ofereix 65 habitacions al cor de Figueres, a 100 metres del Museu Dalí. Les dobles (15 m²) combinen elegància moderna amb parquet, aire condicionat, Wi-Fi, TV satèl·lit i bany privat. Les triples/quàdruples (20 m²) són ideals per famílies, amb finestres insonoritzades. Disposa d'habitacions adaptades per mobilitat reduïda, algunes suites amb balcó i serveis com minibar i caixa forta. Inclou parking privat, sala de reunions i pati interior. Perfecte per estades culturals o negocis, amb accés fàcil a la Rambla i l'estació (600 metres), garantint comoditat i atenció familiar..



Restaurant Terra



Alta cuina amb memòria i paisatge

Restaurant Terra, el gust de tornar a casa

A Berga, entre boscos i pedres, hi ha una taula on la terra es menja a cullerades. Es diu Terra, i és molt més que un restaurant: és una declaració d'amor al Berguedà i a la cuina que sap d'on ve.

TORNAR A LA TERRA

El projecte va néixer el 2017, al mateix espai on durant dècades hi va brillar el restaurant Sala. Després d'un temps de silenci, el jove cuiner Pere Venturós va decidir reobrir aquell lloc mític per donar-li nova vida. No volia copiar res, sinó reconnectar amb les arrels i parlar el llenguatge de la seva terra amb veu pròpia.

RODA EL MÓN I TORNA AL BORN

Venturós va marxar de Berga per aprendre dels grans mestres a París, en temples com el *Plaza Athénée* i *Le Meurice*, sota el mestratge d'Alain Ducasse. Però, com passa sovint, després de veure món va sentir la crida del paisatge que l'havia fet qui és. *Al Terra, tot gira al voltant d'aquesta idea: tornar. Tornar als productes de proximitat, a la calma del cuinar lent, al respecte pel producte. A la sala, Mònica Saña acompanya*

aquesta filosofia amb un servei proper i elegant, d'aquells que fan sentir el comensal com a casa.

CUINA D'ARREL AMB MIRADA D'ARA

La cuina de Terra és berguedana fins al moll de l'os, però sense tancar-se a l'evolució. Venturós combina receptes tradicionals amb tècniques refinades apreses a França.

El resultat és una cuina que emociona sense artificis: neta, serena, honesta.

En un món ple de cuines que volen impressionar, Terra prefereix emocionar. És una cuina que no busca fer soroll, sinó fer memòria.

Restaurant Terra



L'espai acompanya aquesta filosofia: línies netes, tons naturals, una llum càlida que convida a la conversa i al temps lent.

“Cuinar és tornar a casa, cada dia.”
Pere Venturós.

Proximitat i temporada Una cuina amb ànima berguedana

En un moment en què la paraula “territori” sovint s'utilitza com a reclam, el restaurant Terra n'és un exemple autèntic. No és només un lloc on menjar bé, sinó un espai on es tasta la identitat d'un país petit però immens en sabors.

L'EXPERIÈNCIA TERRA

Els menús del restaurant s'adapten a diferents formats: un **menú Tradició** més assequible entre setmana, un **menú Hort** centrat en el producte vegetal, i el **menú Terra**, complet i suggeridor, pensat per descobrir l'univers complet del xef. Els preus oscil·len entre els **35 i 95 euros**, segons l'opció escollida..

EXPERIÈNCIES PERSONALITZADES

Al menú s'hi poden tastar plats que expliquen històries:

- Ou de gallines felices amb tòfona d'estiu i patata,
- Tàrtar de vedella del Berguedà com un caneló,

- Arròs cremós d'esparidenyes i gamba amb brou de galera,
- o un *rap gallec meunière* que sembla fet per un pescador poeta.

I per acabar, postres com el *préssec de vinya amb pinyons torrats i vainilla de Madagascar*, o la *torradeta emborratxada*, que homenatja el dolç casolà de sempre amb un toc de subtileza contemporània.

CONTACTE

Passeig de la Pau 27, 08600 Berga (Berguedà, Barcelona), Catalunya.

Tel: +34 938 211 185 [terrarestaurant.com](http://www.terrarestaurant.com)

https://www.instagram.com/terra_restaurant/

Dimarts i dimecres festa setmanal Dilluns i diumenge de 13:00h a 15:30h | De dijous a dissabte de 13:00h a 15:30h i de 20.30h a 22:30h



Restaurant Els Casals



25 anys d'alta cuina pagesa

Els Casals, tradició, proximitat i estrella Michelin

Al cor del Berguedà, la masia Els Casals representa un model únic de gastronomia catalana: alta cuina elaborada amb productes de la pròpia explotació agrícola i ramadera. Dirigit pel xef Oriol Rovira, amb una estrella Michelin i una filosofia basada en la màxima sostenibilitat i autenticitat.

HISTÒRIA

Els Casals forma part de Cal Rovira, una masia i explotació agrícola i ramadera amb arrels a l'Edat Mitjana. El projecte gastronòmic va néixer de la resiliència familiar: el 1994, un devastador incendi va arrasar la comarca del Berguedà, incloent-hi dues masies dels Rovira. Malgrat la tragèdia, la família va decidir reconstruir Els Casals i convertir-la en un establiment de restauració i agroturisme. El 31 de desembre de 1999, el restaurant va obrir les seves portes, avançant-se al boom de l'agroturisme que arribaria anys més tard.

FAMÍLIA ROVIRA

El xef **Oriol Rovira**, guardonat amb el premi al millor cuiner de l'any per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia el 2004, lidera els fogons amb

l'ajuda dels seus cinc germans. Cada membre de la família Rovira s'ha especialitzat en una àrea: **Miquel, Jordi i Lluís** gestionen la part agrària, des de l'hort fins a la cria de porcs Duroc i aviram; mentre que **Carme** acompanya Oriol al restaurant. **Carolina Calvo Serra, parella d'Oriol**, dirigeix el servei de sala amb professionalitat i proximitat. Aquesta simbiosi familiar, on tots remen en la mateixa direcció, és l'ànima del projecte.

CUINA DE TERRER

El 97% dels ingredients provenen de la finca familiar o de productors locals de confiança: verdures, hortalisses, ous, llet, carn de porc i vedella, trufes i bolets. Aquesta producció de quilòmetre zero permet que la carta canviï segons l'estació.

Restaurant Els Casals



A només 80 quilòmetres al nord de Barcelona, Els Casals s'ha consolidat com un dels millors exponents de la gastronomia catalana sostenible, demostrant que alta cuina i agricultura poden conviure en perfecta harmonia..

Tradicional i ahora contemporània

La sublimació de la cuina territorial

Oriol Rovira elabora una cuina catalana sofisticada, amb tocs d'influències franceses, però sempre fidel al sabor i l'aroma del producte de temporada.

UNA EXPERIÈNCIA COMPLETA

Els Casals és una experiència d'immersió en el territori. L'establiment disposa d'un petit hotel amb deu habitacions i suites ben equipades, amb banys complets i televisió. Els visitants poden triar entre diverses opcions d'allotjament: només dormir i esmorzar, mitja pensió o pensió completa, permetent gaudir d'una estada tranquil·la enmig de la natura i conèixer de primera mà el funcionament de la finca.

És imprescindible reservar amb antelació, especialment si es vol tastar el menú degustació i, encara més, durant la temporada de tòfona o els caps de setmana.

DELÍCIES DE LA CASA

Entre les especialitats destaquen la pularda, un dels plats emblemàtics del restaurant, i els embotits casolans com la sobrassada de porc Duroc. Durant l'època de tòfona negra i caça, la proposta s'enriqueix amb aperitius com la sobrassada amb mel, torrades amb tòfona i amanides trufades.

CONTACTE

Els Casals, s/n, 08517 Sagàs, Berguedà,
Barcelona Tel: +34 938 25 12 00

elscasals.cat [Instagram.com/elscasals](https://www.instagram.com/elscasals)

L'horari d'obertura pot variar, especialment al vespre, depenent de l'època de l'any. Cal que consulteu el web.



Fonda Xesc



essència de la cuina de muntanya

Fonda Xesc, l'excel·lència al Pirineu

A Gombren, al cor del Ripollès, la Fonda Xesc combina tradició i sensibilitat contemporània. En una casa del 1730, el xef Francesc Rovira ofereix una cuina autòctona, senzilla i aromàtica, reconeguda amb una estrella Michelin, que manté viva l'autenticitat de la fonda catalana de tota la vida.

GAIREBÉ TRES SEGLES D'HISTÒRIA

La Fonda Xesc ocupa una antiga masia de pedra del 1730 que, des dels seus inicis, va ser la fonda del poble. La família Rovira la va adquirir el 1975 i en va preservar l'esperit acollidor. Amb el pas del temps, l'establiment s'ha convertit en un referent gastronòmic del Ripollès sense renunciar al seu caràcter rural i familiar.

CUINA AMB ARRELS

Francesc Rovira, xef i propietari, va créixer entre fogons compartint cuina amb la seva mare. Format en cases de prestigi com Can Fabes, ha sabut fusionar la tradició amb la tècnica contemporània. El 2009 va aconseguir l'estrella Michelin que reconeix la seva aposta per una

cuina de territori, senzilla però profundament refinada.

LA SENZILLESA COM A SOFISTICACIÓ

A la Fonda Xesc, menys és més. Els plats es construeixen amb dos o tres ingredients essencials, provinents del Ripollès i de productors de confiança. Bolets del bosc, verdures del voltant, xai del país o herbes silvestres formen una cuina natural, equilibrada i plena de matisos. Una cuina que parla sense alçar la veu.

"La Fonda Xesc ens ofereix un ventall de propostes que es troben entre les millors escapades gourmet del país"

Des del 2009 amb 1 estel Michelin

Fonda Xesc



La Fonda Xesc forma part d'una casa històrica del 1730 ubicada a Gombrèn, un petit poble de la província de Girona envoltat d'un paratge inigualable.

"Cuina i Hotel Boutique es donen la mà entre les muntanyes del Ripollès"

Tradició viva i cuina amb ànima

La fonda on el temps s'atura

Entre muntanyes i boscos del Pirineu gironí, la Fonda Xesc és un temple discret de la cuina catalana d'arrel. El menjador, amb parets de pedra i foc a terra, és l'escenari perfecte per gaudir d'una cuina sense presses.

PLATS D'AHIR AMB UN TOC D'AVUI

La carta de la Fonda Xesc és un recorregut per sabors de muntanya amb un accent modern. Destaca el corder del Ripollès a la vainilla amb faves i alls tendres, els canelons de vedella i foie amb crema tofonada o les combinacions de bolets i espardenyes. Els menús degustació reflecteixen la identitat del territori amb elegància.

UN ESPAI PER QUEDAR-S'HI

A més del restaurant, la fonda disposa de 14 habitacions acollidores que mantenen l'esperit de casa rural amb totes les comoditats modernes. *El menjador amb llenya, la terrassa i el silenci del Pirineu conviden a gaudir d'una*

experiència completa: gastronomia, descans i natura en un mateix espai.

CONTACTE

Plaça Roser, 1 – 17531 Gombrèn (Girona)

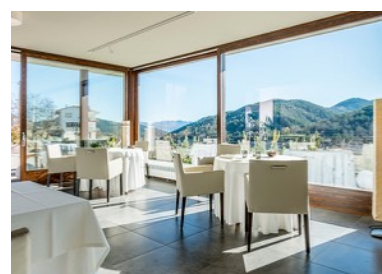
Tel: 34 972 730 404

fondaxesc.com [instagram.com/fonda_xesc](https://www.instagram.com/fonda_xesc)

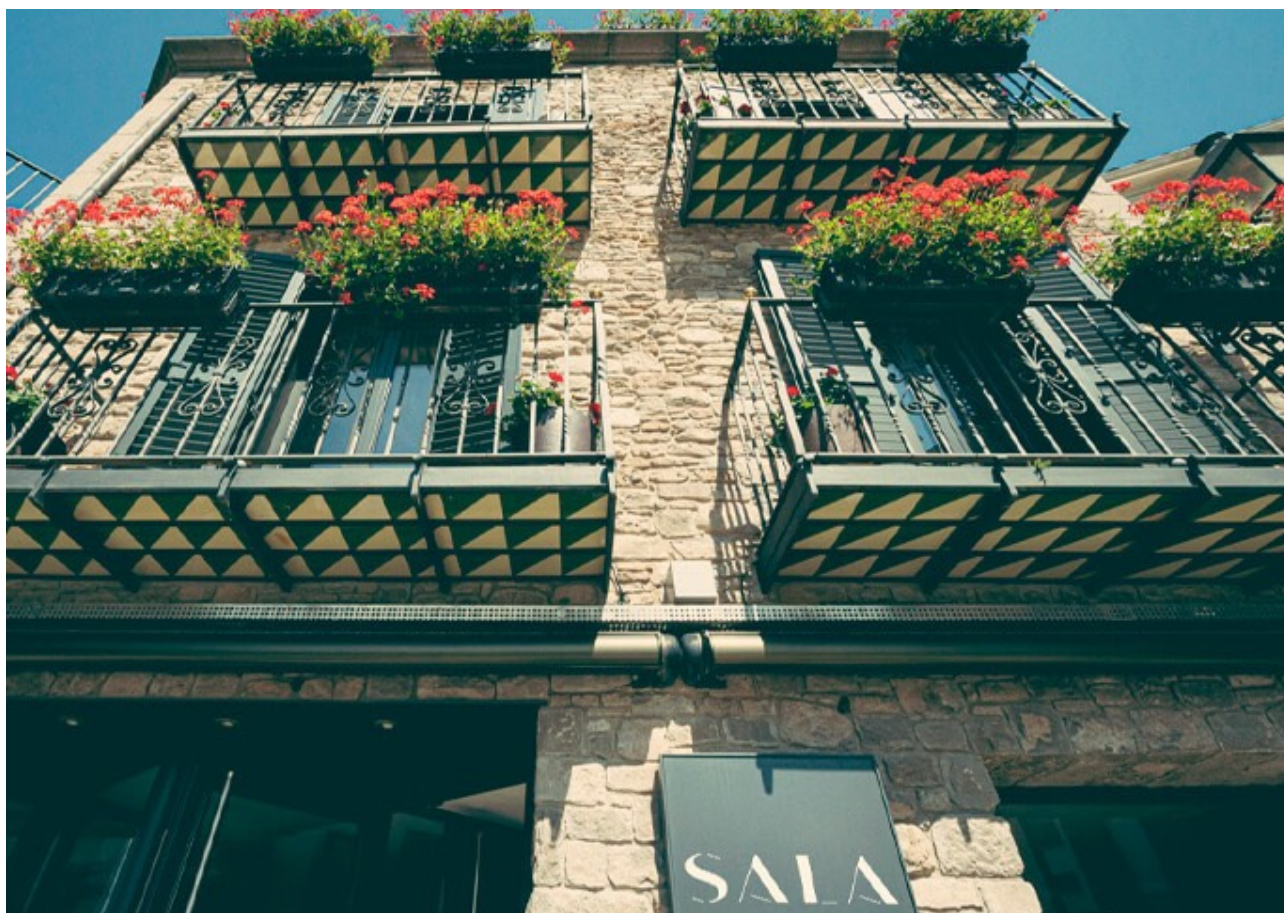
L'horari del restaurant:

Dinars: de dimecres a diumenge, cuina de 13:30 a 15:15, menjador fins a 17:00.

Sopars: divendres i dissabte, cuina de 20:30 a 22:00, menjador fins a 23:45.



Fonda Sala



paradís de la cuina del paisatge

De la fonda a l'alta gastronomia

En ple altiplà del Lluçanès, la Fonda Sala desplega el prestigi d'una casa amb estrella Michelin dedicada a la cuina de bosc i caça. Dirigida per la família Sala des del 1959, ofereix menús de temporada basats en trufa, bolets i producte de proximitat, en un ambient de fonda tradicional amb arrels.

ORÍGENS I RECONeixEMENT

La Fonda Sala va obrir les seves portes el 1959 de la mà de Toni Sala i Aurora Gabasa, posant Olost al mapa de la gastronomia catalana. A partir dels anys vuitanta es va desenvolupar un nou espai més ampli com a restaurant, tot mantenint la matriu de fonda. Des del 1992 ha mantingut l'estrella de la guia Michelin, reconeixent la seva cuina de caça i proximitat.

CUINA DE CAÇA, TÒFONA I BOSC

El xef Toni Sala centra la seva cuina en productes del territori —bolets, caça, trufa— conjuntament amb un mercat local curosament seleccionat. L'objectiu és combinar el sabor autèntic de la muntanya amb una presentació moderna i

elaboracions d'alt nivell, sense abandonar l'essència de la fonda rural.

TRADICIÓ I CONTINUÏTAT

La direcció del restaurant és familiar: Toni Sala i Aurora van iniciar el projecte i avui el continuen els seus fills (Toni Sala (fill) a la cuina i Sergi Sala al menjador) mantenint l'esperit i la qualitat.

"Aquesta continuïtat permet conservar una trajectòria marcada per la passió pel territori, pel producte i per la bona cuina, actualitzada però respectuosa amb les arrels."

Fonda Sala



La guia dels millors restaurants del món ha definit la cuina com “una cuina de gran finesa”, un establiment que val la pena visitar tant pel bon menjar com per la ubicació emblemàtica i l’entorn que l’envolta.

fonda i hotel al Lluçanès

Restaurant de cuina exquisida i elegant casa rural

L’entorn elevat i tranquil, pròxim al bosc i al món de la caça, complementa l’experiència gastronòmica amb natura, confort i autenticitat.

PLATS DESTACATS: EL BOSC AL PLAT

Alguns dels plats emblemàtics inclouen elaboracions com canelons de perdiu o llebre, croquetes de caça o tàrtar de vedella amb tòfona negra — referents del territori i de la temporada. Els menús degustació, adaptats a l’estació, fan un recorregut per sabors de bosc, muntanya i producte local, amb maridatges de celler d’alt nivell.

bosc i la curiositat creativa. Ideal per a qui busca una experiència gastronòmica amb caràcter, arrel i excel·lència.

CONTACTE

Plaça Major, 17 – 08516 Olost de Lluçanès (Barcelona)

Tel: Tel. 938 880 106

fondasala.com

[instagram.com/fondasala](https://www.instagram.com/fondasala)

REFERENT DE LA CUINA DE LA CAÇA

La Fonda Sala és l'exemple perfecte de com una fonda rural pot esdevenir un temple gastronòmic sense perdre el contacte amb la terra. Les seves propostes reflecteixen un equilibri entre sofisticació i autenticitat, entre la tradició del

L’horari d’estiu del restaurant:

Dinars: 13h a 16h

Sopars: 20,45h - 23h (excepte dilluns i diumenge a l’estiu i només divendres i dissabte a l’hivern)

Dimarts tancat



Hotel Restaurant Cal Sastre



història, encant i cuina d'arrels Cal Sastre, tradició i confort entre volcans

Al casc antic de Santa Pau (Garrotxa), davant mateix del castell medieval, és un refugi d'encant que fusiona història, confort i cuina volcànica. Instal·lat en dues cases del segle XV rehabilitades, l'hotel convida a viure una escapada autèntica entre paisatges de somni, monuments i plats singulars.

UNA FONDA AMB MOLTA HISTÒRIA

La història de Cal Sastre comença a principis del segle XX als fogons de la primera fonda que hi va haver a Olot i que va ser oberta per l'àvia Ramona i l'avi que era el sastre del poble de Santa Pau, d'aquí el nom de Cal Sastre. Amb el pas dels anys, la fonda es va transformar en un hotel de quatre estrelles, ubicat al nucli antic de Santa Pau. L'edifici actual és fruit de la rehabilitació de dues cases del segle XV, mantenint l'essència arquitectònica original. Aquesta evolució ha estat guiada per la passió per l'hospitalitat i el respecte per la tradició local.

HOTEL BOUTIQUE I GUST EXQUISIT

Les habitacions de Cal Sastre són totes exteriors i ofereixen vistes al paisatge volcànic o al castell

medieval. Cada estança està decorada amb peces antigues restaurades, terres de fusta de teca i banys amb rajola catalana. L'aire condicionat i la calefacció individualitzada garanteixen el confort en qualsevol estació.

L'hotel disposa d'habitacions dobles, triples i quàdruples, així com una estança a part adaptada per a mascotes. A més, compta amb una terrassa exterior amb vistes a la natura, ideal per relaxar-se després d'un dia d'exploració.

"Cal Sastre forma part dels hotels amb encant de Petits Grans Hotels de Catalunya i de l'Associació, Cuina Volcànica de la Garrotxa"

Hotel Restaurant Cal Sastre



El restaurant de Cal Sastre manté l'essència de les antigues fondes del poble. A més d'una barra i una acollidora terrassa sota els porxos de la plaça de Santa Pau, està repartit en dos pisos, i tres menjadors diferenciats per tal que l'espai no signifiqui un problema.

Una cuina moderna amb ànima de fonda Els sabors del paisatge portats al plat

Envoltat pel Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa, ofereix vistes panoràmiques a cràters apagats com el de Santa Margarida, ideals per a rutes de senderisme que combinen basalt negre i boscos de alzines.

UN RESTAURANT ARRELAT

El restaurant de Can Sastre, "El Volcanet", és un homenatge a la cuina de proximitat de la Garrotxa, amb un menú que celebra productes de km0 i tècniques ancestrals. Dirigit pel xef Marc, nét del fundador, fusiona la cuina catalana tradicional amb tocs innovadors inspirats en el paisatge volcànic. Aquesta proposta gastronòmica fa de l'àpat una experiència cultural i sensorial, més enllà del simple fet de menjar.

LA CUINA DEL PAISATGE

El restaurant de l'hotel adopta la filosofia de la "cuina volcànica", basada en productes naturals del territori, principalment el fesolets de Santa

Pau. A la carta hi trobem plats emblemàtics com el "caneló de botifarra de perol amb beixamel de tòfona", el "melós de vedella amb salsa de ratafia" i els "peus de porc amb castanyes". Altres plats destacats inclouen l'escudella de volcà –una sopa amb fesols de Santa Pau i botifarra de perol–, o el confitat d'ànec amb patates fumades al basalt, que evoca els sabors terrosos de la terra.

El restaurant obre cada migdia (excepte dimarts) i els vespres de divendres, dissabtes i festius. Entre setmana amb reserva prèvia.

CONTACTE

Plaça dels Valls, 6-9, 17811 Santa Pau, Garrotxa,
Girona - Telèfon: 972 68 00 95
<https://www.calsastre.com/>

https://www.instagram.com/calsastre_santapau/



Restaurant Reccapolis



c u i n a c a t a l a n a a m b s e g e l l p r o p i

Referència gastronòmica del Ripollès

En una antiga casa senyorial a tocar del riu Ter, el restaurant Reccapolis de Ripoll amb el nom que portava la ciutat en l'època visigoda, combina producte de proximitat, cuina de temporada i una càlida hospitalitat que convida a gaudir sense presses d'una experiència culinària memorable.

UN MARC IDEAL PER GAUDIR

El Reccapolis és en una antiga casa senyorial de Ripoll. Ubicat a la carretera de Sant Joan, just a les afores de Ripoll, l'edifici ha estat rehabilitat amb un respecte exquisit per l'arquitectura original, conservant les bigues de fusta i els elements característics de les masies catalanes. Els seus diversos menjadors, distribuïts en sales petites i acollidores, ofereixen una atmosfera íntima on la conversa flueix amb naturalitat i la privacitat està garantida. La decoració combina amb encert el clàssic i el modern, amb tonalitats càlides que conviden a la tranquil·litat. Un dels grans atractius de l'espai és la terrassa-balcó amb vistes al riu Ter, perfecta per als dies de bon temps, on el so de l'aigua acompanya l'àpat i crea un ambient serè que convida a desconnectar. La casa disposa també de menjadors privats per a

celebracions i reunions, amb espais que permeten gaudir d'esdeveniments en un marc incomparable..

CUINA CATALANA D'AUTOR

El Reccapolis destaca per una cuina tradicional actualitzada que posa en valor els productes de temporada i de proximitat. El xef i el seu equip treballen amb matèries primeres seleccionades, moltes d'elles procedents del propi Ripollès, amb especial èmfasi en la carn de vedella de la comarca i els productes de caça durant la temporada.

"La carta varia segons l'estació de l'any, adaptant-se als millors ingredients disponibles en cada moment"

Restaurant Reccapolis



El servei al Reccapolis és un dels pilars que sosté la fidelitat d'una clientela habitual. L'atenció és propera, professional i sense estridències, amb un equip que coneix bé el producte i que sap assessorar el comensal en les seves eleccions

Una experiència gastronòmica per compartir

Cuina de mercat amb personalitat pròpia

La proposta gastronòmica del Reccapolis destaca per una cuina tradicional actualitzada que posa en valor els productes de temporada i de proximitat.

UN RESTAURANT ARRELAT

La carta varia segons l'estació de l'any, adaptant-se als millors ingredients disponibles en cada moment. Entre les especialitats més destacades hi ha el jarret de vedella canelé, els canelons de caça, l'arròs amb gambes i la cuixa de cabrit cuinada a baixa temperatura, plats que combinen tècnica i sabor amb generositat en les racions. El marisc i peix de temporada també tenen un lloc preferent en el menú, treballats amb senzillesa per respectar la qualitat del producte.

UN CELLER EXQUISIT

El celler del restaurant mereix un capítol a part, amb més de 150 referències que inclouen vins de

denominacions d'origen catalanes i algunes propostes internacionals, tot a uns preus raonables que sorprenen positivament. La carta de vins està pensada per maridar els plats de la casa, i l'equip de sala sap recomanar maridatges encertats.

Horaris: De dijous a dilluns (festius a consultar). Dt i Dc tancat per descans setmanal. Cuina: de 13.00 a 15.15 Sala: de 13.00 a 17.00. Horaris nits: Tancat. Per reserves el mateix dia truqueu a partir de les 12:00.

CONTACTE

Carretera de Sant Joan, 68 -Ripoll (Girona)

Tel. 972 70 21 06

www.reccapolis.com

<https://www.instagram.com/reccapolis/>



Boutique Hotel Urbisol



Hotel - Restaurant - SPA - Boutique Hotel Urbisol

Les instal·lacions us ajudaran a gaudir de cada instant. Gaudiu de l'SPA, del restaurant, del bar, de la terrassa, de la sala d'estar amb llar de foc, del parc infantil, del gimnàs o bé de la piscina exterior. L'hotel es troba situat en un espai idíl·lic al centre de Catalunya en un entorn natural i relaxant.

LES HABITACIONS

L'Hotel disposa de 9 habitacions dobles, 2 habitacions superiors, 1 suite amb llit de dosel i una altra suite amb llar de foc i porxo. Totes les habitacions disposen de llit de matrimoni, bany complet amb banyera d'hidromassatge, barnús, sabatilles, minibar, caixa de seguretat, TV, DVD, calefacció i aire condicionat, connexió Internet, telèfon directe, vistes als Pirineus i parquet a tota l'habitació.

EL RESTAURANT GASTRONÒMIC

El Restaurant va engegar el seu negoci l'any 1972, integrat amb l'Hotel i amb una cuina d'origen familiar, combina la cuina tradicional catalana amb la cuina moderna i avantguardista.

Les Orquídies és el nostre restaurant ubicat dins de l'hotel, que compta amb més de trenta anys

d'antiguitat. També disposem d'un restaurant a la terrassa, per aprofitar el bon temps. Tant hostes com visitants poden gaudir de qualsevol d'aquests restaurants. Un pla perfecte a l'estiu és gaudir d'un bany refrescant a la nostra piscina exterior i després degustar els nostres plats.

Els seus espais us permeten gaudir d'un sopar romàntic, familiar o d'una celebració amb la màxima professionalitat, elegància i comoditat.

L'elaboració dels nostres plats sempre es fa amb productes frescos i de gran qualitat, i per això, oferim una carta amb aspecte, sabor i aromes a l'altura de les expectatives. Tots els plats oferts a la carta s'elaboren al restaurant, incloent les postres (dolços, pastisseria i gelats).

Boutique Hotel Urbisol



Cuina selecta i d'avantguarda

Al restaurant Urbisol proposem plats de cuina familiar i de la terra, combinada amb noves tendències avantguardistes. Una combinació que, unida a la professionalitat del nostre equip i el seu detallisme, ens permet oferir una cuina selecta d'alt nivell gastronòmic.

El restaurant és propietat de la família Jubany, el gestiona la seva tercera generació; aquí es va formar el conegut cuiner Nandu Jubany.

g a s t r o n o m i a & n a t u r a & r e l a x

Descobriu el Moianès

Calders és un municipi situat a la comarca del Moianès, a la província de Barcelona, Catalunya. Envoltat de pujols, boscos i rius, la qual cosa el converteix en un lloc ideal per a realitzar activitats a l'aire lliure com a senderisme, ciclisme i passejades a cavall.

SPA & WELLNESS

A l'Hotel Urbisol volem oferir un autèntic confort i que al finalitzar l'estada us sentiu millor, més optimistes, i amb més vigor. Per aquest motiu, les nostres instal·lacions del centre de Spa estan dissenyades per oferir la millor relaxació i gaudi. Entre elles hi trobeu la nostra piscina climatitzada interior, la sauna i la piscina exterior.

A més, el nostre Spa disposa de dutxa i vestuaris per a ser utilitzats abans i després dels tractaments. Tots els membres i usuaris tenen a la seva disposició un armariet amb barnús, tovallola i sabatilles.

PISCINA OUTDOOR

La nostra piscina exterior ofereix fantàstiques vistes del camp i, per oferir el major confort

possible durant la vostra experiència, disposem de gandules i llits de relaxació.

A la zona Spa podeu gaudir de la nostra piscina interior climatitzada amb contracorrent i llit d'aigua amb massatge de bombolles oferint així una vivència completament relaxant.

CONTACTE

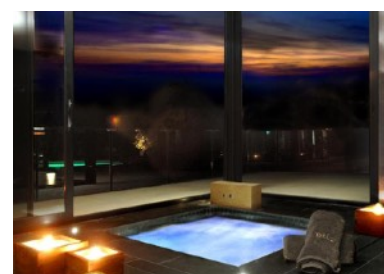
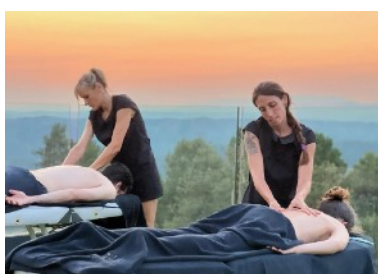
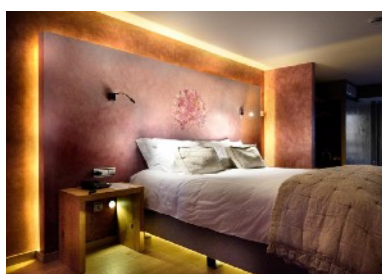
Ctra. de Manresa a Vic N-141C, Km 20
Calders (Moianès, Barcelona) 08279

M 635405128

T 93 830 91 53 · 93 830 93 16

@ info@hotelurbisol.com. www.hotelurbisol.com

Obert tot l'any / Restaurant / Bar / Spa / Jacuzzi / Piscina / Accessible / Parc infantil / Llar de foc / Aparcament / Internet wifi / Jardí



Hotel Balneari Font Vella



Salut, descans i cuina gourmet Benestar i gastronomia al cor del Montseny

Situat a Sant Hilari Sacalm, envoltat de boscos i fonts naturals, l'Hotel Balneari Font Vella és un refugi de luxe dedicat al benestar integral. Amb una gastronomia selecta, habitacions modernes i un complet espai termal, el complex ofereix una experiència relaxant.

UN OASI DE SALUT

L'Hotel Balneari Font Vella, ubicat a Sant Hilari Sacalm —municipi emblemàtic de la comarca de la Selva—, representa una fusió perfecta entre natura, salut i disseny. El complex s'aixeca en un entorn privilegiat, al peu del Montseny i a pocs quilòmetres de Girona, envoltat d'una vegetació exuberant i de les fonts que han fet famosa la vila com a “poble de les cent fonts”. L'aigua mineral natural Font Vella, reconeguda arreu per la seva puresa, inspira la filosofia de l'establiment, centrada en la regeneració del cos i de l'esperit.

UN HOTEL INTEGRAT EN LA NATURA

L'hotel ocupa un edifici d'estil contemporani que respecta l'essència històrica del balneari original, fundat a principis del segle XX. Els espais interiors, amplis i banyats de llum natural,

conviden al silenci i a la desconexió, mentre que la gestió de l'establiment aposta per la sostenibilitat energètica i l'ús de productes locals.

Les habitacions destaquen per la seva amplitud i el seu disseny minimalista, amb llits king size, banyes de pedra natural i vistes al bosc. Totes estan equipades amb detalls de benestar, com dutxes d'aigua termal, aromateràpia i tecnologia per al control ambiental.

Els seus espais us permeten gaudir d'un sopar romàntic, familiar o d'una celebració amb la màxima professionalitat, elegància i comoditat.

Hotel Balneari Font Vella



Un Wellness de nivell

L'àrea de wellness és un dels grans atractius de l'hotel: un circuit termal complet amb piscines d'aigua mineromedicinal, saunes, banys de vapor, dutxes sensorials i espais de relax amb llits d'hidromassatge.

El centre disposa també de cabines per a tractaments individuals, des de massatges amb olis essencials fins a rituals d'exfoliació amb sals naturals i teràpies amb fang volcànic.

Oasi de salut entre boscos i aigües pures

Gastronomia saludable i un spa d'avantguarda

El Balneari organitza retirs de ioga i mindfulness, tallers de nutrició i bellesa natural. A més, al seu entorn hi podeu fer rutes a peu o en bicicleta per les Guílleries, visites a les fonts històriques o escapades culturals pels pobles de la comarca.

SPA & WELLNESS

L'àrea de ****wellness**** és un dels grans atractius de l'hotel: un circuit termal complet amb piscines d'aigua mineromedicinal, saunes, banys de vapor, dutxes sensorials i espais de relax amb llits d'hidromassatge.

El centre disposa també de cabines per a tractaments individuals, des de massatges amb olis essencials fins a rituals d'exfoliació amb sals naturals i teràpies amb fang volcànic.

EXPERIÈNCIES PERSONALITZADES

L'Hotel Balneari Font Vella ofereix paquets d'allotjament i salut dissenyats per adaptar-se a diferents necessitats. *Entre les propostes més destacades hi ha l'"Escapada Relax Total", que combina dues nits amb accés il·limitat al circuit*

termal i un massatge de 50 minuts, o la "Font Vella Detox", orientada a la depuració corporal amb dieta equilibrada i tractaments de drenatge limfàtic. També s'hi poden reservar experiències romàntiques amb sopar degustació i rituals per a parelles.

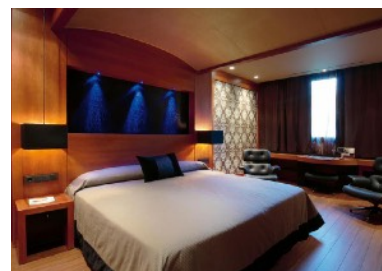
CONTACTE

Passeig de la Font Vella, 57, 17403 Sant Hilari Sacalm, la Selva, Girona, Catalunya.

Tel: +34 972 86 83 05 www.balnearifontvella.cat/
info@balnearifontvella.cat

<https://www.instagram.com/balnearifontvella>

Obert tot l'any / Adults Only / Restaurant / Bar / Spa / Jacuzzi / Piscina / Accessible / Tractaments personalitzats / Aparcament / Internet wifi / Jardí



A close-up photograph of two champagne flutes filled with sparkling wine, featuring a thick layer of white foam. The glasses are placed on a reflective, metallic tray. The background is dark and out of focus, showing warm, golden bokeh lights from an indoor setting.

*Vins, escumosos,
licors i esperits*



Enoteca Familiar Llopart

Memòria líquida

Ex·Vite Anyada 2011

Llopart Ex·Vite Brut combina la història i la tradició de Llopart i rep el nom del lema familiar Ex Vita Vite, la vida ve del cep. El seu assemblatge de Xarel·lo i Macabeu de les vinyes velles de muntanya de Les Flandes envelleix majestuosament amb dignitat i elegància.

Llopart Ex·Vite Brut 2011 ENOTECA FAMILIAR

Mètode tradicional · Agricultura ecològica · Verema Manual ·

Remogut manual en pupitres

Edició limitada de 400 ampolles
amb més de 152 mesos de criança.

Data de degollat: octubre 2024

ESCUMOSOS: Cava, Clàssic i Corpinnat

1. Albet i Noya - El Corral Cremat 2014 - Clàssic Penedès - *pàgina 71*
2. Alta Alella - Mirgin Exeo Evolució + 2006 - Cava - *pàgina 72*
3. Jané Ventura - Cava 1914 Centenari - *pàgina 73*
4. Llopart Llegat Familiar 2010 -Corpinnat - *pàgina 74*
5. Loxarel Refugi 2019 Clàssic Penedès - *pàgina 75*
6. Mascaró - Indòmit - Blanc de Noirs -Cava - *pàgina 76*
7. Cava Miquel Pons - Brut Nature Gran Reserva - *pàgina 77*
8. Oriol Rossell Reserva de la Propietat Brut Nature - *pàgina 78*
9. Parató Cava Elies i Terns 2009 - *pàgina 79*
10. Rovellats Cava- Rovellats Original - *pàgina 80*
11. Sabaté i Coca Brut Nature Corpinnat - *pàgina 81*
12. Vins El Cep - Claror Cava de Paratge Qualificat - *pàgina 82*
13. Oliver Viticultors Gemma Gran Reserva 2017 - *pàgina 83*
14. La Fita Ancestral 2023 - *pàgina 84*
15. Blancher Gran Reserva de la Tieta 2014 - *pàgina 84*
16. Canals Nadal Antoni Canals Brut Nat 2015 - *pàgina 85*
17. Alsina Sardà Vestigis Gran Cuvée 2016 - *pàgina 86*
18. Cuscó Berga Gran Reserva 2013 - *pàgina 87*
19. Adernats Gran Reserva Brut Nature - *pàgina 88*
20. Vives Ambrós Gran Reserva Jujol Barrica - *pàgina 89*
21. Carol Vallès Mallerenga Gran Reserva - *pàgina 90*

E

Excel·lent
90-92 punts

X

Extraordinari
93-95 punts

S

Summa
Cum Laude
96-100 punts

VINS BLANCS

22. Acústic Celler - Auditori Blanc DO Montsant - *pàgina 92*
23. Arrelats Celler - Propositum Blanc DO Terra Alta - *pàgina 93*
24. Bielsa Ruano - Solista Morenillo-DO Terra Alta- *pàgina 94*
25. Cuscó Berga - Cova Gran Xarel·lo Vermell - DO Penedès - *pàgina 95*
26. Edetària - La Terrenal - DO Terra Alta - *pàgina 96*
27. Eudald Massana - Avi Ton Xarel·lo - DO Penedès - *pàgina 97*
28. Jané Ventura - Malvasia de Sitges - DO Penedès - *pàgina 98*
29. Mas Llunes - Garnatxa Roja - DO Empordà - *pàgina 99*
30. Mas Pòlit - ClariNet - DO Empordà - *pàgina 100*
31. Nadal - Nadal X - Xarel·lo Vermell - DO Penedès - *pàgina 101*
32. L'Avi Arrufí Blanc - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta - *pàgina 102*
33. Roig Parals - Camí de Cormes Garnatxa Roja - DO Empordà - *pàgina 103*
34. Rosendo Esteve - Verdala Blanc G.Blanca - DO Terra Alta - *pàgina 104*
35. Vinyes d'Olivardots -Blanc de Gresa - DO Empordà - *pàgina 105*

VINS NEGRES

36. Aneu a l'índex de vins negres per Nadal - *pàgina 107*

Albet i Noya - El Corral Cremat



Viticultura ecològica de muntanya

Albet i Noya vam iniciar la nostra aventura en vins ecològics l'any 1978, essent el primer celler de l'Estat en fer una aposta per l'agricultura sostenible. Un compromís que hem mantingut ferm al llarg dels més de 40 anys d'història i que sempre ha anat molt més enllà de la viticultura.

El Corral Cremat Brut de llarga criança

És un vi escumós de llarga criança elaborat 100% amb la varietat Xarel·lo. Seguint els paràmetres del segell Clàssic Penedès, aquest vi ha estat collit i vinificat a la propietat d'Albet i Noya, on ha fet més de 10 anys de criança esperant el moment ideal per ser consumit.

El paratge del Corral Cremat forma part d'un conjunt de parcel·les envoltades de boscos, en una petita vall al bell mig de les Muntanyes d'Ordal, a gairebé 400 metres sobre el nivell del mar.

És un amfiteatre natural orientat al sud, que rep molt poques hores de sol i ens dona una maduració del raïm molt lenta i amb una acidesa elevada, ideal per fer escumosos de llarga criança.

El Corral Cremat és el llegat de més de 40 anys elaborant vins ecològics al paratge de les Muntanyes d'Ordal. Una elaboració personal de Josep Maria Albet i Noya amb les millors vinyes de la finca i respectant l'essència del lloc on vivim i el fruit que la terra ens dona.

Som pioners en vinyes i vins ecològics. Ningú ens va dir que seria fàcil; de fet, molts creien que era impossible, però amb ganes, amb constància, amb atreviment, amb un punt de bogeria, amb creativitat i amb respecte cap a tot allò que ens envolta hem arribat fins aquí. I no ens aturarem. L'aventura continua...

Clàssic Penedès

Varietats: 100% Xarel·lo de les Muntanyes d'Ordal.

Tast : Intenses aromes de llevats, pastisseria, flors silvestres i plantes aromàtiques. En boca és voluminós, de bombolla fina i amb un postgust d'herba fresca. Un caràcter mediterrani que només els xarel·los de casa nostra són capaços de donar.

Maridatge:
És el vi de les grans ocasions: amb els canelons dels dies de festa, el pollastre rostit o l'ànec amb peres.

Serviu-lo entre 7 i 8 °C.

P.V.P aprox. 70€



Reconeixements

Escollit com un dels 50 millors vins del món als premis Decanter 2022 i 2023. Gran Vinari d'Or al millor vi escumós de Catalunya.

Albet i Noya

Viticultura ecològica de muntanya

Can Vendrell de la Codina 08739 Sant Pau d'Ordal,
Barcelona Tel: (+34) 938 994 812
albetinoya.cat
www.instagram.com/albetinoya/



Alta Alella



Família Pujol - Busquets

Una família lligada a la viticultura. En Josep Maria i la Cristina han dedicat tota la vida a la cultura del vi i el cava. Les seves filles, Mireia i Georgina, han crescut envoltades de vinyes, raïm, veremes i ampolles. Ho porten dins. Coneixement, passió, perseverança i dedicació. Un estil de vida.

Establerts des del 1991 a la finca noucentista Can Genís, el celler s'ha basat sempre en l'agricultura ecològica certificada, creant un ecosistema en harmonia amb la flora i la fauna autòctones.

A principis de 2022, la Família Pujol-Busquets també va rebre el segell de qualitat Elaborador Integral de la DO Cava, que reconeix els productors que elaboren els seus vins al 100% a la seva propietat –premsat i vinificació–, garantint així la traçabilitat del producte.

Alta Alella Mirgin Exeo Evolució+

Cava ecològic Gran Reserva Brut Nature elaborat amb la selecció dels millors raïms ecològics del Paratge Vallcirera: Pansa Blanca i Chardonnay. Volem extreure les característiques de l'anyada mitjançant la fermentació en barriques de roure francès Allier (de 2° i 3° any), per seguidament aplicar rigorosament el Méthode Traditionnelle Champenoise amb un període de criança sobre mares de mínim 18 anys amb tap de suro.

Es posa a la venda acabat de degollar (en calent i a mà) per tenir en compte el criteri de consum de cada client. Elaborat només en anyades excepcionals



Cava de paratge qualificat

Varietats: 60% Pansa Blanca (Xarel·lo) i 40% Chardonnay
Tast :

Vista - Atractiu color daurat intens amb lleugers reflexos verdosos. Nas: Intens, floral. Aromes de fruita blanca gebrada, notes de flor blanca, mel i codony, recoberts de torrats característics de la seva fermentació i criança en roure. En boca es mostra cremós, untuós i mineral. Cava d'acidesa ben marcada i amb bona complexitat aromàtica. Profunds i delicats aromes de criança on es barregen els tocs florals i la fruita blanca amb elegants matisos torrats.

Maridatge:
Cava molt gastronòmic caldereta, llagosta, calamars farcits o peix al forn.

Serviu-lo entre 10 i 12 °C.
P.V.P aprox. 120€

Reconeixements
Best in Show en els Decanter World Wine Awards.
96 punts Peñin

Alta Alella

FAMÍLIA PUJOL - BUSQUETS
Camí baix de Tiana s/n, Alella 08328, BCN
altaalella.wine
www.instagram.com/altaalella/

índex gourmenials

índex paísdevins

Jané Ventura - Cava 1914 Centenari"



Fer vi és una manera de mostrar la nostra generositat pel fet d'estar vius, és la nostra forma de contribuir a fer millor el planeta

Jané Ventura és un celler familiar amb tradició en el món del vi des de 1914, al Baix Penedès que va començar amb Josep Jané, besavi de Gerard Jané Úbeda, l'enòleg, responsable de l'elaboració dels actuals prestigiosos vins i caves d'aquest celler.

La seva filosofia està inspirada en el respecte cap a l'entorn i la tradició, i engloba conceptes tan intangibles com la cultura, el paisatge i la creativitat.

1914 Centenari Cava Gran Reserva Brut Nature

Varietats

65% Xarel·lo del Vendrell, Albinyana i La Bisbal; 35% Macabeu del Montmell i Santes Creus.. Selecció de les millors vinyes velles (50-80 anys), rendiment de 2-3.500 kg./h.

Elaboració

Tiratge (embotellat): Febrer 2014. 9 anys de criança. Degollat: novembre 2023. Brut Nature (sense sucre afegit). 1.914 ampolles de 0.75L. *Únicament s'elabora en les millors anyades.*

Cava GRAN RESERVA "1914 centenari" 2013
Aquest Cava d'edició especial va ser creat l'any 2014 per a celebrar els 100 anys de la vinculació de la família Jané al món del vi. Homenatge a quatre generacions i és fidel a la línia de caves secs Brut Nature, essència de Jané Ventura.



Nota de tast

Color groc pàlid. Destaquen les notes de fruita confitada (préssec, codony) i notes terciàries pasta de full, brioix, fruits secs, fons de regalèssia i herbes seques.

Cava seriós, intens, ampli i llarg, amargor final en boca, amb un carbònic molt suau i persistent.

La frescor denota un gran potencial d'envelliment.

Maridatge:

És un cava essencialment gastronòmic, ideal per plats de cuina elaborada: peix al forn, capó i pularda, canelons de marisc i aviram. Postres amb xocolata negra

Serviu-lo entre 8 i 10 °C.

P.V.P aprox. 36€

Etiqueta

Sobrietat i humilitat que reflecteixen l'herència de l'experiència de 4 generacions amb toc d'elegància. El traç significa un camí, una trajectòria, un tros de terra, un raig de sol...

Jané Ventura

Jané Ventura Ctra. Calafell, 2, 43700 El Vendrell
Baix Penedès, (Tarragona) Tel. 977 66 01 18
<https://janeventura.com/>



índex gourmenials

índex paísdevins

Llopart des de 1887



L'expressió de l'essència de la terra i de les vinyes

L'any 1887 Pere Massana va començar a etiquetar el seu vi escumós amb el nom de la casa pairal que tenia a Subirats, Llopart.

Per això, va fer ús d'una etiqueta molt especial, la que encara vesteix totes les ampelles de Llopart. En l'etiqueta es veu una vista panoràmica de la masia Llopart de la Costa i les muntanyes del voltant.

A començament de la dècada de 1950, Pere Llopart i Vilarós va donar un nou impuls a les bodegues. Va contribuir de manera activa a donar a conèixer i a prestigiar els vins escumosos artesans, en els quals Llopart es va consolidar com un dels cellers d'alta qualitat.

Llegat Familiar 2010

Brut Nature Corpinnat

La vinya del Paulino, plantada l'any 1935, consta de menys d'una hectàrea de ceps de Xarel·lo octogenaris, arrecerats al pendent del bosc i sota la influència del vent de Llebeig, que ens ofereixen uns raïms amb caràcter, amb molt bona concentració aromàtica i un accentuat caràcter mineral.

Elaboració limitada de 1331 ampelles, de les quals n'hem degollat **1061** al maig del 2024. Les restants 270 continuen el procés d'envelliment a l'Enoteca Familiar. De l'anyada 2011 en sortiran a la venda unes 900 ampelles, que tenen una criança mínima de 156 mesos.

Varietats: Xarel·lo de la Vinya del Paulino (1935)

Llegat Familiar és un vi amb vocació eterna, l'empremta que el pas del temps ha deixat en nosaltres i en el paisatge, és la culminació de tot allò que hem après i la sublimació de la singularitat de la finca.



La nostra essència

Tast :

Vista: Color groc pàl·lid amb rosari de fines bombolles de desenvolupament lent.
Nas: òptima complexitat aromàtica, amb aromes de brioxeria i torrats.
Boca: entrada llarga amb carbònic persistent i fin. Acidesa equilibrada que li atorga una frescor excepcional en un escumós de tan llarga criança..

Maridatge:

escumós molt gastronòmic que acompanya de manera excel·lent des de les ostres a la llagosta; el peix i marisc al forn; el canelons de capó o marisc.

Grau alcohòlic: 11,7°
Serviu-lo entre 8 i 10 °C.
P.V.P aprox. 130€

Reconeixements:

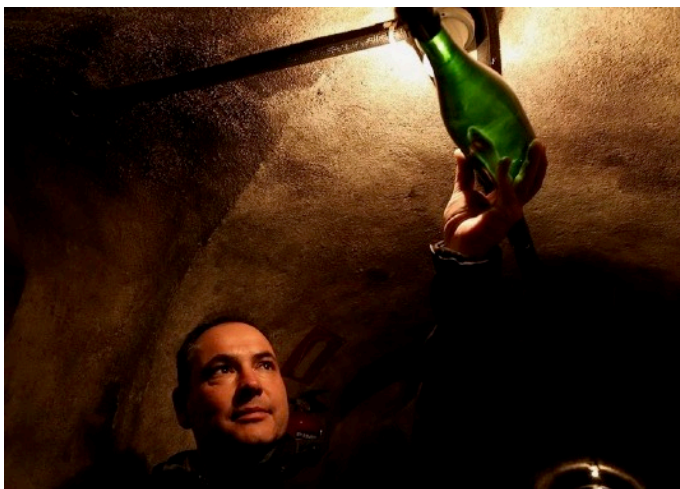
Amb 9.91 punts, el Llopart Llegat Familiar va ser reconegut per la Guia de Vins de Catalunya 2025 com el Millor Vi de l'Edició, el Millor Vi Escumós i el Millor Escumós de Xarel·lo.

Llopart

Viticultors des de 1385L

Ctra. de Sant Sadurni a Ordal, Km.4 Els Casots - 08739 Subirats -
Barcelona Tel.+34.93.899.31.25
Llopart.com
www.instagram.com/llopart1887/

Loxarel Refugi 2019 Clàssic Penedès



Orígens

El celler Loxarel va néixer de la vocació i l'esperit innovador de **Josep Mitjans**. L'any 1987 registra la marca Loxarel, que reivindica el valor de la varietat insígnia de la casa: el xarel·lo. Dos anys més tard, **Teresa Nin** s'incorpora a l'empresa per ocupar-se de la direcció administrativa i comercial de la marca.

Els vins són ecològics i biodinàmics; respiren paisatge, recullen l'essència d'allò que els envolta.

Degollat sota comanda perquè arribi als nostres clients en les millors condicions.

Clàssic Penedès Refugi Brut Nature

Viticultura ecològica i biodinàmica.
Méthode traditionnelle.
Elaborat amb xarel·lo del Camp d'Aviació.
Fermentació parcial del xarel·lo en bótes de 500 litres.
Envellit a la penombra de la cava durant 32 mesos com a mínim.
Varietats: 100% Xarel·lo.

Al celler de Vilobí del Penedès, hi descansen, vins d'àmfora, vins naturals amb caràcter, escumosos amb personalitat i vins de varietats autòctones que tornen a brillar en les fileres de ceps del Penedès després de molts anys en l'oblit.



Xarel·lo Ecològic

Tast.

Vista: Color groc pàl·lid, d'aspecte net i elegant. Nas: Fruits secs i un toc molt subtil de torrats.
Boca: Molt delicat i de molta finura en boca.
Paladar net i amb bona acidesa.

Maridatge:

Perfecte per acompanyar plats contundents, carn de caça i carn estofada.
Generalment marida bé amb tot tipus de plats mediterranis.

Alcohol: 12°
Serviu a 8-10°
PVP aprox. 22€


Loxarel
VITICULTURA BIODINÀMICA

Loxarel

Masia Can Mayol
08735 Vilobí del Penedès (+34) 93 897 80 01
loxarel@loxarel.com

[índex gourmenials](#)

[índex paísdevins](#)

Mascaró - Indòmit - Blanc de Noirs



Dedicació i expertesa

Des de fa tres generacions la nostra família es dedica a l'elaboració de caves i espiritoosos singulars, creant així la marca Mascaró.

Montserrat Mascaró, filla d'Antonio Mascaró, mestre de la destil·lació, posa la casa a l'avantguarda del sector amb la inauguració l'any 2007 de tres noves naus d'elaboració i envelliment.

Actualment, lidera la transició de la finca de "Mas Miquel" cap a una viticultura ecològica i sostenible.

Indòmit Blanc de Noirs Brut Nature

Indòmit ens apropa al costat més salvatge de la Garnatxa.

La Garnatxa s'expressa de manera refinada en aquest cava d'edició limitada. Indòmit neix de l'intent de domesticar i polir l'exuberant expressió d'una Garnatxa autèntica, primitiva i silvestre, per a convertir-la en un cava delicat i de fina bombolla.

Guarda Superior. Més de 30 mesos de criança.

Indòmit és un cava que transmet l'autenticitat de la Garnatxa alhora que revela subtils records de fruits vermells i una refinada harmonia de matisos.



El nostre símbol és un ésser fantàstic, meitat home i meitat lleó, obra de Lluís Hortalà, escultor nascut a Olot (Girona). L'animal suggereix força i sobirania i l'home representa la intel·ligència i la sensibilitat.

Un Cava Gran Reserva sorprenent i valent

Varietats: 100% Garnatxa

Tast :

Vista: Or pàl·lid amb elegants reflexos vermellorsos. Nas: Subtils aromes a fruits madurs i fina criança.

Boca: Sec, net i amb cos.

El final és llarg, ple de matisos i harmònic.

Maridatge:

Aquest cava et farà gaudir dels menjars més exquisits com ara mariscs, ostres i foies.

Serviu-lo entre 10 i 12 °C.

P.V.P aprox.20€



Reconeixements
93 punts Peñin

Mascaró

Caves i espiritoosos artesanals
Casal,9 08720 Vilafranca del Penedès - Barcelona
Tel: 34 938 901 628 -
www.mascaro.es
www.instagram.com/mascarospirit/

índex gourmenials

índex paísdevins

Cava Miquel Pons - Brut Nature Gran Reserva



Un llegat meravellós

Miquel Pons és la marca que la nostra família, després de 250 anys i diverses generacions transmetent la tasca de la cura de les vinyes i elaborant vi, va començar a embotellar i comercialitzar. Des de l'antiga masia de Cal Montargull, nom de casa, ara al poble de la Granada del Penedès, on està situada la bodega, sempre a la zona de denominació d'origen Penedès i Cava.

Tenim un objectiu clar: la cerca constant de la qualitat, millorant cada dia per a poder oferir el millor cava i vi possible. Cada anyada és un repte per a nosaltres que te per objectiu aconseguir el millor raïm per a poder elaborar els millors caves i vins possibles.

Cava Miquel Pons Brut Nature Reserva

Cava de producció 100% natural i artesanal, sense licor afegit. Elaborat amb raïm seleccionat de les vinyes de les finques de la Granada (Alt Penedès) que s'han transformat els últims anys a la producció ecològica. Amb 24 mesos de criança mínima a la cava, rimat, aclarit i degollat manualment, sense congelar el coll de l'ampolla.

Un procés que garanteix la màxima qualitat del vi en que, ampolla per ampolla, tota la producció passa per les mans dels especialistes de Miquel Pons, conservant la manera de produir tradicional i ancestral del celler



Medalla d'or Vinari 2024

Varietats: 50% Macabeu, 40% Xarel·lo i 10% Parellada.

Tast : Color groc pàl·lid amb matisos daurats amb aromes de fruita blanca madura, brioxeria i mel. En boca destaca el suau sabor amb els lleugers torrats típics de la criança, la delicadesa i cremositat de la bombolla, la seva frescor i el seu llarg recorregut en boca.

Maridatge:

Un cava gastronòmicament versàtil, acompanyant idoni d'aperitius amb marisc o ibèrics. També combina molt bé amb uns canelons de peix o d'aviram

Serviu-lo entre 7 i 8 °C.
P.V.P aprox. 11€

Reconeixements

Aquest any 2024 el cava Miquel Pons Brut Nature reserva del 2021 (DO Cava) ha obtingut la distinció Vinari Gran Or com a millor vi de la categoria d'escumosos blancs reserva.



Miquel Pons

VINS I CAVES

Baix Llobregat 5, CP: 08792 La Granada del Penedès
(Alt Penedès), Barcelona.Tel: (+34) 93 897 45 41-
www.cavamiquelpons.com
www.instagram.com/cavamiquelpons/

índex gourmenials

índex paísdevins

Oriol Rossell Reserva de la Propietat Brut Nature



Viticultura ecològica

Caves Oriol Rossell és una petita empresa familiar dedicada a l'elaboració de caves i vins de qualitat procedents de raïms de la nostra finca.

Els sòls de la finca de Cal Cassanyes són calcaris, majoritàriament de textura sorrenca i llimosa, ideals per a l'elaboració de vins de qualitat, fins i delicats.

A Oriol Rossell produïm vins i caves de finca. Utilitzem aquesta denominació perquè tot el raïm prové de vinyes pròpies i cadascuna d'elles té assignat una producte determinat dels diversos que elaborem a la propietat. La nostra aposta per la qualitat s'esdevé també pel compromís envers les practiques ecològiques.

Cava Reserva de la Propietat Brut Nature

Criança: Un mínim de 60 mesos.
Elaboració: Verema manual en caixes de 20 kg i raïm triat en taula de selecció. Tiratge amb tap de suro. Fermentació i criança de sis mesos, del 10 % del raïm, en bota de roure francès de 300 litres. Aclarit amb pupitre i degollat manualment.

Cava icònic del celler, monovarietal de xarel·lo. El raïm és de la vinya vella de les Cerveres, plantada el 1974 i de sòl calcari de textura francoargilosa.



Cava icònic del celler

Varietats: 100% Xarel·lo

Tast :

Aspecte: groc palla amb reflexos daurats. Bombolles fines i persistents d'evolució lenta. Nas: intensitat aromàtica alta, fruita blanca i pinya que es barregen amb notes fresques balsàmiques i a brioixeria. A la boca entrada suau, amb la bombolla ben integrada, fresc i ampli. Final llarg, cremós, persistent i amb volum rodó.

Maridatge:

Aperitius, pernil, marisc, arrossos, peix blanc, aviram, carn blanca, caça menor, carn adobada i fruits secs.

Serviu-lo entre 7 i 8 °C.

P.V.P aprox. 35€

Reconeixements
93 punts Peñin



Cava Oriol Rossell

Viticultura ecològica

Propietat Cal Cassanyes, Sant Marçal-08732 Barcelona

Tel. + 34 977 67 10 61

www.oriolrossell.com

www.instagram.com/cavaoriolrossell/

índex gourmenials

índex paísdevins

Parató Cava Elies i Terns 2009



Orígens

Les arrels de "Cal Parató" es troben a Barcelona, concretament al barri de Sants. La família Elías conreava vinyes des del segle XVII a la part baixa de la muntanya de Montjuïc i a les planes situades a la Marina de Sants. Una premsa a casa permetia fer uns vins que es venien a doll a la zona. La Guerra Civil va acabar amb aquesta tradició.

El Penedès

L'any 1977 en Josep Elías Andreu, va recuperar la tradició vitivinícola de la família edificant el celler d'elaboració en una finca de 94 hectàrees al cor de l'Alt Penedès.

Cava Cuvée Elías i Terns 2009

DO Cava, Gran Reserva 2009
Cava Cuvée Especial de
marcada personalitat..
Varietat: 61% Xarel·lo
24% Macabeu
16% Chardonnay

Vi base criat en bóta de roure
americà, francès i hongarès i
posterior criança en cava amb les
mares un mínim de 60 mesos vida"

El Present

La tradició vitivinícola de la nostra família continua. Els quatre germans Josep, Montse, Esther i Jordi Elías Terns, hi donen continuïtat amb els principis que sempre han regit la família: "elaborar vins i caves de la millor qualitat, única i exclusivament amb raïms propis conreats per nosaltres".



Xarel·lo Ecològic

Tast.

Vista: Color groc palla-daurat i reflexes d'or nou. En nas, notes de fustes torrades, de brioix i crema de pastisseria mantenint un final de fruita blanca madura. En boca suau alhora que viu, amb carbònic en plena integració amb el vi i sensació sedosa al paladar. Final llarg, postgust de fruits secs torrats i un lleuger toc-amargós.

Maridatge:

La seva estructura en boca, i les notes de llarga criança, el fan adient per acompanyar tot un àpat.

Alcohol : 12°
Serviu a 8-10°
PVP aprox. 32€

P·A·R·A·T·O

Parató Vinícola SL

08733 El Pla del Penedès Barcelona - Espanya
Can Respal de Renardes s/n
Tel. +34 93 898 81 82
E-mail: enoturisme@parato.es

índex gourmenials

índex paísdevins

Rovellats Cava- Rovellats Original



L'essència Rovellats

Rovellats és una història d'amor per la terra, les persones i el cava. Un projecte familiar que actualment gestiona la tercera generació de la família i que des de Sant Martí Sarroca (Barcelona) ha anat evolucionant a partir d'una filosofia de treball basada en la qualitat

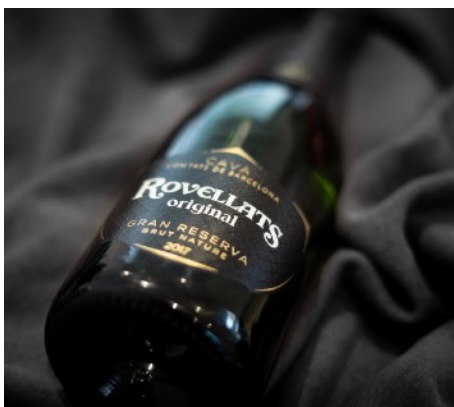
En l'actualitat, Rovellats elabora el 100% de la seva producció amb raïms de vinyes pròpies. Amb un fort compromís amb la sostenibilitat, el celler s'alimenta d'energia elèctrica renovable, depuren el 100% de les seves aigües i té totes les seves vinyes certificades com a ecològics pel CCPAE.

Rovellats Original

Gran Reserva Brut Nature

El nom "Original" és un reflex de la dedicació de Rovellats i del seu compromís amb l'origen i autenticitat dels seus raïms. Tot el raïm emprat en la producció d'aquest cava i tots els caves de Rovellats provenen de les seves pròpies vinyes, que creixen en els camps que envolten el celler. A més, el nom "Original" és un homenatge a la primera ampolla de cava Gran Reserva de Rovellats, que va marcar el començament de la seva tradició vinícola.

"Original" busca connectar cada glop de cava amb la terra i els avantpassats que primer van cultivar aquestes vinyes, amb l'antic art de la vinificació, i amb els somnis i passions que van donar vida a Rovellats.



Tradició i innovació

Varietats: 65% Xarel·lo, 20% Macabeu, i 15% Parellada. Criança mínima de 60 mesos.

Tast : Color groc palla amb tons daurats brillants. Bombolla abundant molt petita i persistent. Molt net i potent encara que fi al nas. Aromes de llarga criança sobre mares amb fons fruiters i notes florals, que recorden a les pomes fresques i a la flor d'ametller. A la boca és molt equilibrat, intens i rodó, de moderada acidesa i amb bona persistència. Ben estructurat, sec, saborós i suau.

Maridatge:

Molt gastronòmic, des de l'aperitiu als canelons de marisc o capó, aviram rostit, o les postres amb xocolata negra i fruits secs

Serviu-lo entre 5 i 7°C..
P.V.P aprox. 19€

Reconeixements principals

Gran Bacchus de Oro 2023- Gold Medal Gilbert & Gaillard, France 2022- Gold - Effervescents du Monde, FR 2021- 91 Points - Gilbert & Gaillard, France 2021- Gold 95p - 50 Great Spark World Wines, ESP 2020- Gold 95p - 50 Great Cavas, España 2020-

Rovellats Cava

El millor cava català

08731 Sant Martí Sarroca, Barcelona, Catalunya, Tel: +34 934 880 575-
www.cavarovellats.com www.instagram.com/cava_rovellats/

Sabaté i Coca Brut Nature Corpinnat



Passió pel terror

Marcel Sabaté i el seu germà Josep són la quarta generació de viticultors que manté una tradició familiar iniciada pel seu besavi el 1885 quan va plantar Terroja, una vinya de Xarel·lo que, encara avui, ens regala els vins més especials del celler. La finca consta de 40 hectàrees de vinya pròpia dividides en 66 parcel·les microvinificades per separat. Però no només això, sinó que la recerca de l'excel·lència de Marcel el va portar a fer un estudi exhaustiu dels terrenys de la finca, descobrint fins a 18 tipus de sòl que treballa de manera diferenciada per obtenir el millor de cada raïm.

Sabaté i Coca Josep Coca Brut Nature Corpinnat

Vinyes velles cultivades en quatre parcel·les situades a Terrasses del Bitlles. L'assemblatge dels dos terrers (Marges i Calma) en les proporcions que demana aquest escumós de llarga criança, s'ajusta a una gran complexitat que barreja frescor, acidesa i tipicitat, fent una gran aportació al paladar més exquisit.

Sabaté i Coca ha estat un dels cellers fundadors de Corpinnat. Tots ells segueixen una normativa per la qual els raïms, ecològics i collits acuradament a mà, són vinificats en la propietat segons el mètode tradicional i segueixen una criança mínima de 18 mesos.



Elaboren vins i escumosos a partir de varietats autòctones, totes de cultiu ecològic certificat (CCPAE) i cadascuna rep les màximes cures. El seu compromís és el respecte absolut per la biodiversitat del seu entorn, aplicant-hi una viticultura circular i pràctiques biodinàmiques.

Corpinnat Gran Reserva

Varietats: 85%Xarel·lo i 15%Macabeu,

Tast :

Vista: bombolla molt fina degut a la llarga criança. Nas: Aroma complex amb notes fresques de pinya i eucaliptus, cacau i fruits secs torrats.

Boca: Voluminós, carnós i fresc. Estructurat, molt persistent i equilibrat.

Maridatge: Versàtil. Té cos i personalitat per acompanyar plats forts i salses. Especialment recomanable amb carns.

Serviu-lo entre 8 i 9 °C..
P.V.P aprox. 23€

Reconeixements
94 punts Parker

Sabaté i Coca

Castellroig

Ctra. de Sant Sadurn d'Anoia a Vilafranca del Penedès
(c-243A), km 1 08739 - Subirats (Barcelona) -
www.castellroig.com
www.instagram.com/sabateicoca

índex gourmenials

índex paísdevins

Vins El Cep - Cava Claror



Arrels centenàries

Can Llopart de les Alzines, una finca situada a Espiells (El Penedès) que data de l'any 1499 va ser el lloc escollit per construir el celler de Vins El Cep.

Les famílies Carreras, Esteve, Masana i Parera, ja havíem establert vincles en el passat, més enllà del veïnatge i l'amistat. Totes comptàvem amb una experiència centenària en l'agricultura i en la tradició de fer vi a les nostres masies.

Cava Claror

Paratge Qualificat

Can Prats

Cava Brut Nature de llarga criança que representa la màxima expressió del terrer. Verema manual. Entrada ràpida i per gravetat a la bodega. Premsat a baixa pressió amb una extracció de most flor del 50%. Fermentació de cada varietat en petits dipòsits a temperatura controlada, llevats autòctons. Amb un 12% del vi base envellit en barrica durant 4 mesos. Remenat anual de les ampolles. Criança superior a 90 mesos amb tap de suro natural.

Claror és sinònim de puresa, és l'essència del Cava, la màxima expressió de la Mediterrània amb les tres varietats tradicionals del Penedès. El primer cava elaborat segons els principis de l'agricultura biodinàmica.

El 1980 iniciem un projecte en comú per elaborar vins i caves que representin la identitat dels nostres terrers. A dia d'avui, aquests terrers es conreen seguint els principis de l'agricultura ecològica i biodinàmica, on la terra, les plantes, els animals i l'home treballen conjuntament per tal de millorar i preservar l'equilibri natural de l'ecosistema.



El primer cava biodinàmic del món

Varietats: 40% Xarel·lo, 30% Macabeu i 30% Parellada.

Tast :

Un rosari fi i persistent.

Nas.: Molt franc i fresc, amb aromes fruiters de poma, ametlla torrada i subtils matisos de la criança.

Molt fi, elegant i complex en boca. Final persistent.

Maridatge:

Per la seva estructura i criança es idoni per acompanyar plats d'alta gastronomia: ostres, caviar, fumats, peix al forn, rostits d'aviram, foie i formatges curats.

Serviu-lo entre 7 i 8 °C.
P.V.P aprox. 47€

Reconeixements

Cava de Paratge Qualificat, Can Prats



Vins El Cep

Viticultors des de 1448

Can Llopart de les Alzines, s/n Sant Sadurní d'Anoia,
08770 Barcelona Tel: (+34) 938 91 23 53 -
vinsecep.com
<https://www.instagram.com/vinsecep>

índex gourmenials

índex paísdevins

Oliver Viticultors - Gemma Brut Nature



Gemma Brut Nature

DO Cava. Brut Nature, ecològic
Cava de guarda superior gran
reserva: criança mínima de 45
mesos. De vinyes pròpies
veremades a mà. Cupatge: 50%
Xarel·lo, 35% Macabeu i 15%
Chardonnay. Alc. 11,5°

Vinya i Elaboració

Les tres varietats es premsen per separat, però el Xarel·lo i el Macabeu fermenten conjuntament en un mateix dipòsit a temperatura controlada. Posteriorment es decideix el cupatge final i s'inicia el tiratge. La segona fermentació té lloc dins l'ampolla, seguint el mètode tradicional, amb una llarga criança sobre les mares que aporta profunditat i finor



Oliver Viticultors és un celler familiar del Penedès amb arrels profundes a Sant Sadurní d'Anoia, capital del cava. El Cava Gemma és un homenatge a la mare de la família, Gemma, i representa el cava més especial de la casa, reservat per a moments destacats.

La filosofia del celler combina tradició i respecte pel medi, amb aposta per la viticultura ecològica i elaboracions de llarg recorregut

Tast

De color groc pàl·lid amb reflex daurat, brillant i transparent. En nas, aromes de fruita madura i brioixeria, tocs de fruita seca. En boca, presenta bona acidesa i a la vegada és cremós amb un final elegant. Ben estructurat i equilibrat, post-gust net amb notes de pastisseria, i final llarg.

Maridatges

És el gran reserva per a les celebracions més especials i marida amb plats gastronòmics emblemàtics, des de marisc fins a cuina d'autor

PVP aprox. 14€

Temperatura de servei :
entre 9-11°C.
P.V.P aprox. 21€

"Un gran reserva ecològic, elegant i amb caràcter genuí, elaborat amb Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay, amb criança mínima de 45 mesos i dedicat a la mare de la família, Gemma."

Oliver Viticultors

Maset de Cal Xic, s/n (Can Batista), 08739 Subirats – Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona Telèfons: 609 37 52 42 / 639 42 41 00

www.oliverviticultors.com

índex gourmenials

índex paísdevins

La Fita - Ancestral 2023

Pet Nat

100% Macabeu Alc. 11,2°

Vinya i Elaboració

Ceps de macabeu de 50 anys en sòl argilo-calcari de la parcel·la de Can Patomàs, a l'Alt Penedès.

Verema manual i acurada, premsat directe i fermentació és espontània, amb llevats autòctons que finalitza a la mateixa ampolla, seguint el mètode ancestral. Després el vi reposa 6 mesos amb les seves mares fines, afinant textura i bombolla sense perdre energia ni vivacitat.

Amb menys de 2 g/L de sucre residual, és un escumós sec, net, directe i sense artificis.



Tast

color groc palla, que anticipa la riquesa del seu perfil aromàtic. En nas, aromes de poma, pera i un lleuger toc cítric. En boca, bona acidesa i frescor, acompanyat d'una bombolla fina i cruixent que eleva el seu caràcter viu. Aquest Pet-Nat és ideal per a aquells que cerquen un vi sec que fusioni el perfil afruitat amb una sensació de frescor pura i directa.

Maridatge

Un escumós fresc per gaudir en qualsevol moment del dia, des de l'hora del vermut als aperitius o un sopar informal.

Blancher Cava - Reserva de la Tieta

DO Cava.

Varietats: Macabeu, Xarel·lo (Pansa Blanca) i Parellada.

Un cava exclusiu. Fet amb una acurada selecció de les nostres millors vinyes velles i elaborat en les millors anyades a partir del most flor. Fermentació en acer inoxidable i envellit durant més de 60 mesos en ampolla, a 18 metres sota terra en condicions òptimes. Clarificat a mà en pupitres. Un cava que representa una aposta segura per l'elegància i la finor.

Alcohol: 11,5° Brut Nature.

PVP aprox. 24€

www.blancher.es



Tast

Tast. olor groc pàl·lid amb reflexes daurats. Bombolla fina i persistent, amb una bona formació del rosari. Al nas és fi, amb aromes definits de criança a pa torrat, notes de fruits secs i un toc final d'ametlla amarga. En boca és fresc i equilibrat i de llarga persistència.

Maridatge

És ideal per a marisc, peixos blaus i fruits secs.

Cava fet en honor a la Sra. Teresa Blancher Solanes (1917-1984). pel seu amor pels vins de Catalunya.

índex gourmenials

índex paísdevins

Canals Nadal Antoni Canals Brut Nat 2015



Som una cava fundada el 1986, continuació del llegat de boters i comerciants de vi des del 1909, i Antoni Canals Nadal, amb el suport dels seus fills va fundar la cava que porta el seu nom. Treballem principalment amb les varietats autòctones i tradicionals del Penedès, el Macabeu, el Xarel·lo i la Parellada. Apostem per caves i vins de qualitat amb l'objectiu d'elaborar productes amb una gran personalitat.

Antoni Canals Gran Reserva

DO Cava. Brut Nature, ecològic Collita singular, només 500 ampolles.

Aquest cava neix fruit de l'estudi de la capacitat de l'envelliment de les grans reserves gràcies a les millores en l'elaboració dels nostres caves. No s'afegeix sucre al licor d'expedició al degollament.

Alcohol: 12°

Varietats: 50% Xarel·lo, 40% Macabeu, 10% Parellada

Temperatura de servei : entre 9-11°C.

PVP aprox. 23€

Als nostres caves, volem preservar aquesta herència familiar i elaborar productes de qualitat, mantenint la tradició, utilitzant les varietats autòctones i una aposta per la innovació amb elaboracions atrevides.



Tast

Al nas és un cava de gran complexitat, amb caràcter especiat inicial, evolució cap a records de pastisseria que finalitza amb notes de fruites confitades, poma al forn i préssec en almívar. A la boca sorprèn la frescor i la lleugeresa del vi, amb una gran maduresa. Les bombolles donen una textura suau sobre la llengua que integra el conjunt. El final és llarg, cremós i repeteix de manera subtil les evocacions de fruites en compota.

Maridatges

És el gran reserva per a les celebracions més especials i marida amb plats gastronòmics emblemàtics, des de marisc fins a cuina d'autor

*"Gran Reserva Collita 2015
82 mesos de criança."*

Canals Nadal

El Pla del Penedès

www.canalsnadal.com

índex gourmenials

índex paísdevins

Alsina Sardà Vestigis Gran Cuvée 2016



L'any 1982 la família s'inicia en el món dels vins i caves, elaborant les seves primeres ampolles a la petita cava familiar de Ca l'Avi (Subirats). En tots aquests anys, han pogut aprofundir en el coneixement de la terra i el medi i així han pogut interrelacionar-se la natura i el seu treball. Mantenir l'equilibri de l'ecosistema i desenvolupar un cultiu sostenible dóna com a resultat que la terra s'expressi en els seus fruits.

Alsina Sardà Vestigis Gran Cuvée 2016

DO Cava Gran Reserva Brut Nature

Verema manual; elaborat amb un suau premsat amb obtenció del 50% de most flor, seguit de fermentació a baixa temperatura (15°) en dipòsit d'acer inoxidable i amb la segona fermentació en ampolla amb criança de 36-48 mesos.

Varietats

20% Macabeu, 20% Xarel·lo fermentat en bóta, 20% Parellada, 20% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Temperatura de servei : entre 9-11°C.

PVP aprox. 32€

La nostra experiència ens diu que per poder elaborar un vi característic, el raïm ha de disposar de temps i espai perquè físicament aconsegueixi el seu cicle natural.



Tast

Al nas destaquen les notes florals (jardí mediterrani) que de seguida adquireixen complexitat en unir-se a notes torrades.

La presència mineral (calcària) és notòria. En paladar descriu la lenta criança, amb una fragància que es torna elegant, i amb destacada cremositat. Bombolla fina i persistent. Un cava amb gran personalitat i identitat, que descriu molt bé el nostre 'terroir'.

Maridatges

És un escumós eminentment gastronòmic: acompanyarà molt bé aperitius d'ibèrics i xarcuteria selecta; peix al forn, canelons de marisc, canelons d'aviram i tòfona, formatges cremosos i pastisseria on hi predomini la xocolata negra

Alsina Sardà

El Pla del Penedès

<https://www.alsinasarda.com/>

índex gourmenials

índex paísdevins

Cuscó Berga - Cava Gran Reserva 2013 ECO



Celler Cuscó Berga ubicat a les portes del Parc Natural del Garraf i únic Celler del Penedès construït sobre roca calcària natural del Massís del Garraf. Des de finals del segle XIX, la família Cuscó i Esteve practica la viticultura de forma artesanal elaborant els seus propis vins i caves. En l'actualitat, practica l'agricultura Ecològica a totes les seves finques.

Cuscó Berga - Gran Reserva Organic

DO Cava Brut Nature Organic (eco) Gran Reserva 2013

Cava de gamma gourmet, agradable acompanyant dels nostres plats més selectes.

La fermentació dura uns tres mesos a una temperatura de 10-12°C i després continua en rima durant quatre anys

Varietats: Macabeu 30%, Xarel·lo 40%, Parellada 30%. Alc. 11,5°

Temperatura de servei :
entre 9-11°C.

PVP aprox. €

*La qualitat dels seus Vins i
Caves del Penedès és un
dels seus grans valors
diferencials.*



Tast

Bombolla fina, enèrgica i persistent. Aroma fresc i amb notes de fruita tropical, torrats, molt complex i net de nas.

Boca: presència de carbònic, suau, notes de pastisseria, cremositat, acidesa equilibrada i un final llarg i aromàtic.

Bombolla molt agradable

Maridatges

És un escumós eminentment gastronòmic: acompanyarà molt bé aperitius d'ibèrics i xarcuteria selecta; peix al forn, canelons de marisc, canelons d'aviram i tòfona, formatges cremosos i pastisseria on hi predomini la xocolata negra

Cuscó Berga

Avinyonet del Penedès

www.cuscoberga.com. www.instagram.com/cuscoberga

índex gourmenials

índex paísdevins

Adernats - PUR Cava Gran Reserva 2012



La Vinícola de Nulles, amb la Catedral del Vi d'emblema, és la història de l'esforç d'un poble per tirar endavant un somni. El 1987 neix Adernats, la marca que portarà el reconeixement a Nulles i a les generacions de viticultors que ho han fet possible.

Adernats, nom que prové del conjunt de terres més proper al celler, es manté vint-i-cinc anys després com la marca de vins i caves referència a Tarragona amb més de 17 productes embotellats.

Adernats PUR - Gran Reserva 2012

DO Cava Brut Nature, Gran Reserva, més de 60 mesos de criança en cava. Collita 2012.

Terrers privilegiats i vinyes gairebé centenàries li atorguen una distingida personalitat. Els vents temperats i humits ho fan profund i salí. Un cava pur, sense licor d'expedició, com el mar mediterrani.

Varietats: 50% Macabeu 50% Xarel·lo

Temperatura de servei :
entre 9-11°C.
PVP aprox. 23€

*Pura expressió del
mediterrani més salvatge ”.*



Tast

Les terres argiloses i calcàries del sud de l'Alt Camp li atorguen una distingida personalitat mineral i la llarga criança de 60 mesos una notable maduresa aromàtica i una abundant i fina bombolla. Persistent, llarg i delicat, desperta notes cítriques a fruites madures, melmelades i codonys

Maridatges

És un escumós eminentment gastronòmic: acompanyarà molt bé aperitius d'ibèrics i xarcuteria selecta; peix al forn, canelons de marisc, canelons d'aviram i tòfona, formatges cremosos i pastisseria on hi predomini la xocolata negra

Adernats
Nulles, Alt Camp
<https://adernats-shop.com/>

índex gourmenials

índex paísdevins

Vives Ambròs Gran Reserva Jujol Barrica



Vives Ambròs és un cognom amb un fort arrelament a Montferri i a la comarca de l'Alt Camp. En aquestes terres privilegiades per al cultiu de la vinya, la família Vives de Ca l'Ambròs troba les seves arrels cinc segles enrere.

La família va apostar fa anys per elaborar un cava d'alta qualitat, un cava artesanal de llargues crianses i amb una clara aposta per una reduïda i acurada producció.

Vives Ambròs Cava Gran Reserva Jujol Barrica

DO Cava Brut Nature, Gran Reserva

Cava elaborat exclusivament amb Xarel·lo de la "Vinya del Fondo", el qual el fem fermentar en barriques noves de roure francès on, durant quatre mesos, el mantenim sobre les fines mares arrodonint-lo amb lleugers "battonnages" per posteriorment embotellar-lo i que realitzi la seva segona fermentació i la llarga criança d'uns 4 anys en ampolla.

Varietats: 100% Xarel·lo.

Alc.:11,5°

Temperatura de servei :
entre 9-11°C.

PVP aprox. 42€



Tast

Aquest escumós de Xarel·lo esdevé original i agosarat en el gust, de traç reposat i tranquil, però fidel a la pròpia terra i a les bótes de roure on, el most de raïm, es transforma en vi i confereix a aquest cava una marcada personalitat. Amb aromes elegants de fina fusta, combinant les fruites blanques amb fruits secs, aromes balsàmics i especiats. En boca és cremós, suau i sedós; amb un atractiu record de la fusta barrejat amb la frescor de la fruita i un final de vainilla.

Maridatges

És un escumós eminentment gastronòmic: acompanyarà molt bé aperitius d'ibèrics i xarcuteria selecta; peix al forn, canelons de marisc, canelons d'aviram i tòfona, formatges cremosos i pastisseria on hi predomini la xocolata negra

Vives Ambròs

Nulles, Alt Camp

<https://adernats-shop.com/>

índex gourmenials

índex paísdevins

Carol Vallès Mallerenga Gran Reserva

DO Cava
Zona Comtats de Barcelona
(Alt Penedès)
Gran Reserva Brut Nature
Ecològic
Totes les nostres vinyes de
Macabeu, Xarel·lo, Parellada,
Chardonnay i Pinot Noir
estan certificades com a
ecològiques pel CCPAE.
Varietats: Chardonnay,
Xarel·lo en bóta.

*és perfecte pel suquet de
peix o arròs caldós. Més de
50 mesos de criança*

Serviu entre 8-10°C
PVP aprox. 23€
www.cellerscarol.com



Tast

Vista: bombolla fina,
persistent i elegant.
En nas hi trobem notes de
fruita madura i confitada-
que es fonen amb uns torrats
suaus procedents, sobretot,
de la criança en bóta del
Chardonnay i de l'excel·lent i
lenta criança dins de
l'ampolla.
El Xarel·lo aporta notes més
fresques i florals. En boca és
untuós, llarg i ple de vida.

Maridatge

Un cava per acompanyar
menjars "elaborats" carns,
peix guisats o embotits
curats.



GRUP TOMÀS CUSINÉ

expressant en cada celler el millor de cada terroir



Celler Sangenís i Vaqué



Plaça Catalunya, 3 43739 Porrera,
El Priorat (Tarragona)
telèfons

Tel. +34 977 82 82 52 +34 676 77 54 62
EMAIL: celler@sangenisivaque.com

<https://www.sangenisivaque.com/>

<https://www.instagram.com/sangenisivaque/>

Acústic Celler - Auditori Blanc



Albert Jané

La història d'Acústic Celler al Montsant comença a finals de l'any 2003. L'Albert compra una vinya vella de garnatxa plantada l'any 1932 en el terme de Capçanes. Per ell el Montsant és una zona amb un potencial de qualitat i singularitat enorme degut al seu immens patrimoni de vinyes velles de garnatxa i carinyena.

L'Albert Jané és un enamorat del món del vi. Prové d'una família de bodeguers des de fa 4 generacions. El seu pare Benjamí li ha ensenyat la cultura del vi i del treball, la serietat i rigor.

Auditori Blanc Vinyes velles meravelloses

Vi de paisatge i sensacions realment especials fruit d'unes vinyes molt velles màgiques de 3 vinyes de 3 varietats diferents.
Maceració pel·licular a 8-10 °C durant 2 dies. Fermentat en ou de ciment, fudre de roure francès de 1500 litres i botes de 400 litres. Criad amb les seves mares durant 10 mesos.

"Gaudint d'aquest vi un té la sensació de pau espiritual i equilibri emocional experimentat en un auditori escoltant música acústica."

Vi blanc Ecològic

DO Montsant.

Varietats: 76% Garnatxa blanca, 19% Pansal i 5% Macabeu.

Tast. Color molt intens. Aromes fruitosos cítrics, especiats de sotabosc mediterrani (fonoll, farigola...) i aromes cremosos.

En boca greixós, profund, potent, gras, intens, fresc amb bona fruita cítrica, tacte especiat i cremós.

Posterior gust llarg i intens.

Serviu a 8-10°.

PVP aprox. 24€

acusticceller.com

acústic
CELLER

Acústic Celler

ALBERT JANÉ

Carrer Sindicat, s/n, 43775 La Vilella Alta, Tarragona

Tel: +34 672 43 26 91-

acusticceller.com

www.instagram.com/acusticceller/

Celler Arrelats- Propositum Blanc



“Observar un passat per projectar un futur”

És un petit celler que neix a l'antiga casa familiar del Sergi Pallarès, l'enòleg i impulsor d'aquest celler.

Elaboren vins únicament amb varietats tradicionals de la Terra Alta, sempre buscant la màxima expressió de les vinyes més velles; en blancs, la Garnatxa Blanca i el Macabeu; i en negres, la Garnatxa Negra i la Carinyena.

Les vinyes, estan ubicades al terme municipal de Gandesa, sota l'empara del segell de qualitat de la DO Terra Alta.

Propositum blanc

Vinyes Velles

DO Terra Alta.

La verema, es realitza de forma manual. Un cop el raïm arriba al celler, es procedeix a separar la rapa del gra, i es fa un encubet en dipòsit d'acer inoxidable, procedim al descubet i premsat, el most resultant inicia la fermentació alcohòlica en dipòsit d'acer inoxidable.

Un cop acabada, el vi passa l'hivern en dipòsit d'acer inoxidable amb les seves pròpies mares, fent un remogut (batonnage) setmanal/mensual d'aquestes mares.

Arribada la primavera el vi es clarifica i s'embotella seguint el calendari lunar

Serviu a 9-10°.
PVP aprox.8€

Un excel·lent garnatxa blanca de la Terra Alta, amb un acurat treball amb les mares que li atorga frescor, volum, cremositat i estructura. Un vi molt gastronòmic i amb una molt bona relació qualitat / preu.

Son pagesos, la vinya forma part del seu dia a dia. La cuiden com si fos única, ja que ella els dóna els fruits que es converteixen en l'elegància dels seus vins.

L'home del celler i de la família

Varietats: 100% Garnatxa Blanca.

Tast : Nas: Gran varietat d'aromes a fruita blanca, cítrics, fruites tropicals amb intensitat aromàtica alta. Hi destaquen notes d'herbes mediterrànies com el fonoll.

Boca: Entrada voluminosa, pas amable i persistent, equilibrat i llarg.

Maridatge:

Ideal per prendre a copes i per acompanyar els àpats: arrossos de peix, carns blanques a la brasa; aperitius de marisc, peixet fregit, suquets de peix, canelons d'aviram....

Alcohol: 13,5°

Reconeixements

Medalla de Plata a Grenaches du Monde 2021

Celler Arrelatsl

Carrer d'en Badal, 6, 43780 Gandesa, Tarragona
Tel: 618 03 16 68

www.cellerarrelats.com [instagram.com/celler_arrelats/](https://www.instagram.com/celler_arrelats/)



Bielsa Ruano - Solista Morenillo-blanc de noir



Solista, és la tercera gamma dels vins del Projecte Bielsa Ruano. És una gamma de 6 vins monovarietals amb un pas per bóta de roure Francés de 6 a 12 Mesos.

És la gamma més premium del celler de Vilalba, de vinyes pròpies i altres de petits viticultors que ens deixen cultivar el seu patrimoni únic.

Solista Morenillo 2023

Blanc de Noirs

100% Morenillo (Varietat autòctona de la Terra Alta). Vinificat com un blanc de noirs. Premsat suau directament i posteriorment addició de carbó actiu per aconseguir el to propi d'un blanc. Cal dir que en aquesta anyada 2022 és va treballar amb dosi molt baixa i per aquesta raó si mireu la botella us pot fer la sensació que es tracta d'un orange wine, sensació que desapareix un cop serviu el vi a la copa.

Després de la fermentació el vi va romandre 12 mesos en bóta de roure i 6 més en ampolla.



"Un excel·lent Blanc amb ànima de negre que amplia el registre gastronòmic d'aquesta ancestral varietat terraaltina"

Tast

De color groc daurat amb reflexos lleugers ataronjats. Nas amb aromes a fruites tropicals com la pinya, pomelo, meló i mango, molt aromàtic amb notes d'espècies com la vainilla.

En boca, té un pas elegant i fresc, molt sedós i untuós amb un postgust llarg i amb molt bona estructura que denota un vi amb moltíssima complexitat degut al seu pas per bóta. La seva ànima de negre se'ns fa present amb una continguda tanicitat arrodonida pel pas per fusta i el repós al celler. Un vi per disfrutar fins que el virtuosisme del Solista s'acabi.

Maridatges

Peixos grassos, carns blanques, embotits, i per gaudir fins que el solista acabi el concert.

Alcohol 13,5°

Temperatura de servei :
entre 12-14°C.

P.V.P aprox. 21€

Bielsa Ruano.

Carrer Sant Isidre, 24 Vilalba dels Arcs- Terra Alta
Tel.665 220 796

bielsaruano.com

[@bielsaruano](https://www.instagram.com/bielsaruano)

índex gourmenials

índex paísdevins

Cuscó Berga - Cova Gran Xarel·lo Vermell



Celler familiar i artesanal

Va ser l'any 1985 en que Josep Cuscó Berga i els seus fills van aconseguir, amb molta dedicació i esperit de superació, edificar el celler actual. Celler de concepció moderna, amb unes condicions excepcionals per a l'obtenció de grans Vins i Caves. És l'únic Celler del Penedès construït sobre roca calcària natural del Massís del Garraf.

La qualitat dels Vins i Caves del Penedès és un dels seus grans valors diferencials. Es tracta d'un reconeixement nacional i internacional a l'esforç personal i tecnològic del sector vitivinícola que s'ha guanyat a pols la credibilitat del consumidor.

Xarel·lo Vermell

Cova Gran

L'elaboració d'aquest vi natural consisteix en un derrapat i una premada suau, obtenint un most flor i una mica de color, que juntament amb les seves mares el fem fermentar amb els seus propis llevats salvatges en dipòsit d'acer inoxidable a una temperatura de 16-17°C per mantenir al màxim les aromes varietals. D'aquesta manera es manté l'ADN de la parcel·la

"El xarel·lo vermell és una varietat Ancestral recuperada i autòctona per excel·lència. Aquest vi que presentem és fruit de vinyes de més de 50 anys"



Vi Natural (sense sulfits)

DO Penedès

Vi jove monovarietal

Varietat: 100 % Xarel·lo Vermell

Tast.

Vista. Color coure pell de ceba i brillant.

En nas olor de flors i herbes mediterrànies com el romaní, fonoll i la farigola. Fruïtes, pera, préssec, poma verda.

Boca: Acidesa marcada, sensació refrescant. Notes de mineralitat, salinitat (Mediterrani-Garraf), Vi elegant, complex i equilibrat.

Maridatge:

És ideal per a arrossos, formatges, peix, marisc, ostres del Delta de l'Ebre.

Alcohol : 11,5°

Serviu a 6-8°

PVP aprox. 14€



Vins i Caves Cuscó Berga

C.Esplugues, 7 08793 Les Gunyoles –
Avinyonet del Penedès – Barcelona
Tel: +34 938 97 01 64 / +34 676 25 25 50

[índex gourmenials](#)

[índex paísdevins](#)

Edetària - Finca La Terrenal



Un estil propi

Joan Àngel Lliberia és l'ànima d'Edetària. La infantesa viscuda al voltant d'aquest apassionant món, el fan tornar als seus orígens per a engegar Edetària, un somni ara fet realitat, com homenatge al seu avi Llorens -enòleg- i el seus pares Pepita i Àngel -viticultors-, elaborant vins autèntics a la seva terra, amb les vinyes de casa i amb un estil propi.

"La garnatxa blanca portada a la seva màxima expressió"

Finca la Terrenal

D.O Terra Alta

Vi elaborat exclusivament amb Garnatxa Blanca de vinyes velles, plantada en costers cara-solats en sòls argilosos. En aquest tipus de terrer és on la Garnatxa blanca es manifesta amb plenitud de caràcter i potència.

"A Edetària elaborem vins autèntics amb raïms de varietats autòctones, cercant la màxima expressió dels nostres terrers, recuperant el valor de les vinyes velles i treballant de manera ecològica."

Reconeixements

92 Punts Decanter DO Terra Alta

94 Punts Guia Peñin 2019



L'essència de la Garnatxa Blanca

Varietats: 100% Garnatxa Blanca

Tast: Complexitat aromàtica, on destaca la seva mineralitat. En boca és un vi dual, amb una entrada càlida i potent però amb una frescor força viva, ben estructurat i elegant al paladar. Aromes d'herbes mediterrànies, vainilla i torrefactes amb un postgust llarg

Maridatge:

Ideal per acompanyar carn d'ànec, peixos guisats com el congri, la sípia, l'anguila..

Grau alcohòlic: 14°
Serviu-lo entre 10 i 12 °C
P.V.P aprox. 40€



E D E t À R I A

Edetària

FINCA EL MAS · Ctra. Gandesa - Vilalba, s/n ·
43780 Gandesa (Tarragona)
T (+34) 977 42 15 34

índex gourmenials

índex paísdevins

Eudald Massana-Avi Ton, Finca Qualificada



Compromís amb la terra

Una història de 10 generacions marcada per l'emprenedoria de la família Massana, que es va consolidar amb l'entrada d'una nova generació, l'Eudald, que juntament amb els seus pares va crear un nou projecte vitivinícola que avui dia s'ha convertit en una empresa amb identitat pròpia. L'Eudald explica que tirar endavant el celler és "un compromís i un orgull".

"Tenim una filosofia de treball consolidada i en la que creiem: l'ecologia i la biodinàmica. La viticultura dóna identitat al Penedès i des del nostre celler hem treballat i treballarem per conservar-la."

Avi Ton

Vi de Finca Qualificada

D.O Penedès

El primer vi de la varietat autòctona Xarel·lo en assolir la categoria de Vi de Finca Qualificada

Vi Blanc de la vinya de l'Avi Ton, plantada amb la varietat Xarel·lo el 1945 per Ton Massana, 8a generació de la família a la finca. És una vinya de més de 78 anys amb molt baixa producció i de terrer calcari.

Aquest vi és un homenatge al pare de l'actual propietari, Eudald Massana i l'avi dels seus fills: aquest és l'origen del nom.



Cultiu ecològic i biodinàmic

Varietats: 100% Xarel·lo

Tast : Color daurat pàl·lid amb tonalitats brillants. En nas, aromes florals es combinen amb els de fruites madures (pinya, codony, compota) i els aromes de la bóta (torrats, vainilles, cafès). en boca, equilibrat amb cos i glicèric, untuós i a la vegada transmet sensació de frescor, notes tropicals.

Maridatge:

Formatges, foies, canapès, paella de marisc, sushi, bacallà amb pèsols i carxofes i carns blanques.

Grau alcohòlic: 12,5°
Serviu-lo entre 10 i 12 °C
P.V.P aprox. 28€

Reconeixements Premis Acadèmia

Tastavins:

Avi Ton 2012-Medalla d'Or

Avi Ton 2013-Diploma d'excel·lència

Avi Ton 2015-Diploma d'excel·lència

Avi Ton 2016-Medalla d'Or

Avi Ton 2018-Medalla d'Or



Eudald Massana

Finca el Maset s/n - Sant Pau d'Ordal (Subirats)
08739 Barcelona T +34 938 994 124

índex gourmenials

índex paísdevins

Jané Ventura - Malvasia de Sitges



Fer vi és una manera de mostrar la nostra generositat pel fet d'estar vius, és la nostra forma de contribuir a fer millor el planeta

Jané Ventura és un celler familiar amb tradició en el món del vi des de 1914, al Baix Penedès que va començar amb Josep Jané, besavi de Gerard Jané Úbeda, l'enòleg, responsable de l'elaboració dels actuals prestigiosos vins i caves d'aquest celler.

La seva filosofia està inspirada en el respecte cap a l'entorn i la tradició, i engloba conceptes tan intangibles com la cultura, el paisatge i la creativitat.

Malvasia de Sitges

D.O Penedès

Vi blanc de dues petites vinyes al terme de La Bisbal del Penedès i El Montmell. DO Penedès
Per la verema del 2021, el 80% del vi ha fermentat en un petit dipòsit d'inox, i el 20% en una bóta de 300 l. de roure francès de segon vi durant 5 mesos

Mostra la pintura "Porto un ram de flors" de Marina Durany, que forma part de la trilogia "Tres raïms vitals"..



"La Riesling catalana"

Varietats: 100% Malvasia de Sitges

Tast : Color groc llimona.

Aroma de fruites d'os (préssec, albercoc), notes exòtiques (mango i fruita de la passió) amb un fons fresc d'herba tallada.

En boca es mostra untuós, ampli i profund amb una acidesa natural molt viva, característica d'aquest raïm.

Final llarg i persistent.

Maridatge:

Carns blanques, arrossos, peixos grassos o cuinats al forn, formatges, cuina especiada, salses cremoses.

Alcohol: 13°

Serviu-lo entre 8 i 10 °C.

P.V.P aprox. 16€

Originària de Grècia, la Malvasia de Sitges forma part d'un grup de Malvasies molt antigues i força desconegudes.

Jané Ventura és un dels cellers pioners en la recuperació, des de l'anyada 2004.

Jané Ventura

VINS I CAVES DES DE 1914

Jané Ventura

Ctra. Calafell, 2, 43700 El Vendrell

Baix Penedès, (Tarragona) Tel. 977 66 01 18

<https://janeventura.com/>- [nstagram.com/janeventura1914/](https://www.instagram.com/janeventura1914/)

Mas Llunes - Garnatxa Roja



Una història centenària

"Els nostres avantpassats ja treballaven les terres a Garriguella el 1331. Avui nosaltres seguim el somni que ells van començar." Treballem amb varietats autòctones com la Garnatxa i la Carinyena i extremem les atencions a les nostres vinyes.

Garnatxa Roja

Vins Singlars

Aquests vins sempre provenen de vinyes molt velles i varietats autòctones, mantenint així l'essència del territori. L'etiqueta s'inspira en les parets de pedra seca, símbol de singularitat i autenticitat, en què cada pedra representa la personalitat de cada vi.

L'essència de la singularitat

Veremà a mà. El most macera amb les pells durant tres hores abans de la fermentació. El resultat és un vi 100% garnatxa roja, procedent de ceps centenaris de la vinya de Fontanilles, plantada en sòls de pissarra que aporten caràcter i mineralitat.

Vi blanc DO Empordà
Envellit 5 mesos en bóta
Varietats: 100% Garnatxa Roja



Equilibrat i llaminer

Tast :

Color daurat brillant amb lleugers reflexes grisos. Aromes dolços de fruita molt madura, codony, anisats, fonoll,... seguits d'aromes frescos a cítrics amb lleugeres notes de menta. En boca és un vi molt equilibrat en dolçor i acidesa, ample, golós, llaminer i a la vegada fresc. Molt persistent.

Maridatge:

Carns blanques, Embotits, Formatges curats, Carns vermelles.

Grau alcohòlic: 14,5%

Temperatura de servei: 10-12°

PVP aprox. 27€

Reconeixements:

(2021) 93 punts Guia Peñin 2024
(2019) Millor Garnatxa Roja Guia de Vins Catalunya 2022

*La col·lecció **Singlars** de Mas Llunes neix amb la voluntat d'oferir vins únics, diferents a cada anyada i elaborats en quantitats molt petites.*

Mas Llunes

Ctra de Vilajuïga s/n 17780 | Garriguella
Tel: +34 972 552 684

índex gourmenials

índex paísdevins

Mas Pòlit - ClariNet - do Empordà



Fou l'any 1572 quan Antoni Heras, fill del Mas d'en Heras de Garriguella, comprà el Mas. A partir d'aquesta data el Mas Pòlit ha estat propietat de la família Heras i dels seus descendents.

"Seguint la tradició dels nostres avantpassats ens esforcem per tirar endavant una tradició arrelada a l'Empordà i a Vilamaniscle."

ClariNet blanc

Blanc de Noirs

Varietats de raïm:

100% Garnatxa Negra. Un vi ecològic DO Empordà de vinya de muntanya.

Elaboració:

La verema seleccionada i la fermentació a temperatura controlada preserven la puresa aromàtica i la tensió del vi. L'ús moderat de sulfurós i la cura artesanal potencien fruita i flors. El resultat és un blanc directe, transparent i elegant, ideal per gaudir-ne ara o amb una mica d'envelliment.

Alcohol: 14°

Temperatura de servei: 7-9°C

Preu aprox. 13€



Tast

D'aspecte brillant, amb un color groc molt pàl·lid amb tonalitats entre roses i grises.

En nas apareixen els aromes de fermentació com poden ser préssec o pinya però amb una forta influència de la varietat garnatxa negra que és qui acaba remarcant el seu origen. També hi son presents unes notes cítriques que et conviden a veure'l.

En boca sorprèn per la seva complexitat i bona estructura, al mateix temps es fresc, també amb gustos cítrics. Te un cos ple i una bona persistència en boca que el fa consistent i agradable.

Maridatges

Ideal per acompanyar marisc, amanides, aperitius, arrossos de peix, peix a la planxa o carns a la planxa, tapes i formatges suaus, plats vegetals de temporada (escalivada, carxofes, verdures a la brasa)

"Clar i Net és l'únic blanc del Celler Mas Pòlit acollit a el moviment internacional de Viticultura Heroica."

Mas Pòlit

Carretera de Sant Quirze s/n. Vilamaniscle, Girona.

Tel+34 636 482 472

cellermaspolit.com

[@cellermaspolit](https://www.instagram.com/cellermaspolit)

índex gourmenials

índex paísdevins

Nadal viticultors des de 1510 - Nadal X



Finca Nadal

La nova realitat climàtica que arriba a partir de 1994, amb primaveres i estius més secs i calorosos, és el punt de partida per elaborar vins blancs a la Finca Nadal. De la collita del 1998 s'elabora el primer vi blanc de xarel·lo. El 2014 s'hi incorpora, després d'una llarga feina de recuperació del xarel·lo vermell, un segon vi blanc.

La Finca Nadal de la Boadella té un compromís amb les varietats autòctones. Els ceps, alguns de les quals tenen més de 80 anys, proporcionen produccions de raïm equilibrades i de gran qualitat.

Col·lecció 2021 Nadal X Vermell

"Una anyada amb poca quantitat de pluja i una varietat que s'expressa molt bé en aquestes circumstàncies. Un resultat esplendorós, amb un vi molt fresc i de molt llarga vida"

"Nadal X Col·lecció neix de produccions limitades de les millors collites de xarel·lo vermell després d'un afinament mínim de 24 mesos, dels quals 12 en dipòsit i 12 en ampolla."



Xarel·lo Ecològic

Vi blanc sec, afinat per "bâtonnage" en dipòsit i seguidament, un mínim de 12 mesos en ampolla
DO Penedès, Costers de Lavernó
Anyada 2021
Varietat: 100 % Xarel·lo Vermell

Tast.

Vista: Color groc amb reflexos d'or vell. Nas: Fruita vermella madura amb tocs especiats.
Boca: Saborós i ple, amb notes de fruita tropical.
Molt persistent.

Maridatge:

Acompanyarà bé arrossos caldosos i tota mena de guisats de peix. Peix al forn, caldereta, bullabesa...
Alcohol : 12°

Serviu a 8-10°
PVP aprox. 17€

Nadal
DES DE 1943

Nadal

Finca Nadal de la Boadella 08775 Torrelavit
Alt Penedès (Barcelona)
+34 93 898 80 11. / +34 607 463 052
nadal.com

Celler Piñol- L'Avi Arrufí Blanc



Tecnologia i tradició

Som un celler familiar situat a Batea (DO Terra Alta) dedicat a la producció de vins fets amb raïm orgànic de la zona. La passió, l'entusiasme i l'amor per les nostres vinyes i la professió fan dels nostres vins un producte únic i conegut a tot el món. Som una combinació perfecta entre moderna tecnologia i tradició secular.

L'Avi Arrufí blanc Sabor de l'origen

DO Terra Alta.
Vi blanc de finca on respectem el que la vinya ens vulgui donar cada anyada.
Criança de 7 mesos en bótes de roure francès.

Serviu a 10-12°.
PVP aprox. 25€

Premiats per la qualitat dels nostres vins, destacats amb puntuacions d'entre 90 i 95 punts per Robert Parker i seleccionats en les millors guies víniques (Tanzer i Jancis Robinson, entre d'altres).

Som autòctons, com el raïm que utilitzem (carinyena, garnatxa negra i blanca i morenillo: som una combinació perfecta entre tecnologia i tradició.

L'Avi Arrufí és l'homenatge a l'origen. Procedent de les vinyes més velles és l'expressió màxima del nostre terroir calcari.

Enguany, en Joan Piñol, avi del Juanjo Galcerà, l'actual cap del celler familiar, ha fet 107 anys. Després d'una vida plena de dificultats i esforços, en Joan ha pogut gaudir satisfet dels fruits que la seva feina, continuada i millorada per sa filla Josefina i ara, pel nét, ha donat.

L'home del celler i de la família

Varietats: 100% Garnatxa Blanca.
Tast : És una bomba de fruites blanques madures, préssec, albercoc i notes d'espècies en equilibri perfecte amb les notes fumades de la fusta. Fonoll, herbes de bosc baix i gran mineralitat. En boca és potent, gustós, gras, untuós i vellutat.

Maridatge:
Molt gastronòmic: ideal amb risottos, fumats, peixos grassos com el salmó, i carns blanques..
Alcohol: 14,5°



Reconeixements
Medalla d'Or a Grenaches du Monde.
94 Punts Peñin
92 Punts Parker

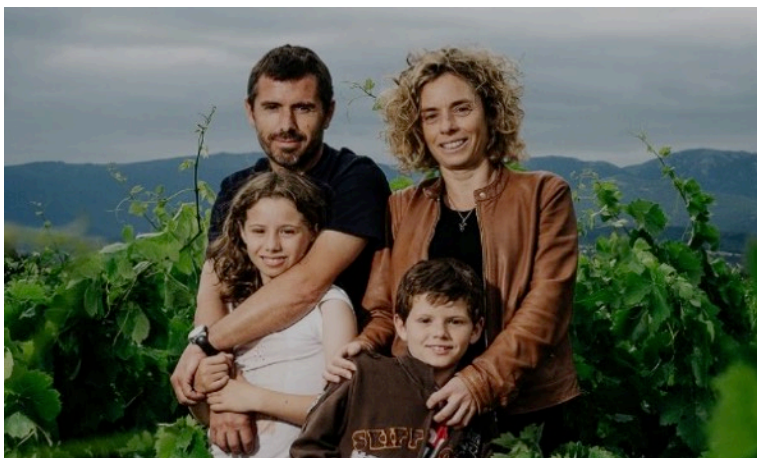
Celler Piñol **P**

Celler Piñol

C. Algars, 743786 Batea, Tarragona
(+34) 977 43 05 05

cellerpiñol.com www.instagram.com/cellerpinolp/

Roig Parals - Camí de Cormes Garnatxa Roja



El 2005, en Santi Roig i la Mariona Parals començaven un somni: continuar tenint cura de les vinyes de més de 100 anys, que el besavi Quim havia replantat després de la fil·loxera.

“Els vins han d'expressar el seu origen i per això sempre han crescut en les varietats autòctones, sobretot el samsó, el macabeu i les garnatxes”.

Camí de Cormes Garnatxa Roja

Varietats de raïm:
100% Garnatxa Roja

Vi blanc criança DO Empordà ecològic.

Un homenatge a unes terres recuperades de bell nou per les mans de la família Roig. El vi que millor representa el llegat familiar de 4 generacions de feina a la vinya

Criança: El vi està en contacte amb les mares durant 3 mesos en bota de roure francès de 225 litres i una part en dipòsit.



Tast

Aromes làctics i de fusta sobre un fons de codony i albercocs. En boca: sec i persistent amb volum i estructura

Maridatges

Aconsellable per a arrossos (paelles), pasta, carns blanques, formatges frescos i cremosos, plats lleugers com amanides fresques, marisc, peix blanc o formatges suaus.

Alcohol: 13,5°
Temperatura de servei: 10-12°
Preu aprox. 27€

“La potència aromàtica de la garnatxa roja de l'Empordà. Un equilibri elegant amb essència i personalitat”

Roig Parals

Les Costes s/n 17752 Mollet de Peralada, Girona
Tel. +34 972 634 320

roigparals.cat

[@cellerroigparals](https://twitter.com/cellerroigparals)

índex gourmenials

índex paísdevins

Rosendo Esteve- Verdala Blanc



Passió i esforç

La nostra història s'inicia al 1952 quan en Rosendo Esteve Font, viticultor professional, decideix començar amb la elaboració de vins i construeix el seu propi celler al cor de Gadesa, Terra Alta. Actualment, treballem conjuntament la 3a i 4a generació, en Rosendo Esteve Meix, nét del fundador juntament amb els seus dos fills, l'Albert i el Rosendo Esteve Boira, els besnèts que seguim treballant la terra i el celler, amb el mateix respecte i empena que ho feien abans, però modernitzats.

"L'essència de la Terra Alta a cada glop".

Verdala Blanc

Vinyes Velles

Verdala Blanc està elaborat amb Garnatxa Blanca de vinyes velles seleccionades. Fermentació en acer inoxidable i posterior criança de 6 mesos amb roure francès.

Grau alcohòlic: 14°
Serviu-lo entre 6 i 8 °C
P.V.P aprox. 14€

"Fem vins elaborats a partir de la passió per la nostra terra, l'amor a la família, la constància i les hores de dedicació, valors que s'han transmès generació rere generació."



D.O Terra Alta

Varietats: 100% Garnatxa Blanca

Tast : Color daurat brillant intens.

Molt bona complexitat aromàtica recordant les fruites madures, mel, codony, almívars i un toc final a hidrocarbur. En boca destaca pel seu volum i estructura, aportant una acidesa integrada i elegant.

Sobresurten les notes a brioixeria gràcies al treball de criança amb mares.

Aquí es reflecteix la maduració òptima del raïm aconseguint un vi fi i elegant.

Maridatge:

formatges curats, foie-gras, peixos grassos com la tonyina i el llobarro, arròs negre i carns blanques o vermelles.

ROSENDO · ESTEVE
vins i olis

Rosendo Esteve

Rambla de la Democràcia, 9, 43780 Gadesa, Tarragona

T 620 33 10 70

rosendoesteve.com

[instagram.com/celler.rosendoesteve/](https://www.instagram.com/celler.rosendoesteve/)

Vinyes d'Olivardots - Blanc de Gresa



L'expressió del terrer

Fruit de la passió pel món del vi, Carme Casacuberta i el meu marit Antoni Pena, l'any 2002 van decidir donar vida al seu somni: crear vins d'alta qualitat que expressin al màxim el caràcter i la personalitat del seu terroir. A inicis del 2016, s'incorpora al projecte la seva filla Carlota Pena, enòloga i apassionada de la vinya i el vi. Amb el seu entusiasme i la seva visió fresca, aporta noves idees i reptes que impulsen aquest il·lusionat projecte familiar cap a nous horitzons.

Entre les majestuoses muntanyes i les vistes panoràmiques de la Serra de l'Albera i part de l'Alt Empordà, el celler està immers en un entorn natural privilegiat. Aquests paisatges influeixen directament en el caràcter dels vins, ja que les vinyes s'alimenten de l'aire fresc de la muntanya i de la gran influència de la tramuntana.

Blanc de Gresa

DO Empordà

Vi blanc elaborat amb varietats autòctones. Les tres varietats provenen de dues finques de vinyes velles, de 100 i 120 anys, situades en la zona més plana de la regió on el terrer és al·luvial format per còdols i sorra.

Viticultura ecològica sota els principis de la biodinàmica, a través d'un rigorós treball manual a la vinya i enfocant el seu esforç a la recuperació de varietats autòctones.

Gresa marca l'inici del seu projecte, va ser el primer vi que van elaborar i del qual n'ha sorgit tota la resta. Actualment consta d'un blanc i un negre, de llarga criança en fusta i després en ampolla, que busquen mostrar l'elegància i finor de les varietats autòctones.



Complexitat amb bóta

Varietats: 55% Garnatxa blanca, 32% Garnatxa roja i 13% Carinyena blanca.

Tast :

Vista: Color groc daurat. Nas: Aromes complexos de flor seca, flor groga i anisats. A mesura que evoluciona, sorgeixen suaus notes de brioixos de la seva criança, emmarcades per un fons mineral, pinya madura i fruita d'os. Boca: Textura untuosa i sedosa. Una fresca acidesa cítrica inicial, augmentant en intensitat en recórrer el paladar entre volum, estructura i culminant en un final amb un subtil toc mineral salí.

Maridatge:

Formatge de cabra, foie, escabetxos, carns blanques, arròs caldós.

Graduació: 13 %vol.
Serviu-lo entre 8 i 10 °C.
P.V.P aprox. 22€

Vd'O
VINYES d'OLIVARDOTS

Vinyes d'Olivardots

Paratge Olivardots s/n 17750 Capmany –
Girona
Telèfon: +34 679877752

índex gourmenials

índex paísdevins



*Escollit Millor vi
de Catalunya
en l'anyada 2014*

*DO Empordà. El FINCA BUTARÓS
prové d'una vinya plantada a
finals del segle XIX en terrenys
pissarrosos al Paratge de
Butarós, a l'extrem nord del
terme de Garriguella*



*Aroma complexa d'espècies i
fruits negres, nou moscada,
cafè, cacau, clau, regalèsia,
torrats, prunes i lleugeres notes
balsàmiques. En boca hi trobem
molta fruita madura, és untuós,
fi, ample i té un taní suau i
agradable.*

Maridatge

*Ideal per carns vermelles, xai
rostit, carns a la brasa, canelons
de rostit, filet Wellington,
llebre a la royale*

Mas Llunes Finca Butarós 2016

MAS LLUNES, Vinyes i Celler

Ctra de Vilajuïga s/n 17780 | Garriguella - Alt Empordà - [+34 972 552 684](tel:+34972552684)

VINS NEGRES

1. Cal Batllet - Ronçavall Vi de Paratge -DOQ Priorat- *pàgina 108*
2. Castell d'Encus by Raül Bobet Quest 2018 - DO Costers del Segre- *pàgina 109*
3. Castell del Remei - Garnatxa - DO Costers del Segre- *pàgina 110*
4. Cérvoles Celler - Estrats negre - DO Costers del Segre-*pàgina 111*
5. Mas Sinén - La Vall negra - DOQ Priorat- *pàgina 112*
6. Celler Pascona - La Mare-DO Montsant- *pàgina 113*
7. Pujol Cargol - El Missatger Negre DO Empordà- *pàgina 114*
8. Ritme Celler - Sellongues -DOQ Priorat- *pàgina 115*
9. Roig Parals - Camí de Cormes Negre DO Empordà- *pàgina 116*
10. Sant Josep Vins - LaQuarta DO Terra Alta - *pàgina 117*
11. Celler Vall Llach- Mas de la Rosa -DOQ Priorat- *pàgina 118*
12. Vinyes d'Olivardots - Ethèric Negre- DO Empordà- *pàgina 119*

E

Excel·lent
90-92 punts

X

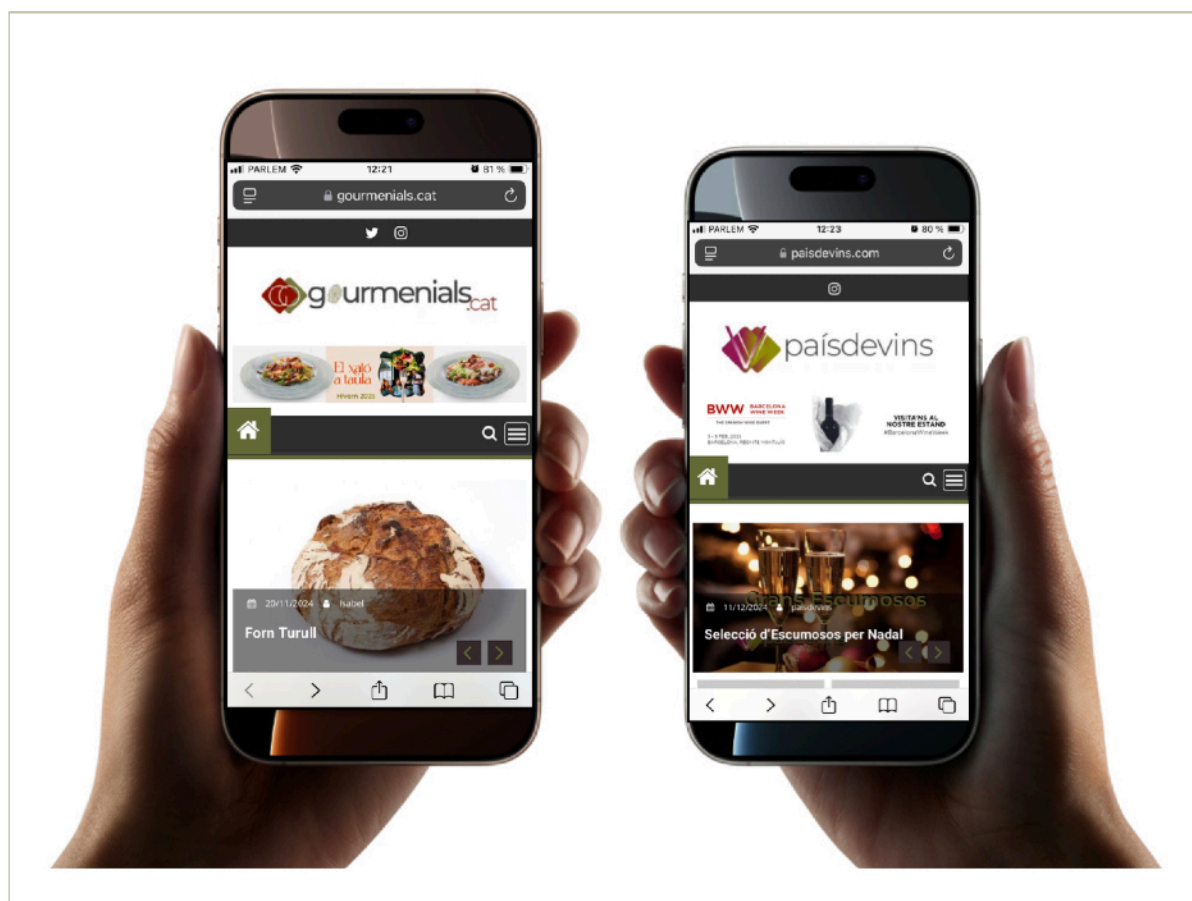
Extraordinari
93-95 punts

S

Summa
Cum Laude
96-100 punts

LICORS I ESPERITS

13. Quevall Catalonia Single Malt Whisky- *pàgina 120*
14. Ratafia Bosch Especial Centenari- *pàgina 121*
15. Ratafia Russet d'Olot- *pàgina 122*



gourmenials.cat & paisdevins.com

Cal Batllet - Ronçavall Vi de Paratge



Marc Ripoll és l'hereu de les terres de la família, vinyes plantades pels besavis, petits tresors al bell mig del Priorat. Vinyes en costers i sòl de llicorella, algunes molt velles, centenàries. Deu parcel·les disperses per Gratallops i Torroja del Priorat.

"Cal Batllet neix l'any 2000 amb la restauració de l'antiga bodega familiar".

Ronçavall - Carinyena Vi de Paratge

DOQ Priorat. Vi de Paratge · Les Costes - Torroja
Negre amb criança
Expressa el caràcter únic d'aquesta singular finca. Mineral, però amb una extremada finesa. Elegant i delicat, ple, fruita, sedós, equilibrat, amb frescor, llarg, seductor...

Un vi 100% Samsó d'una única finca. Fermentació espontània en un petit recipient a una temperatura màxima de 24°C, 2 remuntats al dia, extracció suau, maceració llarga i elevat control. Respecte per la fruita. Envellit durant 15 mesos en una bóta de 225 litres de roure francès nova.



Tast

Complex, elegant, amb cos, afruitat i fresc, notes minerals i especiades. En boca presenta volum i frescor, textura sedosa, equilibrat i final llarg, tot un plaer i carismàtic. Per a beure ara i durant la següent dècada.

Maridatges

Ideal per carns vermelles, rostits de corder o bou, caça major. Pernil ibèric.

Alc.15%
Serviu a 16°- 18° °
Preu aprox. 90€

"Ronçavall és el vi més petit. Carinyena cent per cent, de vinya molt vella, d'una sola finca, Ronçavall, a Torroja del Priorat. Plantada en coster de llicorella fa 75 anys pel seu avi matern."

Celler Cal Batllet

Baixada de la Consolació, 4 - 43737 Gratallops, el Priorat
<https://www.calbatllet.cat/> [instagram.com/cal_batllet](https://www.instagram.com/cal_batllet)

índex gourmenials

índex paísdevins

Castell d'Encus by Raül Bobet



L'autor i intèrpret de la vinya

Apassionat per la natura, la cultura, la ciència i el vi, Raül Bobet és l'artífex de Castell d'Encus. Amb una idea molt clara dels vins que desitja, la seva mirada científica li dona les eines per a comprendre com apropar-s'hi, tant a la vinya com en la vinificació i l'envelliment al celler.

La vinya és gestionada segons els principis de la viticultura ecològica, amb la idea de sostenibilitat que sempre ha tingut el celler.

"La nostra filosofia és la d'una vinya orgànica, sense la utilització d'herbicides, insecticides o fungicides que no s'integrin en les pràctiques orgàniques."

Quest 2018

D.O Costers de Segre

Vi negre criança 17 mesos en bótes. Quest és un terme d'origen llatí que significa 'recerca'. La recerca, preguntar-se coses, forma part del nostre ADN i l'entendem com un aprenentatge per fer vins elegants i frescos.

Verema manual de raïm provinent exclusivament de la pròpia finca. El vi ha estat fermentat totalment en cups de pedra del s. XII, i llevats naturals. El 100% del vi ha realitzat la transformació malolàctica en barrica, amb posterior criança de 17 mesos.

"Buscant l'equilibri amb els sòls, la climatologia, les pràctiques vitícoles adequades, una bona selecció massal i, en el nostre cas, una fermentació alcohòlica única en els cups de pedra del segle XII, podem obtenir un vi elegant, complex i diferenciat".



Elegant i fresc

Varietats: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot i Merlot

Tast :

Vista: Robí. Nas: Intens. Notes de samfaina i pebre vermell amb records de sàndal, nespres i serves.
Boca: Força especiat, amb notes lleugeres d'escalivada. Llarg i amb tensió. Persistent en boca. Notes finals de nabius, coralet i cafè.

Maridatge:

Peix blau, Bolets, Risottos, Pasta, Carns vermelles, Arrossos amb carns.

Grau alcohòlic: 14,3 % vol

Serviu-lo entre 16 i 18 °C.
P.V.P aprox. 45€

*Aquest vi desenvoluparà tota la seva complexitat en ampolla.
Bon potencial de guarda.*

Reconeixements:

94 RP | 92 Hudin | Gold Medal America Wine Awards 2023

Celler d'Encus

BY RAUL BOBET

Ctra. Tremp a Santa Engràcia, km 5- 25630 Talarn, Lleida

Telèfon: +34 973 252 974

castellencus.com www.instagram.com/castellencus/

Castell del Remei - Garnatxa



Castell del Remei

Aquest "Chateau" de Penelles, a la Noguera, va ser refundat als anys 80 i situat entre els excel·lents a nivell internacional pel vitivinicultor Tomàs Cusiné, reconegut enòleg, i considerat un dels millors assembladors de vins del país. Posteriorment, en Tomàs fundaria Cérvoles, Tomàs Cusiné i Cara Nord, tots ells sinònim de vins de qualitat i viticultura respectuosa amb el seu paisatge.

Castell del Remei 1780 és el celler més antic de Catalunya en l'elaboració i etiquetat de vins fins de criança, i també el primer celler català construït segons el model tipus bordelès de château envoltat de vinyes.

Garnatxa

Vi procedent d'una única finca de 5 ha. de Garnatxa anomenada Alts del Castell

Agricultura ecològica, veremat a mà.

Dues elaboracions diferents de la mateixa garnatxa i un assemblatge final.

Criança: Un terç del vi passa 50 dies en una tina de fusta de roure francès.

Primer monovarietal del celler

És un vi de Garnatxa Negra profund i intens, amb una fermentació parcial amb rapa i una criança en tina de roure. Procedent d'una finca de 5 ha a 717 m d'altitud, ofereix una complexitat aromàtica notable amb notes de fruita vermella, negra i especiats, i una textura salada i licorosa en boca.

Varietats: 1 Varietats: 100% Garnatxa Negra.
D.O Costers del Segre



Intens i profund

Tast :

Roig robí, fruita vermella, fruita negra, mora, fruites del bosc, flors dolces, especiat punxant en nas. A la boca és intens amb mores i prunes, amb una sensació salada, licorosa i de tanins suaus. Un esclat que fa contrast d'especie exòtiques i fruites com el gerd, amb herbes del bosc.

Maridatge:

Espatlla de xai al forn, Patates farcides de carn, pastís de carn. Civet, escalivada.

Grau alcohòlic 14,5 %vol

Serviu a 16-18°.

PVP aprox. 15

Reconeixements

Guia de Vins de Catalunya 2022, 9,6 punts

Guía Peñín 2025, 92 punts

Tim Atkin MW, 91 punts



Castell del Remei

Finca Castell del Remei
Castell del Remei 25333 Lleida
Telèfon: (+34) 973 58 02 00

[índex gourmenials](#)

[índex paísdevins](#)

Cérvoles Celler - Estrats negre



Viticultura de muntanya

Cérvoles Celler és el repte que va emprendre **Tomàs Cusiné** fa ja més de 25 anys amb el propòsit de retre homenatge a un **territori vinícola ancestral**, recuperant una pràctica que en aquells dies no propiciava major interès en el món del vi: la **viticultura de muntanya**.

Habituat a treballar la vinya a les planes d'Urgell -al Castell del Remei, la propietat que la seva família va adquirir el 1982- Cusiné va viure el descobriment de les vinyes de La Pobla de Cérvoles com una autèntica revelació, una immillorable oportunitat per replantejar el seu treball com a viticultor, assumint un profund compromís amb el paisatge de Les Garrigues i amb la seva gent.

Estrats

DO Costers de Segre

Les vinyes es troben a una altitud d'entre 700 i 750 metres, protegint els aromes produïts per la calor extrema i, en particular, assegurant els contrastos de temperatura que produeixen les nits típicament fresques de la Serra de la Llena a Les Garrigues on es troba Cérvoles.

Aquest vi ha sigut envellit en botes noves de roure francès. La criança s'ha prolongat durant 18 mesos amb battonages periòdics durant els primers 5 mesos per a aportar untuositat i volum.

Aquest vi negre neix d'una selecció exhaustiva dels millors raïms recol·lectats de les nostres vinyes.

Premis i reconeixements:

Tim Atkin, 92 punts/ Decanter World Wine Awards 2023 92 punts./
DO Costers del Segre 2022 Millor Vi Negres amb Criança./
Decanter World Wine Awards 2023 92 punts./



Vi d'alta expressió

Varietats: Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Merlot.

Tast :

Vista: Color cirera molt intens i profund. Nas: Aroma fragant de cirera, móres, fruita negra fresca acompanyada de perfils balsàmics. Apareixen notes de pebre, clau i cedre. Boca: Viva entrada amb tanins vibrants, que evidencien la llarga vida d'aquest vi.

La fruita està molt presenten boca i li segueixen notes de vainilla, cafè i xocolata.

Frescor i tensió controlada, amb fruita dolça i bona estructura.

Un vi de llarg recorregut que pot conservar-se durant molts anys.

Maridatge:

Bon maridatge amb carns vermelles,

Cérvoles Celler

TOMÀS CUSINÉ

La Pobla de Cérvoles, 25471 Lleida, Catalunya (Espanya)

Tel: (+34) 973 17 60 29

cervoles.com

www.instagram.com/cervolesceller

Mas Sinén - La Vall negra - doq Priorat



A Mas Sinén creuen que els vins del Priorat expressen millor el seu caràcter i personalitat després d'un pas per bóta i un repós en ampolla d'anys que els fa assolir l'estat òptim per a la seva degustació.

"El grau i la mineralitat que tenim en aquesta terra, fa uns vins excel·lents per a la guarda i envelliment".

La Vall negra 2018

DOQ Priorat

Un vi negre típicament del Priorat, amb la garnatxa i la carinyena com a varietats predominants (61 i 21%) respectivament.

Per complementar el cupatge, Cabernet sauvignon i Sirah amb un 9% cadascuna.

No cal dir que tota la verema és manual, cosa que permet fer ja la selecció dels gotims al moment de collir-los, i les vinyes totes són pròpies i en conreu ecològic.

Alcohol: 14,5°

Temperatura de servei: 16-18°C

Valoracions: Excel·lent 90-91

punts

Preu aprox. 18€



Tast

Vista: color cirera madura, amb llàgrima abundosa.

Nas. molt bona intensitat aromàtica amb les notes de fruita vermella i negra que destaquen en primer pla i els tocs especiats, balsàmics i minerals que ens arriben després.

Boca: entrada viva i potent però fresca, fruitosa. Els tanins són vius però amables i ben treballats per la criança d'anys a l'ampolla. Un vi amb cos, que us omple la boca sense ser agressiu; records de fruita roja i tocs especiats al pas pel paladar; postgust llarg i agradable.

Maridatges

Aperitius, pica-pica o entrants amb ibèrics o embotits de porc i caça major. És ideal amb brasa de xai, vedella o porc negre i evidentment, amb els rostits de carn roja. Bon acompanyant de les postres que porten xocolata negra amb aquell puntet amargós.

*"Un negre intens, amb cos i una fruita ben viva
Ideal per als amants dels vins genuïnament
prioratins: cos, mineralitat, frescor i complexitat"*

Mas Sinén-Burgos Porta

Mas Sinén s/n - 43376 Pobolada (Tarragona)

Tel+34 696 094 509

massinen.com

[@mas_sinen](https://www.instagram.com/mas_sinen)

índex gourmenials

índex paísdevins

Celler Pascona - La Mare



L'origen Pascona

El projecte Pascona neix el 1991 però va ser l'any 2006 que **Toni Ripoll** li posà el nom definitiu com a homenatge a Les Pascones que havien tingut cura de la seva mare Assumpta i li deixaren com a herència la Finca Fontanals coneguda com Finca de les Pascones on s'ubica el celler.

La Mare de Pascona

Vi de guarda DO Montsant

La Mare de Pascona neix d'una selecció de Vinyes velles de Garnatxa amb una criança estimulativa que ens porta a la tradició dels vins d'abans.

És un vi clàssic amb un toc modern. Aquest és un vi de guarda que es pot consumir immediatament o després d'uns anys d'afinament en les condicions adients.

Hem plasmat en La Mare de Pascona tot el caràcter i autenticitat de la nostra Mare: Noble, femenina i molt senyora. 9 mesos de criança estimulativa d'una Garnatxa vella plantada en Terroir de granit que ens porta la tradició dels vins d'abans.



El Celler Pascona està situat a la Vall dels Fontanals, proper a la població de Falset, terra històrica de vins, on hi treballem amb vocació innovadora i experimental les varietats autòctones Garnatxa, Carinyena a més del Syrah, Cabernet Sauvignon i Merlot, elaborant un producte de qualitat a un cost contingut. Formem part de la Denominació D'origen Montsant.

Caràcter i autenticitat

Varietats: monovarietal de garnatxa

Tast :

Vista: Color vermell picota molt cobert, amb tons púrpures, brillants amb una capa alta. Nas: Aromes de gran intensitat ens recorda la fruita negra molt madura, tons de figues, vainilles, torrats, molt complex. Boca: entrada molt agradable, golós, i fresc amb bon cos sense ser agressiu ni secant

Maridatge:

És un vi clàssic amb un toc modern que gràcies a les seves característiques tànniques i fruitals és l'acompanyament ideal de gran varietat de receptes de carn incloent guisats i caça menor.

Serviu-lo entre 16 i 18 °C.
P.V.P aprox. 21€

Celler Pascona

Camí dels Fontanals s/n, 43730 Falset – Tarragona
Telèfon: +34 609 291 770
pascona.com www.instagram.com/celler_pascona/

Pujol Cargol - El Missatger Negre



Un projecte jove a Masarac en el marc incomparable de la D.O. Empordà, una zona vitivinícola amb forta personalitat, situada entre el mar i la muntanya.

"El Pujol Cargol Missatger Negre és una expressió pura i autèntica del raïm Samsó (Carinyena) amb unes pràctiques de mínima intervenció".

El Missatger Negre Carinyena

Vi negre DO Empordà ecològic.

Aquest vi neix de vinyes velles cultivades a sòls de pissarra i granit, on les condicions climàtiques de l'Empordà –amb fortes tramuntanes i marcada influència mediterrània– imprimeixen caràcter i estructura al raïm.

L'elaboració d'aquest monovarietal es fa amb una fermentació controlada en dipòsits d'acer inoxidable, seguida d'una criança en bótes de roure francès, que aporta complexitat sense ocultar l'ànima fruïtera del Samsó.



Tast

A De color cirera madura intens amb reflexos violacis. Al nas destaca pel seu perfil aromàtic complex i sincer, amb notes de fruita negra madura, herbes mediterrànies, tocs balsàmics i un subtil fons especiat. A la boca és ampli, amb tanins fermes però polits, una acidesa ben integrada i un final llarg, marcat per la mineralitat i frescor del Samsó.

Maridatges

Gaudeix del vi negre Pujol Cargol Missatger amb carns a la brasa, guisats tradicionals o embotits locals, servit a 16–18°C per apreciar-ne tota l'expressió. Alcohol: 13,5°
Temperatura de servei: 15-17 °
Preu aprox. 10-11€

"Un vi negre singular, que combina potència i elegància, perfecte per als que cerquen vins amb identitat i marcada tipicitat mediterrània"

Celler Pujol Cargol

Masarac (Girona) Telf. 620 33 15 79

<http://cellerpujolcargol.com/> [instagram.com/pujolcargolcellermasarac/](https://www.instagram.com/pujolcargolcellermasarac/)

índex gourmenials

índex paísdevins

Ritme Celler - Sellongues



Albert Jané a la Vinya centenària Sellongues

Sellongues Carinyena històrica

Vi negre criança, en conversió a ecològic. Coster de Carinyena plantat el 1920 a la partida Sellongues de la Vilella Alta.

Envel·liment: 12 mesos en botes de 400 litres de roure francès i una àmfora de fang d'uns 125 litres. Els ceps vells, recargolats que han patit durant molts anys produeixen molt poc (uns 300 a 500 grams per cep) donant un fruit intens, meravellós que ens deixa tastar la història del celler.

El Celler disposa d'una part per l'elaboració del vins amb diferents dipòsits d'acer inoxidable i bocois i també, per a la criança i envel·liment del vi en ampolla..

Sellongues és el nom d'una vinya molt especial, un coster de Carinyena plantat el 1920 a la partida Sellongues a la Vilella Alta.



Vinya Sellongues, el Priorat, estiu 2024

El desig d'ésser Priorat

El 2010, l'Albert Jané va voler tenir l'experiència única de elaborar vi i cuidar vinyes al Priorat. El projecte va començar a Poboleda, però ja al 2012 es va establir a la preciosa i única Vilella Alta on tenen el Celler que era una antiga edificació que va rehabilitar completament.

El millor del Celler és la situació davant mateix de la serra del Montsant i de La Figuera amb unes vistes i una tranquil·litat increïbles. És un celler perfectament aïllat amb tots els controls de temperatura i instal·lacions adequades per a l'elaboració del vi.



D.O.Q. Priorat

Varietats: 100% Carinyena.

Tast :

Color viu vermellós. Fruita vermella fresca, aromes balsàmics amb les espècies del romaní, fonoll. En boca es mostra potent, saborós, mineral, fresc i elegant amb tanins fins i madurs..

Maridatge:

Ideal per acompanyar entrants com el pernil i embotits ibèrics. Plats de carns roges a la brasa, guisats i estofats de corder o vedella. Plats de caça major i formatges d'ovella curats.

Servi-lo entre 16 i 18 °C.

P.V.P aprox. 85€

Reconeixement Sellongues 2022

94/100 punts Robert Parker 2024

92/100 punts Guía Peñín 2025

Ritme Celler

ALBERT JANÉ

Carrer Sindicat, s/n, 43775 La Vilella Alta,

Tarragona Tel: +34 672 43 26 91-

www.ritmeceller.com

www.instagram.com/ritmeceller/

[índex gourmenials](#)

[índex paísdevins](#)

Roig Parals - Camí de Cormes Negre



El 2005, en Santi Roig i la Mariona Parals començaven un somni: continuar tenint cura de les vinyes de més de 100 anys, que el besavi Quim havia replantat després de la fil·loxera.

“Els vins han d'expressar el seu origen i per això sempre han crescut en les varietats autòctones, sobretot el samsó, el macabeu i les garnatxes”.

Camí de Cormes Carinyena centenària

Vi negre DO Empordà ecològic.

Varietat 100% Carinyena de vinya centenària.

El raïm Samsó (Carinyena) dels nostres ceps centenaris i la cura en el treball a la vinya, fan del Camí de Cormes un vi únic, autèntic i excepcional.

Un homenatge a unes terres recuperades de bell nou per les mans de la família Roig.

El vi que millor representa el llegat familiar de 4 generacions de feina a la vinya

Criança 12 mesos en dipòsit de roure francès.



Tast

Aromes de sota bosc, fulles seques, pell de taronja i espècies.

Boca: Elegància, amplitud, complexitat i persistència.

Maridatges

Un vi que demana un acompanyament amb carns roges selectes com l'Angus i carns de vedella ben criada i madurada. També caça major: civet de cérvol o senglar, pernil ibèric, llonganissa de Vic.

Alcohol: 14,5°

Temperatura de servei: 15-17 °

Preu aprox. 27€

“Un dels grans negres de la DO Empordà provinent d'una Carinyena del 1896”

Roig Parals

Les Costes s/n 17752 Mollet de Peralada, Girona

Tel.+34 972 634 320. roigparals.cat

[@cellerroigparals](https://twitter.com/cellerroigparals)

índex gourmenials

índex paísdevins

Sant Josep Vins - LaQuarta



Viticultors i elaboradors

Sant Josep Vins impulsa la vocació i la tradició dels viticultors i les viticultores de la cooperativa Agrícola Sant Josep de Bot cap al mercat del vi català i del món. Formen part de la primera generació de cellers que als anys 90 varem començar a treballar per prestigiar el vi de collita pròpia a la Terra Alta.

"Treballem intensament a les vinyes i al celler per elaborar la gran varietat de tipus i estils de vins que us oferim, sempre intentant complir el nostre compromís amb l'entorn, la qualitat i el plaer que ha de proporcionar-nos el bon vi."

Laquarta Grans Anyades Negre Vinyes Velles DO Terra Alta

Amb **Laquarta** proposem un estil de vi local i mediterrani, on hi puguem identificar de manera inequívoca l'essència de les varietats de raïm més arrelades, la identitat vinícola del nostre *terroir* i la cultura d'elaboració de Sant Josep Vins.

Varietats: monovarietal de carinyena
Recomanem beure'l a partir del 5è any i és adient per guardar-lo de 10 a 15 anys.

Vi Vintage 100% carinyena que representa la versió més selecta i completa d'aquesta varietat tradicional tan arrelada a Bot. Només n'elaborem les millors collites.



Qualitat Superior

Tast :

Vista: Color vermell robí d'intensitat mitjana. La seva expressió aromàtica és subtil, fresca i rica en matisos. Nas: Destaquen els aromes minerals i a fruits negres, característics de la varietat, i unes notes balsàmiques i de criança molt fines. Boca: Presenta un pas fresc i amable, equilibri que ens confirma la qualitat excepcional de l'elaboració.

Maridatge:

Un vi molt versàtil embotits, formatges, carns vermelles, peix a la brasa....

Graduació: 14% vol.
P.V.P aprox. 19€

Reconeixements:

90 punts Peñin 2018/ 93 Punts Gourmets
Bronze al Decanter 2023/ 9,64 punts en La Guia de Vins de Catalunya 2023/ Plata al Decanter 2022

Sant Josep Wines

Agrícola Sant Josep Cooperativa
Carrer de l'Estació, 2 43785 Bot - Tarragona
Telèfon: +34 977428352
santjosepwines.com
www.instagram.com/santjosepwines/

índex gourmenials

índex paísdevins

Celler Vall Llach- Mas de la Rosa



Mas de la Rosa 2021 Gran Vinya Classificada

Una vinya amb cent anys d'història plantada entre 1910 i 1930 a més de 500 metres d'altitud, amb un pendent del 70%.

Criança: El vi passa a fer una criança de deu mesos en ou de ciment i foudre austríac. Es realitza un trasbals durant la criança.

Tot ell s'obté d'una finca ubicada en un paratge singular al que la tradició li ha donat un nom poètic: "Mas de la Rosa". Aquesta finca de pendents impossibles, d'una llicorella adusta i una insolació reverberant del sector sud, té unes característiques tan particulars, que li permeten donar-nos el vi més exclusiu del Celler.



Rigor, qualitat i territori

El celler Vall Llach va ser fundat als inicis dels anys 90 per Enric Costa i Lluís Llach, a Porrera, un dels nou pobles que conformen la D.O.Q. Priorat, al sud de Catalunya. Actualment, l'Albert Costa n'és l'enòleg i propietari.

Apostem per la microproducció controlada de les finques i "trossos" per tal que la qualitat prevalgui sempre per damunt de la quantitat. Això i el caràcter únic del Priorat ens permet oferir uns vins que creiem fascinants i exclusius.

El vi insigne del Celler Vall Llach

Varietats:
100% Carinyena.

Tast :

Vista cirera brillant, vora granat. Nas Intensa i complexa, dominada per aromes de fruita vermella i fruita madura, amb notes d'herbes silvestres i florals. Boca: vi saborós, elegant, fruitat amb tanins madurs i final llarg.

Maridatge:

Ideal per gaudir sol o amb 'foie, embotits ibèrics i xai rostit o a la brasa', carns vermelles, formatges curats o postres amb xocolata negra.

Graduació: 15%
Serviu-lo entre 16 i 18 °C.

P.V.P aprox. 300€

Reconeixements

Miquel Hudin 98+ pts / Guia Peñin 93 /
Premi Vinari Gran Or vins negres amb criança /
Tim Atkin 98 pts

Celler Vall Llach

ALBERT COSTA

Carrer Pont, 9 Porrera (Tarragona) Tel: +34 977 828 244
www.vallllach.com. www.instagram.com/vallllach/

índex gourmenials

índex paísdevins

Vinyes d'Olivardots - Ethèric Negre



"Vinyes d'Olivardots és un petit celler familiar que neix l'any 2006 a Capmany (Alt Empordà).

Com a resultat d'un rigorós treball manual a la vinya i seguint una viticultura ecològica sota els principis de la biodinàmica; Carme i Carlota, mare i filla, enòlogues i viticultores, elaboren vins singulars a través de la recuperació de varietats autòctones i vinyes velles.

Ethèric 2021 *Fresc i mineral*

Vi negre ecològic i biodinàmic.
DO Empordà.
Carinyena negra 100%.
Alc. 13,5%.
Només 396 bot

Sòls i Vinyes: Ethèric neix de la Finca els Quadrons una vinya vella en vas de 90 anys. Una parcel·la situada a Capmany en terreny granític sorrenc, formada en terrasses i orientació al Nord, envoltada de pins que forma un amfiteatre natural. Verema manual en caixes de 8kg i fermentació amb la seva rapa en una bóta de roure francès de 500L oberta. Després fa criança d'1 any de criança en bota austríaca.



Vins amb personalitat que busquen l'equilibri i l'elegància a través dels seus paisatges i la diversitat del seus terrers.

Tast

"Una carinyena fermentada en bóta amb raïm sencer, de nou, un estil de vi molt singular! Fruïtes fresques del bosc, sotabosc, violetes i terra càlida amb només un toc de notes especiades i herbàcies a tot el ram. Molt, molt bé!" **FINTAN KERR CATALUNYA 2025 SPECIAL REPORT.**

Maridatge:

Carns roges a la brasa
Grau alcohòlic: 13,5%
Temperatura de servei: 16-18°
PVP aprox. 65€

"Cos eteri, cos subtil a l'ull nu que envolta el cos físic intercanviant energies pel flux de la vida"
94 PUNTS PARKER

Vinyes d'Olivardots.

Paratge Olivardots s/n 17750 Capmany -Alt Empordà- Girona
Tel.+34 679877752 (visites i reserves)
olivardots.com [@vinyesdolivardots](https://www.instagram.com/vinyesdolivardots)

índex gourmenials

índex paísdevins

Quevall Catalonia Single Malt Whisky



L'origen Quevall

Som l'Isaac i la Pilar, dos bojos que un cert dia vam decidir deixar les nostres feines de molts anys al sector de la banca i al sector sanitari i salut pública per dedicar-nos a fer licors de paisatge, 100% naturals i artesans. Situats a Llançà, un petit poble de la Costa Brava banyat pel mediterrani i pentinat per la tramuntana. El nostre obrador data del segle XI i és el lloc perfecte perquè els licors hi reposin durant mesos abans de ser filtrats, embotellats i degustats.

La nostra filosofia és fer licors artesans de la millor qualitat, 100% naturals i de proximitat, sense essències, aromes o colorants, només utilitzant plantes, fruites, herbes, arrels i fulles.

Catalonia Single Malt Whisky

Primer Whisky fet íntegrament a Catalunya.

Whisky Pur de malta d'ordi fet íntegrament amb ingredients del territori. Fet a partir d'ordi conreat i maltejat a Catalunya de forma artesanal. Hem fet servir ordi procedent d'Almacelles, de Castelló d'Empúries i del Pallars Jussà.

Posteriorment es fa una doble destil·lació del most de malta d'ordi i l'aiguardent resultant es posa en barrils per al seu envelliment un mínim de 3 anys.

La etiqueta és obra de l'artista local Paula Barros Déu i està inspirada en la llegenda del pastor i la sirena, la llegenda de la formació de l'Empordà.



Qualitat i proximitat

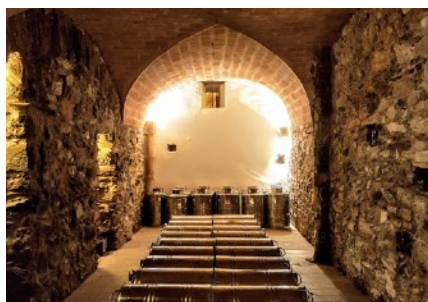
Tast :

Vista: Color ambre fosc.
Nas: Aroma intensa de cereal i dolç de la mel, fruits secs i espècies com canyella i clau
Boca: Gust especiat, iode i caramel, xocolata negra amb espècies i un toc salí

Maridatge:

Gaudeix del whisky Catalonia Single Malt sol o diluït amb aigua, acompanyant xocolata negra, fruits secs, formatges curats o postres amb caramel o vainilla.
Grau alcohòlic 42%
P.V.P aprox. 200€

L'ampolla ve acompanyada d'un estoig que és una foto de Cala Bramant feta pel fotògraf amateur Eladio Rueda.



Quevall

LICORS ARTESANS

Carrer Floridablanca, 2, 17490 Llançà, Girona

Telèfon: +34 636 555 477

/quevall.cat

www.instagram.com/quevall_licors/

Ratafia Bosch - Reserva Edició del Centenari



Un mètode ancestral

Des del 1892 que va començar al comercialització de la ratafia Bosch, el mateix sistema de producció ha anat passant de pares a fills durant cinc generacions fins a arribar inalterat als nostres dies.

El seu secret rau en l'elaboració artesanal, els productes naturals com a matèria base i el perfeccionament del procés al llarg de 125 anys.

Ratafia Bosch Reserva

Commemoració dels 100 anys

L'any 1992, en commemoració del centenari de l'empresa, Destil·leries Bosch va crear una edició limitada d'una ratafia pensada expressament per a celebrar-ho. Deixada reposar dos anys en bóta de roure, era presentada en una ampolla de vidre amb tap de fusta dissenyada per a l'ocasió. En vista de l'èxit adquirit i l'acceptació entre els consumidors d'aquesta simbòlica tirada de Ratafia Reserva, es va decidir convertir-la en producte habitual passant a ser la màxima expressió de la casa.

"Destil·leries Bosch elabora macerats i destil·lats a través de mètodes ancestrals. A base de productes de la terra, fent manualment tots els treballs i deixant reposar els productes en bótes de roure." - Faustí Bosch



Màxima expressió de la Ratafia Bosch

Licor de nous tendres i herbes

Tast :

Vista: Color: To ambre fosc.
Nas: Aroma a fruita seca, barrejats amb aiguardent i fusta.

Boca: Al paladar és llaminer, dolç, molt digestiu i amb final persistent.

Maridatge:

Ideal per acompanyar amb tota mena de postres, especialment els gelats.

Graduació alcohòlica: 28%
P.V.P aprox. 19€

La Ratafia Reserva és ideal per a:

Un regal en el que es vulgui quedar bé oferint un dels millors productes de la terra. Després d'un dinar especial com a digestiu.

Postres de amb xocolata negra, fruita seca...



Ratafia Bosch

Carrer Sant Josep 35 Sant Quirze de Besora
08580 Barcelona
Tel: +34 93 855 01 68
ratafiabosch.cat
www.instagram.com/ratafia_bosch

"L'Or negre Bosch" s'elabora seguint un mètode ancestral que la fa única. Una tradició de 5 generacions que perdura i que ha estat reconeguda amb el distintiu de Carta d'Artesà Alimentari

Ratafia Russet



Tradició familiar

L'any 1903 en Josep Gou i Marrot, besavi d'en Xavier Codina, es va establir a la riba dreta del Fluvià i va començar a elaborar ratafia. A can Russet fa 120 anys que treballen per aconseguir una perfecta extracció de les essències de les plantes aromàtiques i les nous, mantenint aquella densitat oliosa tan característica de la seva ratafia.

En Xavier Codina segueix elaborant artesanalment la ratafia seguint els mètodes tradicionals de maceració de nous verdes i escollides plantes aromàtiques. Tanmateix actualment ha allargat els temps d'estar en bóta per tal que la ratafia quedi més afinada.

Ratafia Russet Artesanal

En Xavier Codina segueix elaborant artesanalment la ratafia seguint els mètodes tradicionals de maceració de nous verdes i escollides plantes aromàtiques. Tanmateix actualment ha allargat els temps d'estar en bóta per tal que la ratafia quedi més afinada.

La ratafia Russet es fa a partir de dues maceracions: l'una de nous verdes que fan una vegada l'any (juny i juliol) i l'altra amb herbes i espècies que resten macerant durant unes 5 setmanes. Tot seguit fan barreja d'aquestes amb les nous i deixen reposar 3 mesos més. Finalment, tornen a afegir nous i aigua i sucre i les deixen 6 mesos més de repòs.



Ratafia Russet

XAVIER CODINA I GÜELL

Carretera de Santa Pau, 2-17800 Olot Girona Tel: +34 972 26 10 88

www.russet.cat www.instagram.com/ratafiarusset/

Un dels grans clàssics de la ratafia catalana

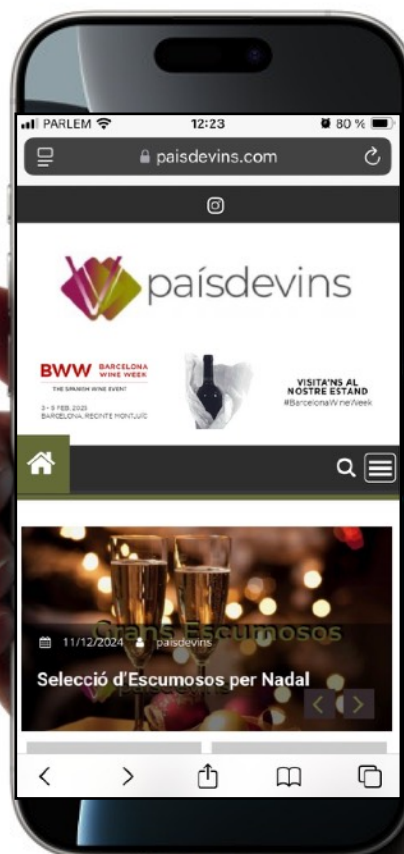
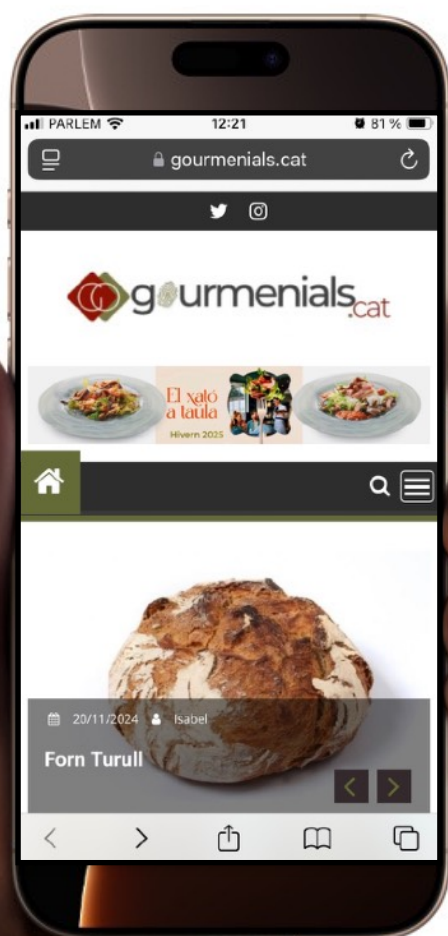
Tast: licor d'un bell color ambre, molt envellit i lleugerament dens. Al nas és fruitós, amb notes de pomes, peres i cítrics de pell de taronja. En el fons s'entreveuen la canyella, el clau i la nou moscada. Al paladar és dolç i equilibrat, amb un ric amargor d'herbes i espècies. Final suau i persistent.

Maridatge: Aperitiu,
Postres dolces,
Formatges curats,
Xocolata,
Postres de fruites

Graduació: 28°

P.V.P aprox. 12€

Durant segles, la ratafia va ser considerada un elixir curatiu. Els monjos eren els custodis i artífexs d'aquest licor, confeccionat a partir de la maceració de diverses herbes. Aquesta tradició ha perdurat fins als nostres dies. I és precisament aquesta la que es manté en l'elaboració de Russet Ratafia



[gourmenials .cat](http://gourmenials.cat) & [paisdevins .com](http://paisdevins.com)

visitem, enraonem, tastem i seleccionem amb criteri
per ser les publicacions dels productors i establiments
de la gastronomia d'alta qualitat del nostre país



La Ruta del Xató 2026

de novembre de 2025 a març de 2026

restaurants, hotels, escapades, activitats...

<https://rutadelxato.com>



La Garoinada

DEL 16 DE GENER AL 29 DE MARÇ DE 2026

RESTAURANTS

- El Balcó de Calella - H. Sant Roc
- El Cantir - H. Alga
- El Far
- Es Portló - H. Hostalillo
- La Llagosta
- L'Arc
- Llafranc "Cal Gitano"
- Terrassa Terramar
- Xadó

 **la garoinada**
la cuina de Palafrugell

#Garoinada2026

www.garoinada.cat - T. 972 300 228

No us perdeu l'Especial Nadal 2025

a la vostra disposició el dimarts 18/11/2025 

Hivern'26

★ **Taules d'Hivern:**
calçotades, ruta
del xató, cuina
de la caça

★ **10 escapades**
per tastar
l'hivern

★ **Especial Tòfona**
negra

★ **Comarques**
gourmet

DELICATESSEN

RESTAURANTS

MOTORS

ESCUMOSOS

LICORS

REGALS

VINS

RELOTGES

DECOR

JOIES

ESCAPADES

HOTELS

Seleccions

★ **Vins i**
Calçotades

★ **Nous**
ratafiaires

★ **La Garoinada**

★ **llibres, regals,**
decoració i

★ **Especial**
Joies i

★ **Estil**
Wellness