

## CUNIT

**ERC torna a demanar al govern local que apliqui ajudes per als negocis afectats per la crisi de la Covid-19**

Les mesures que demana ERC és que fins el desembre del 2021 continuï l'ampliació gratuïta de les terrasses del sector de la restauració, una bonificació del 95% del cànon de les

guinguetes i del 50% del preu públic dels residus comercials en el cas del sector de la restauració. A més, apunta, per exemple, que cal una rebaixa del 75% en la taxa d'obres menors.

## ALT PENEDÈS

**Estudi per a fomentar l'ús de noves fonts d'energia i un major aprofitament dels recursos**

La Mancomunitat Penedès-Garraf i l'Ajuntament de Vilafranca han acordat impulsar un estudi que avalui els recursos disponibles al territori per fer-ne un major aprofitament

i impulsar l'ús de noves fonts d'energia. El treball, pretén dissenyar un pla d'acció per a la descarbonització del territori, i buscar finançament per aconseguir-ho.

## ALT PENEDÈS | Promoció vincícola

# Rius & Rius Assessors se suma als actes de la Setmana del Vi Català

// **OBRA** La consultora ha patrocinat una versió audiovisual de 'Les hores de la vinya. Del cep al celler'

3d3

Vilafranca

La consultora vitivinícola penedesenca Rius & Rius Assessors s'ha sumat als actes previstos dins de la Setmana del Vi Català (que tindrà lloc del 9 al 15 de novembre 2020) patrocinant una versió audiovisual del llibre *Les hores de la vinya. Del cep al celler*. El treball, creat per TN Produccions, s'emmarca també en els actes de celebració del 60è aniversari de l'empresa.

L'obra, escrita per Quima Ricart i il·lustrada per Antònia Bonell, es va presentar durant la Mostra de Vins i Caves de Catalunya del 2016, i des d'aleshores se n'han fet dues edicions, una en català i una en castellà.

*Les hores de la vinya. Del cep al celler*, dirigida per Ramon Nadal i editada per Edicions i Propostes Culturals Andana, va ser patrocinada pel



M. Rius, Q. Ricart, S. Puig, director de l'INCAVI, A. Bonell i R. Nadal | 3D3

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat, per l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI), i per Rius&Rius Assessors.

*Les hores de la vinya. Del cep al celler* és un llibre il·lustrat adreçat a tots els públics, però molt especialment a l'infantil. De manera estricta, combina fantasia i realitat per recollir el cicle anual de la vinya, des del repòs hivernal fins a la verema, i les tasques que s'hi desenvolupen

al llarg de tot l'any.

La versió audiovisual es presentarà durant la Setmana del Vi Català al canal que s'ha creat específicament per difondre els actes de la setmana.

Per a Rius & Rius Assessors aquesta col·laboració s'adscriu en el marc d'iniciatives conjuntes que manté amb un elevat nombre d'institucions i entitats, amb l'objectiu de relacionar transversalment l'entorn vitivinícola en qualsevol dels seus vessants.

## ALT I BAIX PENEDÈS | Nova imatge per al cava

# La DO Cava estrena nova web i reformula la seva imatge corporativa

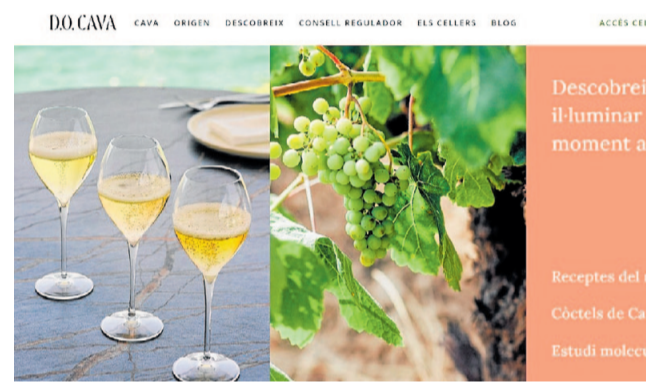
// **TOTS** La denominació aposta per un portal més modern i accessible per als consumidors i els cellers

3d8

Vilafranca

Fa uns mesos, el president de la DO Cava, Javier Pagés, va anunciar que la promoció seria un dels grans cavalls de batalla de la denominació els pròxims anys. Ara, la DO ha fet un pas de gegant en aquest sentit estrenant nova web al domini [www.cava.wine](http://www.cava.wine). El portal aposta per continguts de valor i la seva accessibilitat a tots els que busquin informació relacionada amb l'escumós.

La nova pàgina es proposa atreure tant els amants del cava com els curiosos o professionals, i traslladar-los tot el que hi ha darrere d'aquest producte: des de la seva història fins a les últimes novetats de la denominació i esdeveniments que organitza, entre d'altres. La directora de Comunicació de la DO Cava, Patrícia Correia, ha explicat que volen millorar la percepció del cava: "Amb



Portada de la nova web de la DO Cava | DO CAVA

aquest nou web pretenem que la imatge del cava estigui en un nivell qualitatiu encara més elevat". L'estrena del nou portal també s'ha acompanyat d'una renovació total de la imatge corporativa de la DO Cava, en una clara aposta per la modernització com una de les vies per adaptar-se a les necessitats actuals del mercat. El web també ha posat a disposició dels cellers un nou portal de comunicació (una intranet) a través de la qual es podran

mantenir informats i comunicar-se amb la DO d'una manera més àgil.

La pàgina, a més, recull totes les notes de premsa i últimes notícies de l'entitat, i compta amb una galeria d'imatges pròpia. També ofereix informació sobre tots els cellers i aprofundeix en temàtiques tan importants com la sostenibilitat, el control de la qualitat, el mètode tradicional, les varietats de raïm o els orígens, entre d'altres.

## Les masies-celler són patrimoni

Montserrat Julià  
Historiadora



De ben segur que som conscients que l'arquitectura i el que l'envolta és una bona síntesi del paisatge. Una postal idíl·lica és la d'una masia o bé la d'una casa pairal entremig de les vinyes al Penedès. En canvi, viure-hi ja és una altra cosa. Forma part de la dura vida del món rural, que des de la ciutat es pot veure com un cert privilegi. El nostre territori és ric en masos i masies tant quant a nombre com per la varietat dels indrets, les tipologies – un casal que amb successives ampliacions pot esdevenir un palau – i les èpoques, conformant un ric i extens catàleg d'aquestes edificacions.

Al Penedès, són poques les masies que han preservat els antics cellers. Ha estat de la mà dels propietaris i propietàries o bé d'algun emprenedor forà que s'han modernitzat i han esdevingut les masies-celler o empreses. Aquests canvis revaloren el patrimoni cultural d'aquestes edificacions, consolidant un ús que en definitiva li és propi. Recuperar, conservar, restaurar o bé rehabilitar una masia és tota una aventura que demana una certa sensibilitat, com la d'abandonar la moda de repicar l'arrebossat de les parets per fer relluir la pedra.

L'antigor dels espais permet que s'hagin reconvertit els cellers subterranis en autèntiques criptes, o bé els cups vidriats o els magatzems que es feien servir per a l'utilitat agrícola dels avis i les àvies en nous espais amb molta personalitat i sales

d'ús per a l'enoturisme.

A mesura que ha transcorregut el temps veiem com aquestes edificacions conformen punts neuràlgics per la revalorització del paisatge i per l'economia de l'indret. Precisament, a la propera tertúlia del CEPVI es conviden els responsables d'algunes masies-celler, com la de Can Ràfols del Caus (Avinyonet), que és l'única masia de l'Alt Penedès que és bé protegit amb un BCIN, la finca de Can Martí de Baix i de Dalt a Gelida (Caves Torelló), en què els avantpassats i la genealogia dels hereus i de les pubilles conformen la identitat d'aquestes o d'altres, com la d'Eudald Massana a Subirats, en què antics rabassers van comprar la masia.

Una altra qüestió important són les dificultats dels joves per crear la seva pròpia empresa i posar una masia dempeus. Es fa imprescindible que als catàlegs de patrimoni que hem anat elaborant es posin en comú, no solament per protegir-les, que també, sinó a pensar com enquibim nous usos que siguin compatibles amb la seva essència, tal com han sabut fer les masies que comentem, ampliant-les amb nova arquitectura. En tenim mostres ben properes com la d'arquitectes modernistes com el prestigiós Puig i Cadafalch a la masia de Can Codorniu o bé a Grabuac (Font-Rubí), que van esdevenir les primeres masies-celler.

## NOVA ANYADA DE TEXTURES DE PEDRA

Raventós i Blanc acaba de treure al mercat la nova anyada de Textures de Pedra, un escumós elaborat amb les varietats locals negres sumoll, bastard negre i xarel·lo vermell. Del vi se n'han produït 11.200 ampolles i veu la llum després de 48 mesos de repòs en posició de rima.

Tal com el defineixen els seus elaboradors, Textures de Pedra és "la màxima expressió de les varietats mediterrànies, del clima penedesenc, d'un sòl pedregós i el resultat d'una llarga criança sobre pòsits". Aquesta serà la sisena anyada d'aquest escumós, que va néixer amb l'objectiu d'explorar el cupatge de tres varietats locals negres, junt amb el xarel·lo i la parellada. Ara, el vi se centra 100% en la vinificació de les varietats

