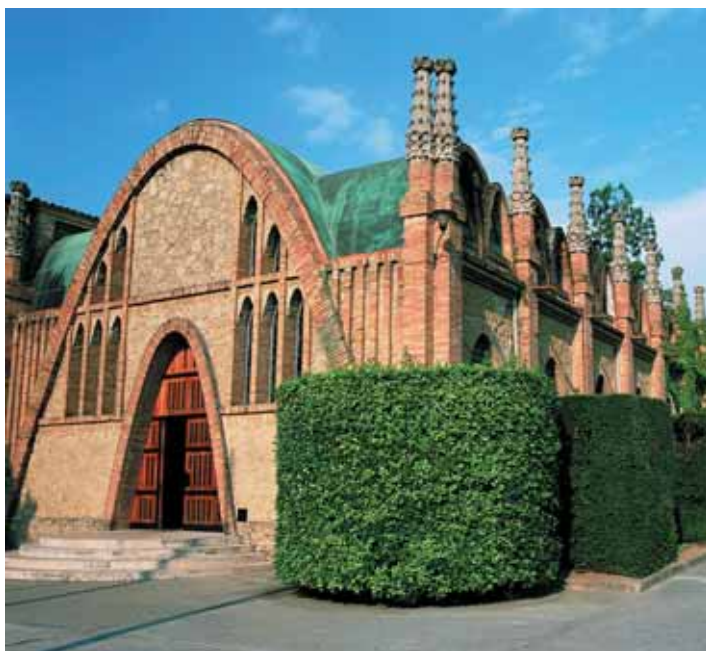


6. Les caves Codorníu

El temple modernista del cava



© Dpto. Comunicació Codorníu.

Accés directe:

Des de Vilafranca del Penedès anem per la C-15 i després per una carretera secundària, la C-243, que ens durà directament a Sant Sadurní. Si venim des de Martorell podem sortir de l'autopista i entrar a la carretera que passa per Gelida, que també ens hi durà.



L'arquitectura modernista de les caves Codorníu configura un marc de gran bellesa per descobrir els secrets de l'elaboració del cava, a tocar de Sant Sadurní d'Anoia.

L'OBRA DE PUIG I CADAFALCH

La masia de Can Codorníu de Sant Sadurní d'Anoia data del 1551. **Part de les edificacions, però, són del prestigiós arquitecte Josep Puig i Cadafalch i corresponen a l'estil modernista de finals del XIX.** Aquesta

peculiaritat, tractant-se d'un recinte dedicat a una activitat industrial com és l'elaboració de cava, hi aporta un interès especial. La construcció va ser promoguda per Manel Raventós i Domènech i constitueix una mostra de la prosperitat del sector a principis

del segle XX. Les caves Codorníu, a més de la part visible, també amaguen uns nivells subterranis molt importants, que abasten una gran superfície. En total les galeries tenen quatre nivells per sota terra, l'espai destinat al repòs de les futures botelles de cava.

LA PRIMERA AMPOLLA

La primera ampolla de xampany va ser elaborada el 1872 per Josep Raventós Codorníu i el seu fill Manuel, que eren hereus de Jaume Codorníu. Des de llavors l'economia de la zona i de tot Catalunya va experimentar una important transformació, potenciada pel sector vitivinícola. Si ens en queda cap dubte, només hem de fer una passejada per les terres que envolten Sant Sadurní per adonar-nos de les grans extensions de terreny destinades al conreu de la vinya. En algunes empreses l'elaboració de cava s'ha exportat a altres països com poden ser els Estats Units.

DESPRÉS DE LA FIL-LOXERA

Els orígens de Sant Sadurní d'Anoia es remunten a l'antiga parròquia de Sant Sadurní de Subirats, esmentada per primera vegada l'any 1080. Però la independència absoluta del municipi no es va assolir fins al 1764, quan visqué la prosperitat que provocà la demanda del mercat procedent d'Amèrica. La fil·loxera, en un primer moment, la beneficià quan afectà les vinyes franceses entre el 1860 i el 1880, però després, el 1887, la plaga es va estendre fins que també afectà el Penedès. La destrucció de la producció va desencadenar una greu crisi a tota la comarca que va fer perillar la producció de vi i cava a la zona. La utilització, però, de peus de cep ame-

ricans va ser la miraculosa solució. Aquests ceps americans eren més forts i van resistir l'atac de l'insecte.

En els anys següents es va recuperar la producció aplicant el mètode champenoise. En els nostres dies, la producció de vi i cava del Penedès és un motor econòmic indiscutible, d'un dels principals ambaixadors dels productes catalans.

EL POBLE DEL CAVA

Actualment, Sant Sadurní d'Anoia disposa de diverses empreses dedicades a l'elaboració de cava i els seus productes s'exporten a multitud de països. Una visita pels carrers del municipi ens permetrà veure que les productores estan convenientment senyalitzades. Si volem més informació podem anar a la botiga del Món del Cava, que és un espai especialitzat en articles per a vins i caves al carrer Pau Casals. Aquí, els professionals i amateurs del vi i del cava hi podran trobar tot tipus d'articles especialitzats. També a Vilafranca del Penedès ens interessarà el Museu del Vi.



Josep Raventós, fundador de les caves Codorníu i pioner de l'elaboració del cava a Catalunya.

Ruta 6. Ruta per algunes caves de la comarca

Ruta: Castellroig - Freixenet - Gramona - botiga el Món del Cava - Codorníu - Segura Viudas - Agustí Torelló

Recorregut: 4 km
Temps: tot un matí



- Començarem la nostra ruta visitant les caves **Castellroig**, emplaçades a la carretera de Sant Sadurní a Vilafranca, al km 1. Hi podrem entrar en dies feiners i en dies festius i disposa de museu, venda directa i també degustació.
- Seguirem el nostre viatge a la capital del cava fins a les instal·lacions de **Freixenet**, una de les marques més importants a escala mundial. Freixenet és al carrer Joan Sala, 2, i la podrem visitar en dies feiners. Aquestes caves, construïdes el 1927, van ser dissenyades per l'arquitecte Josep Ros i Ros, també en estil modernista, tot i que amb aires noucentistes. Estan situades als afores del municipi, molt a prop de l'estació de tren. Po-

drem observar la decoració de la façana de les caves, feta de ceràmica de colors amb el nom de l'empresa.

- Continuarem la ruta fins a les caves de **Gramona**, a prop de la Timba, al límit del municipi, al carrer Indústria, 36. Gramona neix de l'empenta familiar de Josep Gramona, i ha assolit una qualitat destacada amb una producció limitada. En visitarem el museu, i també disposa d'audiovisuals i venda directa. Posteriorment arribarem fins a la **botiga del Món del Cava**, un espai especialitzat en articles per a vins i caves al carrer Pau Casals, 1, que es va inaugurar el 1988. Els amants del vi i del cava hi podran adquirir tot tipus d'articles especialitzats. Professionals i amateurs hi trobaran, de ben segur, objectes d'interès.



Caves Freixenet, a Sant Sadurn.



Vinyes al Penedès.

- Una vegada hàgim fet algunes compres, ens dirigirem a les **caves Codorníu**. Aquestes es troben als afores del municipi, al nord. És obligatòria la visita a les galeries subterrànies de les caves, algunes de les quals disposen de quilòmetres de passadissos, a més de visitar el conjunt arquitectònic i el seu museu, força complet.
- Després seguirem fins a la carretera de Sant Pere de Riudebitlles, al Km 5, fins a les caves de **Segura Viudas**, a l'oest del terme, fora del nucli urbà. La casa Segura Viudas data del segle XI. En un principi l'edifici va ser una torre de vigilància que era habitada, tot i que després va experimentar diverses ampliacions, fet que explica la presència de diversos estils arquitectònics com el visigot, el romànic i el gòtic. Segura Viudas va néixer com a marca el 1950, però no va ser fins al 1969 quan va començar a comercialitzar els seus vins. Acabarem la nostra ruta a les caves **Agustí Torelló**, al carrer de la Serra, també als afores del municipi de Sant Sadurní. Si podem, val la pena aprofitar la Setmana del Cava, fins al 12 d'octubre, en què es permet la visita a totes les caves.

ALLOTJAMENT
Lavern (Subirats):
Hotel Restaurant Sol i Vi.
Ctra. Sant Sadurní Vilafranca, km 4.
938 993 204.
Masia L'Oliviera.
Ctra. Sant Sadurní Vilafranca, km 4.
938 993 341.
630 929 058.

RESTAURANTS
Sadurn d'Anoia:
Fonda Neus.
C. Marc Mir, 14-16.
938 910 365.

Amb el tiquet de la Ruta Puig i Cada-falch els clients rebran una copa de cava com a benvinguda. Restaurant amb menús modernistes. Cal Blay.
Restaurant i botiga, dimarts tancat.
C. Josep Rovira, 27.
938 910 032.
La Cava d'en Sergi.
C. València, 17.
938 911 616.
Cal Joan Marina.
Ctra. Sant Quintí, 22.
938 910 724.

COMPRES
Podem aprofitar la nostra visita a Sant Sadurní per comprar vins i caves en les diverses bodegues, botigues i establiments que hi ha arreu.
Món del Cava.
Pl. Pau Casals, 1.
938 183 440.
www.mondelcava.es
Tot tipus d'utensilis relacionats amb el vi i el cava tant per a professionals com per a particulars.
Cal Feru.
C. Diputació, 51.
938 910 163.
Vinateria.

CALENDARI DE FESTES
Sadurn d'Anoia:
Festa major de Sant Sadurní. Bisbe de Tolosa, patró del municipi. 29 de novembre.
Festa de la Fil·loxera i Fira del Cavall al setembre.
Cavatast. Mostra de caves i gastronomia, segona setmana d'octubre.

DIES DE MERCAT
Sant Sadurn d'Anoia:
El dijous i el dissabte.

GASOLINERES
Carretera de Sant Quintí. Oberta de 6 a 22 h.

INFORMACIÓ TURÍSTICA
Codorníu.
Av. Jaume Codorníu, s/n.
938 913 342.
www.codorniu.es
Ajuntament de Sant Sadurní.
Pl. de l'Ajuntament, 1.
938 910 325.
Patronat de Turisme de Sant Sadurn d'Anoia.
Oficina d'Informació Turística.
C. Hospital, 26.
Sant Sadurn d'Anoia. 938 913 188
www.santsadurni.org
Agustí Torelló.
La Serra, s/n.
Camí de Ribalta.
938 911 173
Freixenet.
C. Joan Sala, 2.
938 917 000.
www.freixenet.es