

El conreu

“El peu o portaempelt”

Al s. XIX, les vinyes d'Europa van ser arrasades per la fil-loxera, un petit insecte que s'alimenta de les arrels de la vinya, i es van haver d'arrencar tots els ceps. Més tard, es descobrí que les arrels dels peus dels ceps americans eren resistents a les mossegades del paràsit.



Des de l'atac de la fil-loxera, s'utilitza el peu americà i s'empelta d'una varietat europea (*Vitis vinifera*). L'empelt consisteix a unir parts de dos vegetals diferents per combinar les propietats de tots dos, a través de la connexió dels vasos conductors de saba. En aquest cas, s'uneix la part subterrània, que serà de vinya americana, amb l'aèria, de vinya europea, la qual també es coneix com a varietal.

“La poda”

La poda en vas consisteix a donar al cep l'aparença d'un arbust baixet amb un nombre de braços d'entre tres i cinc. Durant la formació, cal pujar el tronc recte fins a uns 25 cm d'alçada i cal no accelerar la formació del vas. Aquesta tècnica no permet collir a màquina, sinó que el raïm s'ha de collir a mà. És el sistema de poda més tradicional al Penedès.



L'emparrat aprofita la tendència a enfilarse de la vinya per conduir-la per un conjunt de fils i suports. Hi ha diferents formes d'emparrar els ceps, segons el nombre de filferros i la distribució en nivells. L'emparrat permet la mecanització de diverses tasques, entre elles, la verema.



Sant Pau

Sant Pau és una plana agrària que culmina al nord-oest amb la muntanya de Sant Pau, un esplèndid mirador paisatgístic de Vilafranca i els municipis propers.

El sòl agrícola és ocupat principalment per vinyes, però també per algun sembrat i, a les zones amb més pendent, per camps d'ametllers i oliveres. A la muntanya, hi comença el sòl forestal, amb predomini del garrigar, la brolla i el bosc de pi blanc. És, doncs, una mostra de mosaic agroforestal mediterrani, important per a l'equilibri ecològic de moltes espècies i un marc incomparable per al cultiu de la vinya.

La DO Penedès

Sant Pau es troba al cor de la Denominació d'Origen Penedès, una de les més importants de Catalunya. Emmarcada pels rius Llobregat i Gaià, s'estén des del mar fins a la serralada Prelitoral. La vinya és el conreu dominant. Les varietats blanques més conreades són el xarel·lo, el macabeu, la parellada –varietats històriques- i el chardonnay; i, les negres, el cabernet sauvignon, l'ull de llebre, el merlot, la garnatxa i el samsó.

Fitxa tècnica

Distància itinerari: 3,21 km
Durada (a peu): 50 minuts, aprox.
Desnivell: +40 m



Fotografies varietats:



Fotografia portada: Toni Galitó

Col·lecció
“Sant Pau, el mirador de Vilafranca”

sant pau espai de la vinya



itinerari entre vinyes

El cicle de la vinya

“El paisatge de la vinya evoluciona al llarg de l'any. Segons el moment de l'any en què visiteu l'espai, veureu la vinya en un estadi i uns colors diferents.”

“Primavera”

Tot recomença amb l'arribada de la calor.

Entre el març i l'abril, els ceps broten. Apareixen les primeres fulles i, a finals de maig, comença la floració. Després, s'esporga en verd (s'eliminen brots perquè els restants creixin millor i així s'afavoreixi l'aireig dels raïms). Un cop feta l'esporga, hi ha la possibilitat de despampolar (treure els pàmpols o les fulles de la base dels sarments).

“Estiu”

A principis d'estiu, les flors donen petits fruits.

El fruit comença a créixer. A començament d'agost, els raïms, fins aleshores verds, canvien la coloració a groc, en les varietats blanques, o a negre intens, en les varietats negres. És el verol.

“Tardor”

El moment de la verema depèn de l'equilibri entre sucres i àcids.

Entre finals d'agost i principis de setembre, el raïm madura i comença la verema, que pot ser manual o mecanitzada. Amb el raïm al celler, s'inicia el procés d'elaboració del vi o del cava. Després de la verema, els pàmpols van agafant tons groguencs i marrons, més vermellencs a les vinyes de les varietats negres.

“Hivern”

El fred atura l'activitat de la vinya.

La saba deixa de circular i les fulles cauen. Comença l'època favorable per a la poda, amb l'objectiu de donar forma al cep, retardar l'envelliment i afavorir la producció del fruit. Durant el repòs hivernal, la terra es llaura i, si escau, s'adoba.

Varietats de raïm

1 Xarel·lo, cartoixà o pansal

Varietat de raïm blanc, autòctona de la DO Penedès, i la més conreada a la comarca.

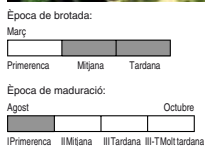
El raïm és de mida mitjana, no gaire compacte. El gra és rodó, gros i de pell gruixuda. Produeix vins estructurats i equilibrats, una mica àcids, i de graduació alcohòlica de mitjana a alta, molt aptes per a la criança, i també s'utilitza per a l'elaboració de cava.



2 Macabeu

Varietat blanca característica de la DO Penedès i de tradició secular.

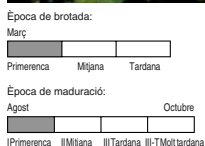
El raïm és gros i compacte i està format per grans rodons i grossos, més aviat blancs i de pell molt fina. Produeix vins afruitats i lleugers, de graduació alcohòlica moderada. S'utilitza per elaborar vins secs de taula i és molt emprat en cupatges de cava.



3 Chardonnay

Varietat blanca molt estesa arreu del món, per a vins de qualitat, de criança i per a escumosos

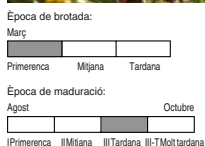
Varietat de raïm blanc, originària de la Borgonya francesa i cultivada en moltes zones vitícoles. El raïm és petit, cilíndric i una mica atapeït, amb grans rodons, petits i de pell fina. Produeix vins equilibrats, aromàtics, de bona graduació alcohòlica i bona capacitat d'envelliment. És molt utilitzada per embotellar vi tranquil d'alta qualitat i cava.



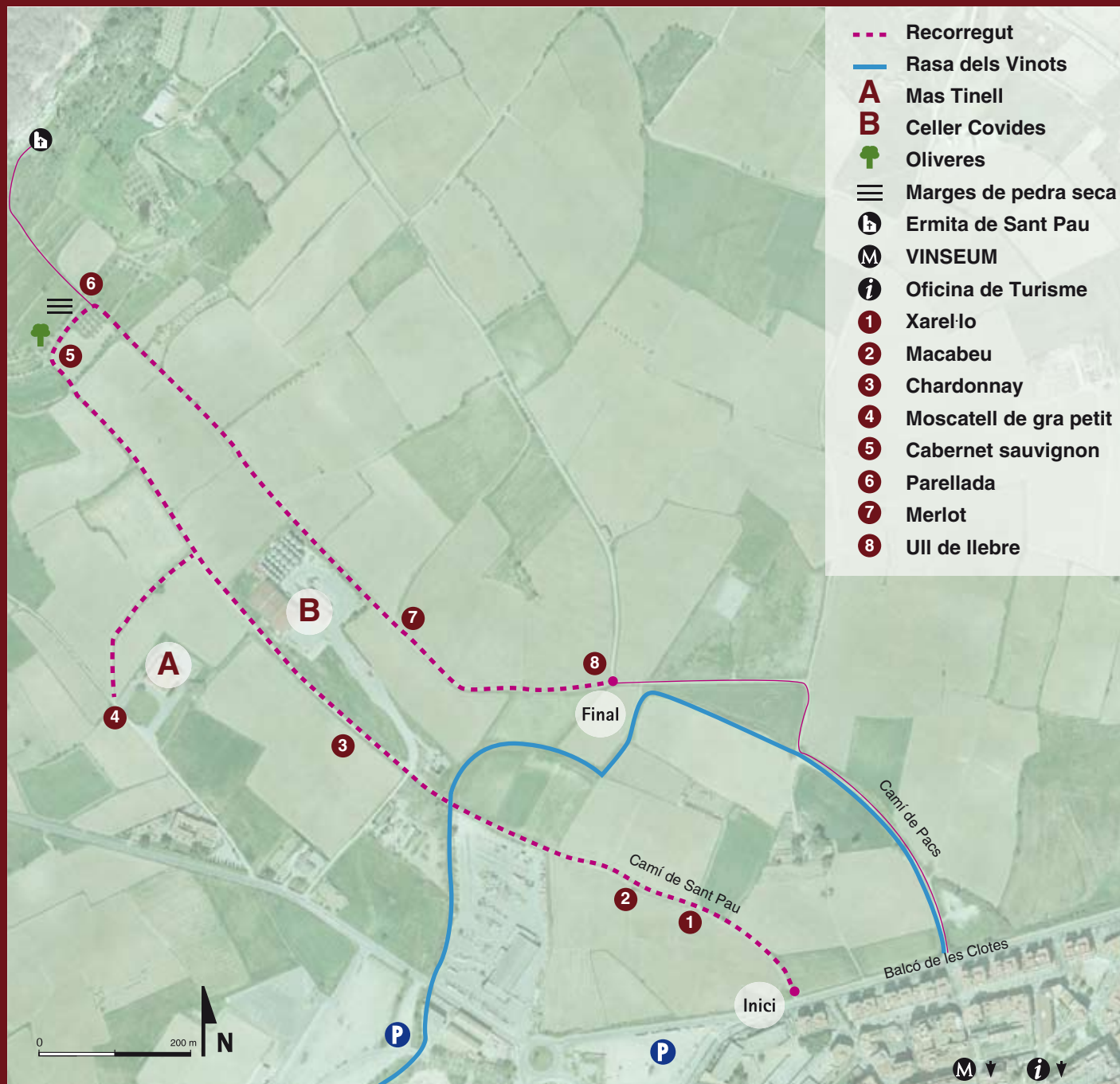
4 Moscatell de gra petit

És una varietat de raïm blanc, variant del moscatell, considerada una de les varietats més antigues.

El raïm és petit i compacte, i els grans són menuts. Produeix vins alcohòlics i aromàtics, amb un perfum subtil de taronja. És molt utilitzat per a l'elaboració de vins de postres.



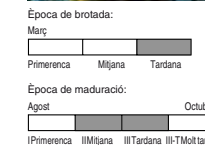
itinerari entre vinyes



5 Cabernet sauvignon

El raïm és petit i de color molt intens i el gra és menut, esfèric i ple de llavors.

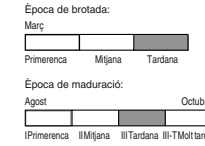
D'origen francès, s'ha estès per quasi totes les zones vitícoles del món tant per la bona adaptació a diferents condicions com per la qualitat del vi: astringent de jove, aconsegueix una gran suavitat amb la criança.



6 Parellada, montòneg o martorella

Varietat de raïm blanc, característica de la DO Penedès.

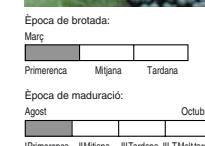
El raïm és gros i compacte i el gra irregular, gros i de pell gruixuda. S'adapta bé als terrenys situats entre 300 i 600 m d'altitud, i, al Penedès, es troba sobretot a les zones de més altitud. Produeix vins afruitats, molt aromàtics i de poca graduació alcohòlica. És molt utilitzat en l'elaboració de cava, al qual aporta finesa i frescor de paladar.



7 Merlot

Raïm mitjà, de forma piramidal, de gra rodó i color negre blavós.

Varietat originària de Bordeus, s'ha estès per diferents zones vitícoles del món i s'ha adaptat molt bé al Penedès. S'utilitza per elaborar vins rosats i negres joves. Produeix vins fins i de color robí molt intens, molt aptes per a la criança.



8 Ull de llebre

Varietat de cep negra i vigorosa, amb raïm de mida mitjana, compacte, llarg i alat.

Té el gra rodó i la pell de consistència mitjana. Aquesta varietat es troba molt estesa per les diferents zones vitícoles de la Península Ibèrica. S'utilitza per elaborar vins rosats i negres joves, i també és molt apta per a la criança.

