



UN ÀPAT ENTRE VINYES

***SIS CELLERS AMB
RESTAURANT PER GAUDIR
DE LA GASTRONOMIA I EL
VI EN UN ENTORN ÚNIC***

L'enoturisme està de moda i les activitats al voltant del vi són de les més sol·licitades durant les vacances d'estiu. La diversitat de l'oferta és molt àmplia, tant pel que fa a territoris, com a vins i experiències: tastos en cellers, allotjaments envoltats de vinyes, excursions en bicicleta, e-bike o caminant...

Encara no són gaires els cellers que reivindiquen la gastronomia i el vi del territori amb propostes més o menys informals. En aquest article us descobrim sis cellers d'arreu de Catalunya que tenen restaurant dins les seves instal·lacions. Tant en podeu gaudir després d'una experiència enoturística com anar-hi expressament per fer-hi un àpat en entorns realment privilegiats.

text clara antúnez /// fotos enrique marco - vinyes de lilith -
família torres - celler oller del mas i celler brugarol



fotos: enrique marco ///

PLATS AMB L'ÀNIMA DEL PRIORAT

PRODUCTES ECOLÒGICS, DE TEMPORADA i DE QUALITAT, A GRATALLOPS.

Si ens endinsem al Priorat més clàssic, a Gratallops, trobem el Restaurant Les Figueres, del Celler Clos Figueres.

Anne Cannan està al capdavant del celler des del 2008 i va veure que l'oferta gastronòmica del territori no era fidel als seus ideals de qualitat i sostenibili-

tat, així que, per aquest motiu, va decidir obrir un restaurant amb vistes a diverses vinyes del Priorat i al seu preciós jardí. Primerament, va obrir sobretot per l'època de les calçotades i, de mica en mica, va agafar embranzida tot l'any. Aposten pels productes locals, ecològics, de temporada i de bona qualitat, com, per exemple, la llonganissa artesana del Priorat (de la Vilella Baixa) amb verdures eco a la brasa.

Als fogons tracten amb cura i coneixement tot allò que cuinen, i això es nota al plat. Ofereixen una cuina senzilla i bona, i la carta de vins és fonamentalment del seu celler, però també fan una aclucada d'ull a vins d'altres territoris, sobretot francesos.



LES FIGUERES

Celler Clos Figueres // Font, 38. Gratallops (Tarragona).
Tel. 977 262 373. // www.closfigueres.info // Preu mitjà 35 - 40 €.



ARRELS i INNOVACIÓ AMB VISTES A MONTSERRAT

UN EXEMPLE DE CUINA D'AUTOR EN UN ESPAI MOLT BEN INTEGRAT EN L'ENTORN.

Al cor de Catalunya, a tocar de Manresa, se situa un dels restaurants més acollidors, curosos i *experiencials*, el restaurant Bages 964, del celler Oller del Mas (DO Pla de Bages). L'espai és impressionant, molt ben integrat en la natura i amb unes vistes a la muntanya de Montserrat inoblidables. Des del menjador i la terrassa també es veuen les vinyes envoltades de bosc mediterrani tan característiques del Bages.

L'equip liderat pel maître Jaume Plans, el sommelier i cocteler David Navarro i el xef Alex Portales ofereix una cuina d'autor que descriuen com a efimera, on l'origen i

el bon producte són la base per desenvolupar plats com els pèsols del Maresme a la brasa amb tripa de xai guisada i sobrassada de Cal Rovira i calamarsos.

A la carta de vins es poden triar absolutament totes les referències del celler, també les edicions limitades, alguns vins experimentals difícils d'aconseguir i, fins i tot, les anyades velles i excepcionals que només es poden degustar en aquest restaurant i al seu *winebar*. A banda, també inclou una trentena de vins d'altres cellers de la resta d'Europa, per ampliar encara més les possibilitats de tast.



BAGES 964

Celler Oller del Mas // Ctra. d'Igualada C-37z, km 91.
Manresa (Bages). // Tel. 93 835 28 82. // www.ollerdelmas.com
Preu mitjà: 70 €. Menú de degustació des de 59,90 €.

fotos: celler oller del mas ///





foto: vinyes de lilith //

AL COR DEL PENEDÈS

UN PROJECTE PERSONAL ENFOCAT A LA SALUT i EL BENESTAR, TAMBÉ A TRAVÉS DE LA CUINA.

Lilith va ser la primera dona de la història, segons la mitologia hebrea. En honor seu, a l'Alt Penedès trobem el restaurant Vinyes de Lilith, enfocat en la salut i el benestar. El seu objectiu és combinar l'entourisme amb gastronomia saludable i activitats culturals i esportives. Es tracta d'un espai de calma

i desconnexió on cuidar-nos per dins i per fora, cos, ment i ànima.

El restaurant és proper i està vinculat al celler Emendis (DO Penedès). La filla del celler, Marta Vallès, fa una aposta per la cuina lleugera, en gran part vegetariana, i amb opcions sense gluten i sense lactosa. La carta és molt completa, amb gairebé una trentena de plats cuinats de manera senzilla i gustosa. En destaquem l'albergínia rostida sobre niu d'hummus tradicional amb feta, ametlles i pesto.

Els dissabtes a la tarda, fan una activitat que es diu *Cata'n'ganxo*, amb tast de vins de petits cellers catalans ecològics, música amb DJ durant tres i quatre hores i mossos de bon producte.



VINYES DE LILITH

Gastrowine Bar // Dissemintat Puigmoltó, 107. Castellet i la Gornal (Alt Penedès). // Tel. 617 40 11 20. <https://vinyesdelilith.com> // Preu mitjà: 30 €.



fotos: celler brugarol //

PRODUCTE DE PROXIMITAT A LES GAVARRES

UNA APOSTA PER L'ECONOMIA CIRCULAR AL COSTAT D'UNA ERMITA EMPORDANESA.

A la Costa Brava, a Palamós, podem visitar la Finca Bell-Lloc, del Celler Brugarol (DO Empordà), un celler dissenyat per l'estudi d'arquitectura RCR Arquitectes, d'Olot, que sorprèn pels materials, l'audàcia i per la simbiosi perfecta amb la natura.

La Finca Bell-Lloc, a tocar del celler, és un allotjament rural amb restaurant situat en una masia que hi ha a tocar de l'ermita de Santa Maria de Bell-lloc, de l'any 1758. L'emplaçament és absolutament privilegiat, al bell mig del massís de les Gavarres i amb vistes al mar.

La proposta gastronòmica és abundant i completa. Un menú amb diferents tastets i plats de

cuina empordanesa per triar de segon, com ara unes mandonguilles amb sípia. Treballen amb el concepte d'economia circular i la majoria de productes que posen sobre la taula són de producció pròpia: des dels ous, els formatges d'ovella, l'oli d'oliva, la mel, les mermelades i la sobrassada, passant per les verdures i les hortalisses, que són dels seus horts ecològics. Cuinen seguint l'estricta temporada de l'Empordà i intenten respectar al màxim els productes perquè siguin ben gustosos.

Per copes, només podreu beure els seus vins, una aposta ferma pel consum de proximitat.



FINCA BELL-LLOC

Celler Brugarol // Ermita de Santa Maria de Bell-lloc (Palamós). Tel. 972 316 203. // www.brugarol.com // Preu del menú: 35 €. Pack gastronòmic (visita + tast d'oli i vi + menú): 65 €.





fotos família torres.//

CUINA MEDITERRÀNIA DE MERCAT

UN JARDÍ RESTAURANT DE CUINA DE MERCAT A LA FINCA MAS LA PLANA, DE FAMÍLIA TORRES.

Amb vistes a Montserrat i a les vinyes del centre de visites de Família Torres, El Celleret és el restaurant d'un dels cellers amb més presència al Penedès, i ofereix una cuina mediterrània i de mercat amb plats com l'amanida de tomàquet amb mató, l'arròs melós

de sípia i l'espatlla de xai a la brasa. Una proposta gastronòmica dirigida per Sergi Millet, que fa 28 anys que cuina a Torres (era el xef del restaurant del Mas Rabell) i que ha treballat amb Ferran Adrià i Oriol Balaguer, entre d'altres.

El Celleret va obrir les portes el 2019. Els caps de setmana s'hi pot escoltar música en directe o incloure la visita en les diverses activitats enoturístiques que ofereix el celler penedesenc.

A la carta de vins, hi ha més de cinquanta referències que elabora Família Torres a les diferents denominacions d'origen i regions on està present, tant a Catalunya (Penedès, Priorat, Conca de Barberà i Costers del Segre) com a Rioja, Ribera del Duero, Rueda, Rías Baixas, Xile i Califòrnia.



EL CELLERET

Finca El Maset, s/n. Pacs del Penedès (Alt Penedès).
Tel. 93 817 78 81. // www.torres.es // Preu mitjà: 60 €.



DOS RESTAURANTS i UN CELLER

UNA APOSTA PER LA CUINA POPULAR i CASOLANA i UN ESPAI AMB ESTRELLA MICHELIN.

I acabem a Cornudella de Montsant amb un projecte altament interessant, ja que d'un sol celler, el celler Ronadelles, en neixen un parell de restaurants ben diferents: La Serra i Quatre Molins (aquest segon, amb una estrella Michelin).

Jaume Giralt (de Cornudella) i Joana Cox (anglesa) van decidir obrir el restaurant La Serra a finals dels anys noranta i, amb el naixement de la seva filla, l'any 2001, van començar l'aventura del celler. Sempre han tingut clar que els dos establiments fan sinergia, estan paret amb paret, i ho demostren quan el punt de sortida i d'arribada de les visites és el restaurant La

Serra i els vins que hi serveixen són només de Ronadelles. Un local gran, rústic, popular i de cuina casolana. Hi podreu gaudir amb plats com els peus de porc amb cigrons i patata o el guisat de vedella amb Guinness.

En canvi, Quatre Molins és un restaurant més contemporani. Per fer-lo realitat, s'hi ha sumat la família Múria, amb Rafel Múria de xef. Un espai petit i preciós amb una oferta més selecta i sofisticada, que els ha permès guanyar una estrella Michelin. En aquest restaurant hi podeu trobar vins d'arreu i han estat guanyadors dels premis Cartavi d'aquest any.



LA SERRA / QUATRE MOLINS

Celler Ronadelles // Cornudella de Montsant (Priorat). //
Tel. 977 82 11 06 / 977 82 10 04. //
www.restaurantlaserra.com / www.quatremolins.com //
Menú del dia: 15 €. Menú de cap de setmana: 25 € (La Serra). //
Menús de degustació: 75 i 120 € (Quatre Molins).



fotos enrique marco.//