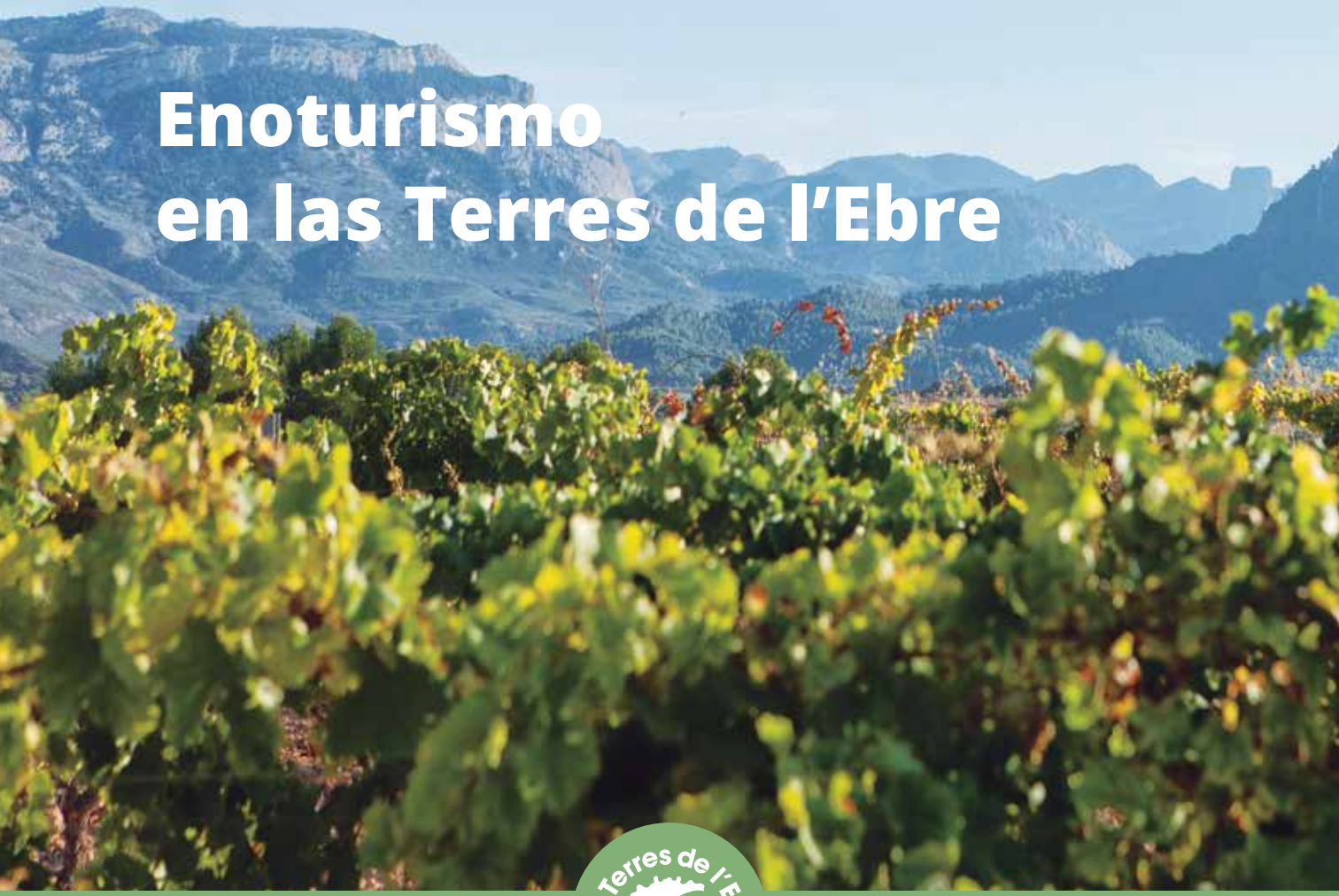
CATALUNYA

Enoturismo en las Terres de l'Ebre



Terres de l'Ebre · Reserva de la Biosfera

Patronat de Turisme

Diputació Tarragona

Sumario

3 Introducción
4 La garnacha blanca
5 Bodegas Modernistas
6 Bodegas visitables DO Terra Alta
16 Empresas de guiado
17 Vinaterías y eventos enoturísticos
18 La Ribera d'Ebre
20 Bodegas visitables DO Tarragona y DO Montsant
26 Activos turísticos de las Terres de l'Ebre
28 Oleoturismo
30 El Museo Natural de los Olivos Milenarios
32 Ruta del aceite de la Terra Alta
33 Fiestas y ferias del aceite
34 Mapa

Edita
Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona
Coordinación y textos
Isaac Albesa Mestre (www.plujafina.cat)
Fotografías
Joan Capdevila (www.joancapdevilavallve.com)
Vicens Vila (página 19), Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona (páginas 26 y 27), Consell Comarcal de la Terra Alta (página 32), EMD Jesús (página 33), Turisme Ulldecona (página 33) y bodegas
Diseño gráfico y maquetación
www.dockset.com
Impresión
Impremta Querol

DL: T-552-2016

#reservadelabiosfera

INTRODUCCIÓN

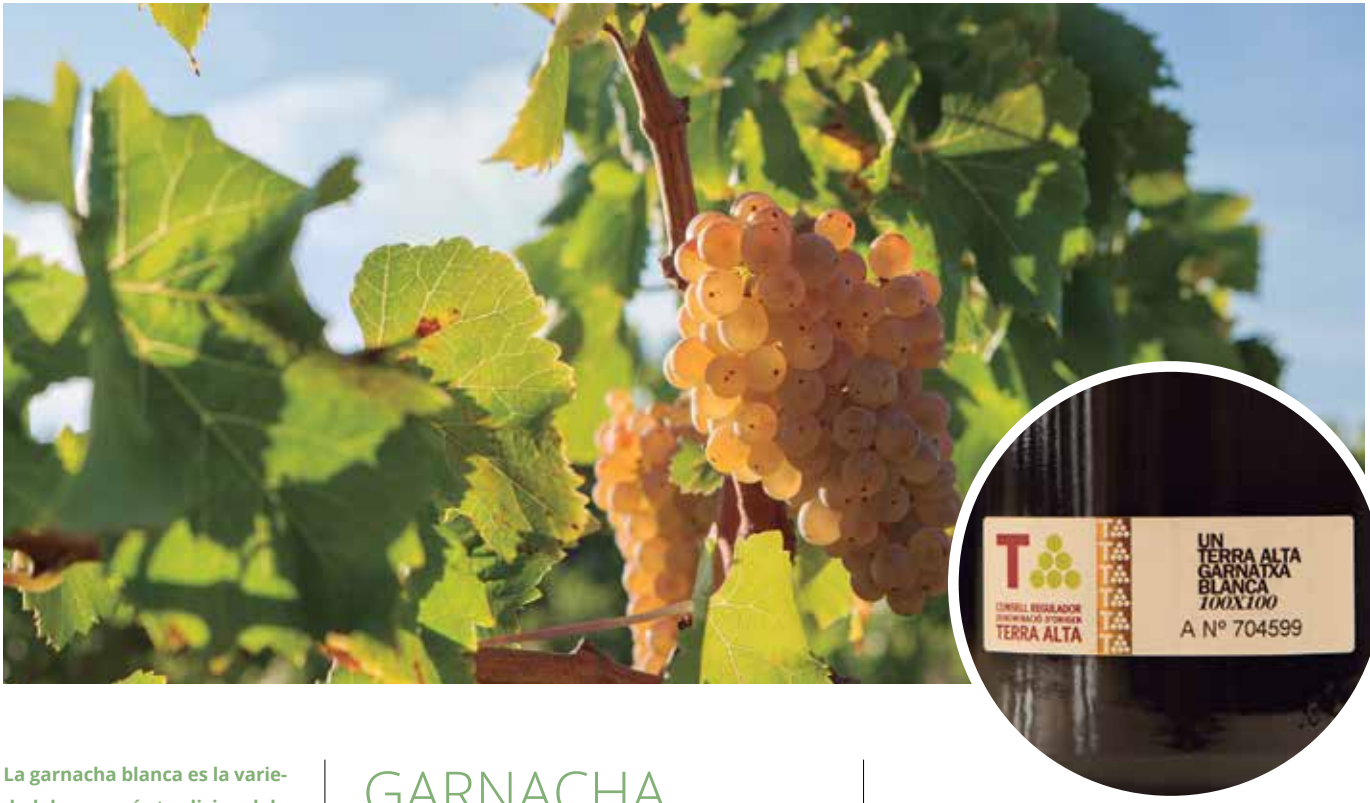
El turista que visita la Terra Alta puede disfrutar de una veintena de bodegas que, repartidas por toda la comarca, ofrecen visitas guiadas y experiencias enoturísticas singulares.

Pasear por la Terra Alta supone estar rodeado por campos de viñedos. Los pueblos de la comarca desprenden aún hoy ese característico aroma a uva, como si se hubiera detenido el tiempo en el pasado. Pero además, el turista que visita la zona puede disfrutar actualmente de una veintena de bodegas que, repartidas por toda la comarca, ofrecen guías o experiencias enoturísticas singulares ligadas en gran medida a la gastronomía típica de la zona.

Existen bodegas de todo tipo: desde las cooperativas casi centenarias, hasta las bodegas familiares de larga tradición, pasando por nuevas bodegas impulsadas por jóvenes enólogos movidos por la pasión y el aprecio a la tierra y a su trabajo.

Recientemente todo el sector ha realizado un ingente esfuerzo, acompañado por las instituciones, para dar a conocer este paisaje a través de rutas que relacionan los viñedos, las bodegas, los paisajes y los pueblos; rutas que se pueden hacer en coche, en bicicleta o caminando, porque las distancias no son largas en esta comarca de las Terres de l'Ebre, declaradas todas ellas Reserva de la Biosfera por la UNESCO en 2013.

En la página anterior, unos viticultores en la finca cosechando garnacha blanca.



La garnacha blanca es la variedad de uva más tradicional de esta comarca.

Los vinos con garnacha blanca se distinguen por su color amarillo, con matices que oscilan del pálido a los dorados, por una nariz sutil y especialmente por la alta intensidad de sabores en boca.

GARNACHA BLANCA

La utilización de la garnacha blanca se ha convertido en el principal rasgo diferencial de los vinos producidos en la Terra Alta, que les confieren una singularidad a nivel mundial, de la que pueden presumir muy pocas zonas vitivinícolas. Por este motivo, los vinos de la comarca elaborados con esta variedad autóctona muestran en la botella el distintivo "Terra Alta garnacha blanca" como elemento diferenciador.

Con este sello, el Consejo Regulador reconoce un nivel superior de singularidad y calidad, exigiendo así la excelencia vitivinícola de la DO Terra Alta y poniendo al alcance del mercado un producto exclusivo.

Los vinos monovarietales "Terra Alta garnacha blanca" se distinguen por su color amarillo, con matices que oscilan del pálido a los dorados, por una nariz sutil y especialmente por la alta intensidad de sabores en boca. Un color y un sabor que, alejados de los estereotipos, no renuncian a la autenticidad que les confiere su origen mediterráneo.

#garnatxablanca

BODEGAS MODERNISTAS

La comarca de la Terra Alta ofrece al visitante dos de las bodegas más imponentes construidas a principios del siglo XX durante el Modernismo, como respuesta a una crisis sin precedentes en el campo catalán provocada por la plaga de la filoxera.

Las llamadas Catedrales del Vino, las bodegas cooperativas de Gandesa (1919) y de Pinell de Brai (1918), dos obras del arquitecto y discípulo de Antoni Gaudí, Cèsar Martinell (Valls, 1888 - Barcelona, 1973), son los exponentes más claros de esta arquitectura que, desde la Terra Alta, se ha proyectado al mundo impulsada por el nacimiento del cooperativismo.

Al visitar estas dos bodegas, el visitante podrá descubrir que la sencillez de los materiales con la que fueron concebidas, para facilitar su funcionamiento, no está reñida con la belleza plástica de sus majestuosos arcos, que parecen surgidos de la tierra, y con las decoraciones exteriores hechas a base de forja, piedra autóctona y baldosa vidriada.

Interior del Celler Cooperatiu de Gandesa.

Los edificios de las bodegas cooperativas de Pinell de Brai y de Gandesa, dos obras de Cèsar Martinell y conocidas como las Catedrales del Vino, se han convertido en las dos construcciones más destacadas del Modernismo.

Más información:
www.catedralsdelvi.cat

#doterraalta

01.

Bodegas visitables DO Terra Alta

El enoturismo en la Terra Alta va siempre ligado al descubrimiento del territorio.

La mayor parte de las bodegas ofrecen visitas guiadas a sus instalaciones y también paseos por los viñedos donde producen la uva para elaborar sus vinos.

Agrícola Sant Josep

Bot

Carrer de l'Estació, 2
Tel. 977 428 043

visites@santjosepwines.com
www.santjosepwines.com

Si el tiempo lo permite, comenzamos el itinerario con una salida para conocer las características del entorno donde se ubica el municipio de Bot y los viñedos de la propiedad. A continuación, en la bodega, se enseña la sala de crianza donde se elabora el vino más emblemático: el Llàgrimes de tardor blanco. La visita termina con una cata comentada de 5 vinos de la bodega: dos vinos blancos, dos tintos y un vino de licor. Para las personas que se inician en el mundo del vino, la bodega dispone de una visita con una cata de solo 3 vinos.

Visitas	**Desde 7,5€** por persona
Días	De lunes a domingo
Horario	De 10.00 a 13.00 y de 15.00 a 19.00 h. Domingos y festivos de 10.00 a 13.30 h.
Idiomas	Catalán, castellano e inglés

Altavins Viticultors

Batea

Carretera Vilalba dels Arcs, s/n
Tel. 977 430 596 / 646 977 454

altavins@altavins.com
www.altavins.com

En Batea, la bodega Altavins ofrece varias opciones, como por ejemplo la visita a la bodega en la que se explica su historia y se catan los vinos. Además, también existen otras posibilidades como una visita a los viñedos y también un paseo comentado por el corazón de esta población de la Terra Alta. Por último, un asado en el Mas del Pepo pondrá el punto y final a una jornada muy interesante que culminará probando las famosas *clotxes* o *calçots*.

Visitas	**6€** por persona
Días	De lunes a sábado (cita previa)
Horario	A concretar
Idiomas	Catalán, castellano, inglés y francés

Celler Bàrbara Forés

Gandesa

Carrer Santa Anna, 28
Tel. 977 420 160 / 620 130 814

info@cellerbarbarafores.com
www.cellerbarbarafores.com

Bàrbara Forés ofrece visitas guiadas por su bodega de Gandesa, fundada en 1828. El recorrido permite descubrir cómo se hacía y cómo se hace el vino en una bodega urbana dentro de una casa solariega del siglo XIX proyectada por el arquitecto tarraconense Ramon Salas Ricomà. El espacio está remodelado y adaptado a las nuevas exigencias del mundo del vino. En él podrá descubrir una combinación perfecta de antigüedad, tradición y modernidad.

Visitas	**Desde 7€** por persona
Días	De lunes a domingo (cita previa)
Horario	De 10.00 a 13.00 y de 15.00 a 18.00 horas
Idiomas	Catalán, castellano, inglés y francés

Celler Batea

Batea

Carrer Molí, 30
Tel. 977 430 919

agrobotiga@cellerbatea.com
www.cellerbatea.com

El Celler Batea, con más de medio siglo de historia, quiere mostrar al visitante la relación existente entre el territorio y el vino a través de la guía elaborada por sus profesionales. Por este motivo, se explica de forma amena la recepción y la elaboración del vino mediante una pequeña ruta por las instalaciones que se acaba con una pequeña muestra y una visita a la agrotienda, donde se pueden encontrar más de una docena de referencias básicamente elaboradas a partir de las variedades autóctonas de la zona.

Visitas	**Gratuita**
Días	De lunes a viernes
Horario	De 9.00 a 12.00 y de 15.00 a 18.00 horas
Idiomas	Catalán, castellano e inglés

Celler Bernaví

Vilalba dels Arcs

Camí de Berrús, Km. 4, Finca Mas Vernet, Polígon 22, Parcel·la 79
Tel. 651 031 835 / 619 014 194

info@bernavi.com
www.bernavi.com

La producción de vinos no es lo único que hace que el Celler Bernaví sea especial y esté impregnado de su tierra. En esta bodega se vive la acogida de clientes y amigos como una parte del trabajo, estando seguros de que el contacto directo con el productor y el lugar de origen de los vinos son factores esenciales para disfrutar de todas las cualidades. En Bernaví han decidido cambiar el concepto de enoturismo por el de enoexperiencia: vivir emociones con el vino, vivir como el productor, disfrutar entre viñedos, tinas, cubas y copas...

Visitas	**10€** por persona
Días	A concretar
Horario	A concretar
Idiomas	Catalán, castellano, inglés e italiano

Celler Cal Menescal

Bot

Avinguda Catalunya, s/n
Tel. 977 428 095

info@cellermenescal.com
www.cellermenescal.com

En Cal Menescal, en Bot, conoceremos cómo hacen sus vinos, pero podremos ir mucho más allá porque esta bodega es toda una casa museo aún por descubrir. Encontraremos utensilios de cocina y la misma cocina económica, todo el menaje para hacer el Mondongo, la matanza del cerdo y el pan de cada día. También descubriremos utensilios de trabajo agrícola o el antiguo molino de aceite y mobiliario como camas, mesas u objetos de decoración de la casa.

Visitas	**5€** por persona
Días	De lunes a domingo
Horario	De 9.00 a 14.00 y de 16.00 a 19.00 horas
Idiomas	Catalán, castellano, inglés e italiano

Celler Coma d'en Bonet

Gandesa

Camí de les Comes d'en Bonet, s/n
Tel. 977 055 014 / 678 036 487

info@dardell.es
www.dardell.es

A las afueras de Gandesa, el enoturismo ofrecido por la bodega Coma d'en Bonet consiste en una visita a las viñas ecológicas donde nos transmitirán su concepto y su metodología de trabajo; descubriremos diferentes variedades de uva y conoceremos sus características. A continuación, observaremos todos los procesos de la transformación de la uva en vino de una manera sencilla y comprensible. Finalmente, disfrutaremos de una cata comentada relacionando los diferentes conceptos.

Visitas	**5€** por persona
Días	A concretar
Horario	A concretar
Idiomas	Catalán, castellano e inglés

Celler Cooperatiu Gandesa

Gandesa

Avinguda Catalunya, 28
Tel. 608 316 881 / 977 420 017

enoturisme@coopgandesa.com
www.coopgandesa.com

El recorrido por la Cooperativa de Gandesa, uno de los edificios más significativos de la capital de la comarca, nos permite descubrir la cooperativa tal como la diseñó Cèsar Martinell hace cerca de 100 años, con la sala de prensas o las tinas. Al final de la visita guiada se disfruta de una cata de vinos, que luego se pueden comprar en la tienda de la bodega. Esta Catedral del Vino está catalogada como bien cultural de interés nacional y fue elegida una de las siete maravillas de Cataluña en 2007.

Visitas	**6€** por persona
Días	Todos los días (martes cerrado)
Horario	De 10.00 a 12.00 y de 16.00 a 18.00 horas
Idiomas	Catalán, castellano, inglés y francés

Edetària

Gandesa

Carretera Gandesa - Vilalba, s/n
Tel. 977 421 534

info@edetaria.com
www.edetaria.com

El vino está ligado a una tierra y debe ser una muestra de su expresión en el sentido más amplio: suelo, clima e idiosincrasia. Esta es la filosofía de esta bodega de líneas sencillas y modernas integrada en un paraje único rodeado de viñedos, y flanqueada por la llanura de Gandesa y la cordillera dels Ports. Las visitas guiadas ofrecen la posibilidad de adentrarse en el interior de la bodega Edetària, pasear por sus viñedos y, como es obvio, probar los vinos que se producen.

Visitas	**10€** por persona
Días	De lunes a sábado (cita previa)
Horario	A concretar
Idiomas	Catalán, castellano e inglés

La Fou Celler

Batea

Plaça Catalunya, 34
Tel. 646 850 277

visites@lafou.net
www.lafou.cat

La visita a la bodega La Fou permite descubrir los encantos de Can Figueras, una casa señorial del siglo XVIII situada en la Plaça Major de Batea donde se elaboraba aceite y vino, y que actualmente integra una bodega con tecnología líder del sector. La tradición y la modernidad conviven en perfecta sinergia para encontrar la esencia de la Terra Alta a través de la garnacha blanca. Es una oportunidad única para poder probar una de las últimas incorporaciones a la DO Terra Alta.

Visitas	**8€** por persona
Días	De lunes a domingo (cita previa, excepto sábados)
Horario	Sábado a las 12.00 horas
Idiomas	Catalán, castellano e inglés

Celler Frisach

Corbera d'Ebre

Avinguda Terra Alta, 32
Tel. 977 421 215 / 696 023 617

celler-frisach@celler-frisach.com
www.celler-frisach.com

El Celler Frisach tiene como objetivo poner en valor la historia de Corbera d'Ebre, marcada por la Guerra Civil y los bombardeos que sufrió. La bodega participa en la ruta "Vinos en la trinchera", una ruta que entrelaza el pasado con el presente. Gracias al Celler Frisach, la memoria y el vino, dos hijos ilustres de Corbera d'Ebre, se fusionan en esta visita. El emplazamiento, rehabilitado y musealizado, es un espacio divulgativo donde se da a conocer el uso y funcionamiento de las trincheras, barracas y observatorios.

Visitas	**15€** por persona
Días	De lunes a domingo
Horario	A concretar
Idiomas	Catalán, castellano e inglés

Celler Germans Balart

Gandesa

Carrer Buenos Aires, 4
Tel. 600 484 900 / 666 489 338

cellermvbalart@gmail.com

En el núcleo antiguo de Gandesa encontraremos esta pequeña bodega familiar regentada por los hermanos Marc y Lluís en el sótano de su casa solariega. En la visita guiada descubriremos el proceso de elaboración de unos vinos exclusivos y de alta calidad. Todo el proceso, desde el cultivo de la vid hasta la comercialización, pasa por sus manos. También nos mostrarán las viñas esculpidas por el cierzo y el ábrego, que les confieren a sus vinos una personalidad muy marcada.

Visitas	**5€** por persona
Días	De lunes a sábado
Horario	De 9.00 a 14.00 horas
Idiomas	Catalán, castellano e inglés

Herència Altés

Batea

Carrer Santa Anna, 28
Tel. 977 430 681

nuria@exportiberia.com
www.herenciaaltes.com

Herència Altés es un proyecto creado con mucha paciencia y calma por Núria Altés en homenaje a sus raíces afincadas en Batea, su pueblo. La visita a la bodega permite adentrarnos en la particular filosofía de su propietaria, que queda perfectamente reflejada en los vinos que elabora; todos a partir de uva de su propiedad. Esta ruta se puede combinar con el descubrimiento del pueblo de Batea, la localidad con más bodegas de la comarca y en la que el aroma a vino se respira por todas sus calles.

Visitas	**Desde 7€** por persona
Días	De lunes a viernes
Horario	De 9.00 a 13.00 y de 15.00 a 19.00 horas
Idiomas	Catalán, castellano, inglés y francés

Celler Josep Vicens

Gandesa

Avinguda Aragó, 20
Tel. 660 658 667

celler@vinsjosepvicens.com
www.vinsjosepvicens.com

La visita a esta bodega de Gandesa consiste en un recorrido guiado por los viñedos, descubriendo lo que los diferentes suelos, orientaciones, alturas y variedades aportan a los vinos que producen. En definitiva, la esencia del *terroir*. Para conocer mejor la filosofía, también ofrecen la posibilidad de visitar la bodega, ver las instalaciones y los equipamientos, y conocer los procesos de elaboración de los vinos. La visita, como no podía ser de otra manera, termina con una cata.

Visitas	**5€** por persona
Días	De lunes a domingo
Horario	De 10.00 a 13.00 y de 16.00 a 19.00 h. Domingos y festivos de 11.00 a 14.00 h.
Idiomas	Catalán y castellano

Pagos de Híbera - Catedral del vino

Pinell de Brai

Carrer Pilonet, 8
Tel. 977 426 234

bodega@catedraldelvi.com
www.catedraldelvi.com

La bodega Pagos de Híbera permite redescubrir la antigua bodega cooperativa de Pinell de Brai. Este edificio diseñado por Cèsar Martinell es una joya arquitectónica de principios del siglo XX, formada por una nave con 46 depósitos de cemento de 30.000 litros y 25 depósitos subterráneos que, en su época, podían almacenar más de 2'5 millones de litros de vino. Además de elaborar allí sus vinos y aceites, se realizan visitas turísticas por sus instalaciones, catas y ofrece servicio de restaurante.

Visitas	**5,5€** por persona
Días	De lunes a domingo
Horario	De 10.00 a 19.00 horas
Idiomas	Catalán, castellano, inglés, francés, ruso y alemán

Celler Piñol

Batea

Avinguda Aragó, 9
Tel. 977 430 505

info@cellerpinol.com
www.cellerpinol.com

La visita consiste en un recorrido por la bodega, contando la historia, elaboración y características diferenciales de esta bodega familiar situada en el corazón de Batea. A medida que visitamos la sala de elaboración, embotellado o la nave de envejecimiento, se irán probando vinos de depósitos, barricas y botellas diferentes. El visitante podrá tener una experiencia enoturística personal, comparando el mismo vino con dos tipos de barricas o probar el mismo vino de dos añadas diferentes.

Visitas	**7€** por persona
Días	De lunes a domingo
Horario	De 9.30 a 13.30 y de 15.30 a 19.00 horas. Domingos de 10.00 a 14.30 horas
Idiomas	Catalán, castellano, inglés y francés

Cellers Tarroné

Batea

Carrer Calvari, 22
Tel. 977 430 109

gemmacellerstarrone@gmail.com
www.cellerstarrone.com

Cellers Tarroné ofrece una visita guiada que permite adentrarse en esta bodega fundada en 1942. La visita recorre la bodega donde se realiza la crianza de los vinos en barricas de roble francés. Los viñedos están distribuidos por cinco fincas propiedad de la familia, que se encuentran situadas a una altura que va desde los 350 a los 500 metros por encima del nivel del mar. La visita, como no podía ser de otro modo, finaliza con una cata comentada de los vinos que se elaboran: negros, blancos, rosados y también dulce.

Visitas	**Desde 8€** por persona
Días	A concretar
Horario	De 9.00 a 13.00 y de 15.00 a 18.00 horas
Idiomas	Catalán y castellano

Vins del Tros

Vilalba dels Arcs

Carrer Major, 12
Tel. 605 096 447 / 659 233 371

info@vinsdeltros.com
www.vinsdeltros.com

La bodega ocupa la planta baja de una de las casas solariegas más emblemáticas de Vilalba dels Arcs: casa Granyena. Situada en el centro del casco histórico de la población y rodeada de calles estrechas y otras edificaciones con fachadas de piedra, esta casa ha permanecido ligada al vino desde su construcción, como lo demuestran las "almazaras" de piedra y de "baldosas cuadradas" existentes. La visita, si el tiempo acompaña, permite realizar un recorrido por los viñedos de la propiedad, visitar la bodega y catar los vinos que se elaboran.

Visitas	Precio a concretar
Días	A concretar (preferiblemente en fines de semana)
Horario	A concretar
Idiomas	Catalán, castellano e inglés (avisando previamente)

Vins la Botera

Batea

Carrer Sant Roc, 26
Tel. 977 430 009

labotera@labotera.com
www.labotera.com

Esta es una bodega de carácter familiar, fundada en Batea en 1986, en la que sus socios viven en primera persona el mundo del vino y de la viña. Con ellos, el visitante podrá realizar una cata en los viñedos o en la bodega, y descubrir la frescura y la elegancia de todos sus vinos, que conservan la tradición vinícola de sus antepasados. Durante la visita podremos apreciar como el objetivo de Vins la Botera es encontrar la esencia de la Terra Alta, no solo plantando variedades autóctonas sino también respetando el *terroir* durante la elaboración.

Visitas	**5€** por persona
Días	A concretar
Horario	De 9.00 a 13.00 y de 16.00 a 19.00 horas (llamar para concretar)
Idiomas	Catalán, castellano, inglés y francés

Celler Xavier Clua

Vilalba dels Arcs

Carretera de Vilalba a Gandesa, Km 9
Tel. 690 641 907

rosa@cellerclua.com
www.cellerclua.com

Desde hace cuatro generaciones, el apellido Clua ha permanecido vinculado al trabajo de la vid y a la producción de vino. La última generación, encabezada por Xavier Clua, fusiona la experiencia de esta tradición vitivinícola con la formación universitaria y, por eso, quiere aportar su granito de arena a la difusión del conocimiento del vino y la viña. En Vilalba dels Arcs, la bodega muestra todos sus secretos en unas nuevas instalaciones que vieron la luz hace ya una década.

Visitas	Precio a concretar
Días	De lunes a domingo (cita previa)
Horario	De 9.00 a 13.00 y de 15.00 a 19.00 horas
Idiomas	Catalán, castellano, inglés y francés

ViOrigen

Tel. 669 060 312 / 650 187 401
info@viorigen.com
www.viorigen.com

Ofrece varias rutas temáticas por bodegas de la Terra Alta, actividades de Vino e Historia, rutas teatralizadas, enoturismo en BTT por la Vía Verde, menús maridaje en diferentes restaurantes, Picasso en Horta con garnachas blancas, tratamientos con garnacha y otras actividades puntuales abiertas a todo el territorio de las Terres de l'Ebre. También ofrece actividades de oleoturismo.

Terra Enllà

Tel. 636 679 969
terraenlla.guiatges@gmail.com
www.terraenlla.com

Empresa de servicios turísticos especializada en la batalla del Ebro y la Guerra Civil. Ofrece varias rutas de Memoria y Vino en la Terra Alta, que fusionan la visita a escenarios históricos con una degustación en las bodegas y sobre el terreno, como por ejemplo la ruta Vinos en la Trinchera. Además, organiza itinerarios a pie combinados con menús históricos maridados con vinos.

VINATERÍAS TERRES DE L'EBRE

Tanins Vinoteca
Tortosa

Carrer Àrnes, 11
Tel. 977 501 121
Tel. 620 240 435
info@taninsvinoteca.com
www.taninsvinoteca.com

Monclús Licors & Gotim
Tortosa

Plaça d'Espanya, 3
Tel. 977 441 915
www.facebook.com/monclusgotim

Espai del Vi i de l'Oli
Gandesa

Carretera Vilalba, 31
Tel. 977 421 278
clients@doterraalta.com
www.doterraalta.com

Vinateria lo Tros
Vilalba dels Arcs

Carrer Major, 13
Tel. 605 096 447
info@vinsdeltros.com
www.vinsdeltros.com

EVENTOS ENOTURÍSTICOS

Fiesta del Vino de Gandesa
Gandesa
Última semana de octubre

Tel. 977 501 121
turisme.gandesa@altanet.org
www.festadelvi.cat

Fiesta del Vino Joven y del Aceite Novel
Bot
Segunda semana de enero

Tel. 977 428 077
aj.bot@altanet.org
www.bot.altanet.org

Muestra del Cava
Ascó
Primera semana de diciembre

Tel. 977 406 583
turisme@asco.cat
www.mostradelcava.cat

Fiesta del Aguardiente
Prat de Comte
Segunda semana de octubre

Tel. 977 428 284
ajpratdecomte@altanet.org
www.aiguardent.com

Muestra de Vinos "Tastavins"
Ascó
Entre abril y mayo

Tel. 977 406 583
turisme@asco.cat
www.ascoturisme.com

Eclipse de Garnachas Blancas
Itinerante por los municipios de la Terra Alta
Último sábado de junio

Tel. 977 421 278
www.doterraalta.com

Feria del Vino de Móra la Nova
Móra la Nova
Octubre

Tel. 977 400 347
ajuntament@moralanova.cat
www.fira-moralanova.com

La Pasión de Vilalba dels Arcs
Vilalba dels Arcs
Última semana de marzo-abril

Tel. 977 438 002
lapassiodevilalba@gmail.com
www.lapassiodevilalba.com

Cena de las Garnachas Blancas
Gandesa
Acto de la Fiesta del Vino de Gandesa

Tel. 977 501 121
turisme.gandesa@altanet.org
www.festadelvi.cat

#terresdelebre

LA RIBERA D'EBRE

El territorio vinícola de la Ribera d'Ebre lo forman veintitrés bodegas que comercializan sus vinos, principalmente, a través de la DO Tarragona y la DO Montsant, entre otros.

Actualmente, cerca de 800 hectáreas de esta comarca están plantadas con viñedos de estas dos denominaciones de origen. Las bodegas de la Ribera d'Ebre han apostado en los últimos años por confiar en el enoturismo para crecer y llegar a un público más amplio.

La presencia del río Ebro, que atraviesa la comarca desde el norte, en Riba-roja d'Ebre, hasta el sur a su paso por Miravet, marca evidentemente esta zona que quiere hacerse un hueco dentro del enoturismo en Cataluña. Por este motivo, se impulsan las visitas y actividades que preparan las bodegas situadas alrededor del río o cerca de la Serra de Llaberia; actividades muchas veces ligadas a la gastronomía típica, como por ejemplo la popular clotxa.

En la página anterior, Cubeta de Móra, paisaje de la Ribera d'Ebre.

Vicens Villa, Reus

#domontsant
#dotarragona

02.

Bodegas visitables DO Tarragona DO Montsant

Las bodegas de la Ribera d'Ebre han apostado en los últimos años por confiar en el enoturismo para crecer y llegar a un público más importante.

Agrícola i SC la Serra d'Almos (DO Montsant)

La Serra d'Almos

Avinguda de la Cooperativa, s/n
Tel. 977 417 429 / 977 418 125

coopserra@telefonica.net
www.serradalmos.com

La cooperativa de la Serra d'Almos, que se fundó hace más de medio siglo en este pueblo de poco más de 250 habitantes, ofrece visitas guiadas que permiten descubrir y presenciar el proceso de elaboración de su vino y también del aceite en el propio molino situado en las instalaciones de la cooperativa. En este espacio, se pueden probar los productos acreditados por la DO Montsant y el aceite de la DOP Siurana, un aceite que ha obtenido algunos de los mejores premios del sector por su calidad.

Visitas	**Gratuita**
Días	De lunes a domingo
Horario	A concretar
Idiomas	Catalán y castellano

Celler AiBar 1895 (DO Montsant)

Darmós

Polígon 2, Parcel·la 271
Tel. 639 321 367 / 692 475 925

celleraibar@agricoles.org
www.celleraibar.eu

Su principal actividad es la producción y comercialización de vinos de calidad con DO Montsant procedente de viñedos propios. También envasa y comercializa aceite procedente de los propios olivares. Para hacer posible todo esto, como la antigua bodega era pequeña y situada en zona urbana de difícil acceso y maniobrabilidad, se construyó una nueva bodega en una finca cercana a la población, junto al antiguo molino de aceite del siglo XVII y a una noria situada en un pozo de 22 metros de profundidad, que ahora se puede visitar.

Visitas	**3€** por persona
Días	De lunes a domingo (cita previa)
Horario	De 10.00 a 14.00 y de 16.00 a 20.00 horas. Domingos de 10.00 a 14.00 horas
Idiomas	Catalán, castellano y francés

Biopaumerà (DO Tarragona)

Rasquera

Plaça Sant Joan, 3
Tel. 647 983 004 / 618 154 254

biopaumera@biopaumera.com
www.biopaumera.com

El recorrido por Biopaumerà comienza en la finca donde se encuentra la bodega. Allí se explica qué es el cultivo ecológico mientras se pasea por la finca entre los viñedos y olivos centenarios y milenarios. La visita continúa en el interior de la bodega donde se muestra el proceso de elaboración de los vinos ecológicos y se hace una cata para comprobar la evolución del vino antes de su embotellado. La visita termina en la sala de cata de la bodega, que está ubicada en Rasquera, donde se prueban los vinos y los aceites de la bodega.

Visitas	**5€** por persona
Días	A concretar
Horario	A concretar
Idiomas	Catalán, castellano, inglés, francés y alemán

Celler Cedó Anguera (DO Montsant)

La Serra d'Almos

Carretera La Serra d'Almos, Km 0,2
Tel. 699 694 728 / 650 840 102

celler@cedoanguera.com
www.cedoanguera.com

El Celler Cedó Anguera es una bodega familiar situada en la Serra d'Almos que está rodeada de viñedos y olivos. Esta bodega se construyó en 2006. Está situada en la Sorteta, una finca cercana a la población. Se realizan visitas que permiten probar los vinos al tiempo que se visita la bodega. Todo ello presenciando unas vistas excepcionales de las montañas de Montalt, la Serra de Llaberia y la Serralada de Montsant.

Visitas	**Gratuita**
Días	De lunes a domingo
Horario	A concretar
Idiomas	Catalán, castellano e inglés

La Farinera Vins (DO Tarragona)

Rasquera

Carrer Tortosa, 7
Tel. 659 766 293

lafarineravins@gmail.com
www.lafarineravins.cat

El recorrido de la visita a la bodega La Farinera Vins empieza en la bodega, situada en el centro del pueblo de Rasquera. Durante la visita se explica el proceso de elaboración de los vinos, desde su llegada a la bodega hasta el embotellado. Todo ello aderezado con un vídeo explicativo para clarificar y acercar el mundo del vino a los visitantes. Se continúa con la visita a los viñedos. Para finalizar, se realizará una cata de los diferentes productos elaborados por La Farinera Vins acompañada de un pequeño maridaje.

Visitas	**5€** por adulto (niños gratis)
Días	A concretar
Horario	A concretar
Idiomas	Catalán, castellano e inglés

Celler La Granada de Manxol

Rasquera - El Perelló

Carretera Rasquera-El Perelló, Km 9,5
Tel. 639 233 893

vinsdemanxol@gmail.com
www.vinsdemanxol.com

La bodega de La Granada de Manxol está situada en plena llanura del Burgà. La finca se encuentra en este valle fértil, que se extiende desde el río Ebro hasta las Collades del Perelló, encajonado por las sierras de Tivissa y las imponentes paredes de las Serres de Cardó. La visita a esta bodega nos permitirá conocer los secretos que durante varias generaciones la familia Farnós, conocida con el sobrenombre de Manxol, ha cultivado en una parcela de 24 hectáreas situada entre los términos de Rasquera y El Perelló.

Visitas	**Gratuita**
Días	A concretar
Horario	A concretar
Idiomas	Catalán y castellano

Imagen de la Vía Verde a su paso por la Terra Alta. Al lado, vista general de Tortosa.

LA VÍA VERDE

Los cerca de 50 kilómetros del recorrido de la Vía Verde de la Terra Alta y el Baix Ebre ofrecen un paseo tranquilo con un perfil suave apto para familias con niños. El río Canaletes será el silencioso acompañante que nos llevará por un paisaje abrupto entre campos de viñedos, zonas de baños naturales, túneles y estaciones abandonadas, como la de Horta de Sant Joan, Pinell de Brai o la de Bot, pasando por estaciones que se han recuperado y que están destinadas a convertirse en un nuevo atractivo, como la de Benifallet, ya junto al Ebro.

TORTOSA

Tortosa es hoy en día una ciudad abierta y marcada por el paso del río Ebro, como elemento más característico, y por fiestas tan señaladas como la Semana Santa o la Fiesta del Renacimiento. En su parte monumental, cabe destacar el imponente Castell de la Suda, testimonio de la presencia andalusí; la Catedral de Tortosa; los Jardines del Príncep y los Reials Col·legis; el Museo de Tortosa o el Barrio Judío, un entramado de calles laberínticas con una estructura urbana que se ha mantenido intacta prácticamente hasta el día de hoy.

Más información:
www.tortosaturisme.cat
www.terresdelebre.travel

ESPACIOS BATALLA DEL EBRO

La Batalla del Ebro se muestra muy viva todavía hoy en la Terra Alta y la Ribera d'Ebre gracias a las tareas de recuperación de los activos históricos. Destaca la visita al Poble Vell de Corbera d'Ebre, bombardeado y destruido durante la batalla. Es posible revivirla visitando una quincena de espacios señalizados que nos permiten descubrir cómo eran las trincheras, los bunkers y los refugios antiaéreos; cómo vivían los soldados o pasear por los lugares donde acamparon los dos ejércitos en las sierras de Pàndols y de Cavalls.

CASTILLO DE MIRAVET

Esta fortaleza templaria del siglo XII está construida sobre una colina al pie del río Ebro desde la que se controla todo el territorio. Fue sede de los templarios en la Corona de Aragón y entre 1307-1308 sufrió un largo asedio a manos de Jaime II. La construcción ha sido testigo de buena parte de los conflictos que ha vivido nuestro país, como las guerras de Sucesión, de los Segadores y del Francés. El Castillo se encuentra en buen estado de conservación y se pueden visitar las murallas y diferentes estancias.

Vista del Castillo de Miravet. Vista del Poble Vell de Corbera d'Ebre, bombardeado durante la Guerra Civil.

Más información:
www.turismemiravet.cat
www.batallaebre.org

#oleoturisme

OLEOTURISMO

Las Terres de l'Ebre, por su clima suave y benigno, se han convertido en una de las zonas de Cataluña donde el cultivo del olivo y la producción del aceite empleado en las DOP Baix Ebre-Montsià y DOP Terra Alta ha cobrado más importancia por su calidad.

Además, el territorio del Sénia, un enclave geográfico situado entre Cataluña, el País Valenciano y Aragón, ha descubierto en los últimos años el atractivo de pasear entre más de 4.000 ejemplares de olivos milenarios, que ha convertido este legado de la cultura mediterránea y catalana en un importante patrimonio natural, histórico y paisajístico único en la Península Ibérica y prácticamente en todo el mundo.

Buena parte de estos olivos se encuentran en el término municipal de Ulldecona, con más de 1.300 ejemplares, 35 de los cuales forman parte del Fondo de l'Arión, unas fincas de origen romano donde se han documentado estos árboles ancestrales que se pueden conocer a través de un recorrido guiado que siempre termina con una cata del aceite que se produce.

Existen pocas experiencias tan gratificantes como probar junto a un olivo, que ha sido testigo vivo de los cambios más importantes de nuestro país, su fruto, aquél que pudieron probar nuestros antepasados hace cerca de 2.000 años.

Uno de los olivos milenarios del Fondo de l'Arión, en Ulldecona.

El territorio del Sénia ha redescubierto en los últimos años el atractivo de pasear entre más de 4.000 ejemplares de olivos milenarios y probar sus frutos.

Fondo de l'Arión, donde se encuentran 35 de los ejemplares más espectaculares de estos ancestrales olivos.

En las Terres del Sénia y, en Ulldecona en particular, encontramos la mayor concentración conocida de Olivos Milenarios de todo el mundo.

#oliveresmillenaries

EL MUSEO NATURAL DE LOS OLIVOS MILENARIOS

El aceite de oliva es uno de los elementos claves para entender la esencia de la cultura mediterránea, que desde hace más de dos milenios ha sido cultivada por todas las culturas que se han asentado en nuestras fértiles tierras. Es el único vestigio vivo que contempla nuestro particular paseo por la historia y que conforma un auténtico paisaje cultural milenario.

Con la llegada de los comerciantes griegos y fenicios del Mediterráneo Oriental, ya se documenta la introducción del cultivo del olivo. Sin embargo, fueron los romanos quienes aportaron grandes novedades en el cultivo del olivo, convirtiendo la Península en el mayor productor de aceite de oliva de todo el Imperio. Los siguientes en dominar el territorio fueron los musulmanes, aportando nuevos cultivos y mejorando los ya existentes con nuevas técnicas y sistemas de regadío revolucionarios, que se ha mantenido prácticamente hasta nuestros días.

En las Terres del Sénia y, en Ulldecona en particular, encontramos la mayor

concentración conocida de Olivos Milenarios de todo el mundo. La partida de l'Arión, con unos 400 ejemplares inventariados, constituye una de las muestras más auténticas de cómo la agricultura tradicional milenaria ha superado el paso del tiempo y se ha fusionado con el medio y el entorno tradicional. Dentro de esta partida encontramos el Fondo de l'Arión donde, desde el año 2011, se encuentra el Museo Natural de los Olivos Milenarios de l'Arión, que permite contemplar 35 ejemplares de auténticas esculturas vivientes de grandes cepas y formas retorcidas, fruto del paso del tiempo y las cicatrices que éste deja en la corteza. También encontraremos olivos milenarios de gran belleza en otras poblaciones de la zona, como por ejemplo en la Sénia, Freginals, Mas de Barberans, Godall, Santa Bàrbara, Alcanar, Sant Carles de la Ràpita y La Galera.

Según un estudio de la Universidad Politécnica de Madrid, La Farga de l'Arión tiene 1.701 años, edad que lo convierte en el olivo más antiguo del mundo.

Los pueblos

Los olivos milenarios se pueden encontrar en varios municipios del Montsià, como Ulldecona, La Sénia, Freginals, Mas de Barberans, Godall, Santa Bàrbara, Alcanar, Sant Carles de la Ràpita y La Galera.

Más información:
www.tauladelsenia.org
www.turismeulldecona.com

Lo Parot, en Horta.

También en Horta de Sant Joan, en la Terra Alta, encontramos a 500 metros de la población un olivo milenario: lo Parot, un espectacular ejemplar de árbol de 8 metros de altura y un perímetro de tronco de 15 metros declarado árbol monumental por la Generalitat, y que se ha convertido en un símbolo del municipio.

Más información:
www.terra-alta.org

RUTA DEL ACEITE TERRA ALTA

El recorrido propuesto como ruta del aceite por la Terra Alta empieza en Arnes, a la altura del refugio del molino de aceite convertido recientemente en punto de información turística. Desde aquí, y siguiendo la carretera T-330, la ruta continúa hasta llegar a la pista que va al Mas de la Franqueta (Horta de Sant Joan) y que lleva a la partida de los Viarnets, donde se pueden contemplar campos de olivos de la variedad empeltre.

Después de pasar por el municipio de Horta de Sant Joan, el siguiente punto donde detenerse es el olivo Lo Parot, un olivo milenario declarado árbol monumental en 1990 y que se ha convertido en un símbolo del pueblo. El recorrido continúa por la carretera T-334 hasta Bot donde, en los alrededores del municipio, y muy cerca de la Vía Verde, se encuentran los restos del molino de la villa.

Desde Bot hay que ir hasta Caseres donde se propone la visita a una finca de olivos para contemplar el resultado de los trabajos agrícolas en el cultivo del olivo. La ruta transcurre, sin prisa, pero sin pausa, hacia Batea donde se propone la visita a una finca en la que se cultiva la variedad arbequina en la modalidad de superintensivo.

La ruta continúa hacia Vilalba dels Arcs y La Pobla de Massaluca donde, en este último municipio, se puede visitar un molino de aceite moderno. Desde aquí, siguiendo la carretera TV-7411 durante 15 km, se llega a la entrada del camino del Valle de Sant Francisco (La Fatarella). Siguiendo el valle se llega al municipio de La Fatarella y, desde esta localidad, a la partida dels Raïmats, donde se puede contemplar una plantación de olivo arbequina. Una vez visitada la Fatarella, la ruta se dirige al municipio de Gandesa, donde es obligada la visita al espacio del vino y del aceite.

El último municipio de la ruta del aceite por la Terra Alta es Pinell de Brai, en el que destaca la bodega cooperativa modernista Cèsar Martinell, construida a principios del siglo XX, y en cuyo interior se encuentra un antiguo molino de prensa neumática.

Feria del Aceite de las Terres de l'Ebre
EMD Jesús
Febrero

Tel. 977 500 735
www.emdjesus.cat

Feria del Aceite y del Espárrago de Godall
Godall
Segunda semana de marzo

Tel. 977 738 018
ajgodall@gmail.com
www.godall.cat

Feria del Aceite Novel de los Cítricos y del Comercio
Santa Bàrbara
Tercera semana de noviembre

Tel. 977 717 000
www.santabarbara.cat

Feria Intercomarcal del Aceite de Móra
Móra la Nova
Tercera semana de enero

Tel. 977 400 347
aj.moralanova@altanet.org
www.moralanova.cat

Fiesta del Aceite
Serra d'Almos
Primera semana de diciembre

Tel. 977 418 107
laserradalmos@altanet.org
www.laserradalmos.cat

Fiesta del Aceite de La Fatarella
La Fatarella
Primera quincena de diciembre

Tel. 977 413 609
www.lafatarella.cat

Fiesta Olea Europaea
Ulldecona
Principios de diciembre

Tel. 977 573 394
turisme@ulldecona.cat
www.turismeulldecona.com

Fiesta del Vino Joven y del Aceite Novel
Bot
Segunda semana de enero

Tel. 977 428 077
aj.bot@altanet.org
www.bot.altanet.org

MAPA
TERRES DE L'EBRE

Más información:
www.paisatgesdelvi.com/ca/do-terra-alta

BODEGAS VISITABLES TERRES DE L'EBRE

1. Agrícola Sant Josep (DO Terra Alta)
2. Altavins Viticultors (DO Terra Alta)
3. Celler Bàrbara Forès (DO Terra Alta)
4. Celler Batea (DO Terra Alta)
5. Celler Bernaví (DO Terra Alta)
6. Celler Cal Menescal (DO Terra Alta)
7. Celler Coma d'en Bonet (DO Terra Alta)
8. Celler Cooperatiu Gandesa (DO Terra Alta)
9. Edetària (DO Terra Alta)
10. La Fou Celler (DO Terra Alta)
11. Celler Frisach (DO Terra Alta)
12. Celler Germans Balart (DO Terra Alta)
13. Herència Altés (DO Terra Alta)
14. Celler Josep Vicens (DO Terra Alta)
15. Pagos de Híbera - La Catedral del vino (DO Terra Alta)
16. Celler Piñol (DO Terra Alta)
17. Cellers Tarroné (DO Terra Alta)
18. Vins del Tros (DO Terra Alta)
19. Vins la Botera (DO Terra Alta)
20. Celler Xavier Clua (DO Terra Alta)
21. Agrícola i SC La Serra d'Almos (DO Montsant)
22. Celler AiBar 1895 (DO Montsant)
23. Biopaumerà (DO Tarragona)
24. Celler Cedó Anguera (DO Montsant)
25. La Farinera Vins (DO Tarragona)
26. Celler Molí de Rué (DO Tarragona)
27. Celler Pedrola (DO Tarragona)
28. Celler Suñer - Vinos y Aceites (DO Tarragona)
29. Vinyes d'en Gabriel (DO Montsant)
30. Celler La Granada de Manxol

Carrer Montcada, 32 – 3ª planta
Palau Climent
43500 Tortosa
Tel. 977 444 447
Fax 977 445 400
terresdelebre@dipta.cat
www.terresdelebre.travel

www.facebook.com/turismeterresdelebre

@terresebretur

terresebre

Consell Comarcal de la Terra Alta

Consell Comarcal Ribera d'Ebre

DENOMINACIÓ D'ORIGEN TERRA ALTA

Terres de l'Ebre · RESERVA DE LA BIOSFERA ·

Patronat de Turisme

Diputació Tarragona