

**CATEDRALES  
DEL VINO**

Guantiola y en Salelles, y hacia el nordeste, entre Avinyó y Artés. Pese a ello, las más de mil barracas de viña y finas construidas al pie de los cultivos en época moderna (así segundas, manifestación arquitectónica y cultural muy característica de Cataluña) simbolizan el auge de la viticultura en la comarca desde tiempos pretéritos. Según la leyenda, esta cultura arrancaría en una época muy lejana, ya que atribuye el origen de la denominación Bages a Baco, el dios romano de la vid y del vino. Durante la segunda mitad del siglo *ix*, la producción vinícola fue decayendo y, a partir del 1997, con la creación de la denominación de origen Pla de Bages y también con la apertura del Eje del Llobregat, tomó un nuevo impulso. Los terrenos sinuosos, entre llanos y algunas elevaciones, formados por suelos pedregosos y arcillosos con estratos calcáreos, ofrecen poca productividad de uva a las cepas, pero de una gran calidad. La variedad autóctona y característica de la zona vinícola es el picapoll, una uva blanca que produce un vino afrutado y fresco, y que fue recuperada mediante la colaboración del Institut Català de la Vinya i el Vi, con selecciones clónicas. También se cultivan las variedades blancas del macabou, la pavelada, el chardonnay, el sauvignon blanco y el Gewürztraminer. En los tintos se están recuperando los tradicionales sumell, mundé y el picapoll negro, alternados con garnacha, uill de lèbre, merlot, cabernet sauvignon y syrah.

Entre mediados del siglo *xix* y principios del siglo *xx*, el Barcelonés y su entorno próximo nororiental, la otra ladera de la sierra de Collserola y la costa del Maresme, estaban poblados de vid. Gracias a un clima benigno y templado las uvas crecían entre los cerros del llano de Barcelona, en aquellos antiguos municipios de Santas, Sant Gervasi, Horta, Sant Andreu y Sant Martí de Provençals, donde se establecerían algunos vinateros. En la última población, en 1884, Pere Grau Maristany fundó una de las bodegas más imponentes de la época, de 72.000 m<sup>2</sup> de superficie y donde elaboraba vinos blancos del Penedés y de la Manchá y vinos tintos de cariñena,



**Bodega nueva de Raimat (Lérida)**, proyectada por el arquitecto Domingo Triay e inaugurada en 1988. Para su construcción se rebajó una colina, y el nuevo edificio, conectado con la antigua bodega, se recubrió de tierra para plantar vides encima.



Interior de las dos naves del *Celler Gran*, situadas a niveles diferentes y construidas con bóvedas y arcos de obra vista que conforman una retícula ortogonal. Entre 1996 y 1997, este espacio fue conver-

tido en Museo del Cava Codorniu siguiendo el diseño del arquitecto Domingo Triay i Darder, quien también trabajó en la ampliación de las Bodegas Raimat.



Las cavas son almacenadas en bodegas con bóvedas de ladrillo (24 kilómetros cuadrados) distribuidas en



En las testeras abajoneras se encuentra el paso de acceso a la planta de Abajo, interior de

