



# Ruta del Vino DO Empordà\*

\* Prueba los vinos que te brinda la tramontana





Ruta del Vino DO Empordà  
**Costa Brava**  
**Pirineu de Girona**







## Índice

6	PRESENTACIÓN	90	ENTIDADES ADHERIDAS A LA RUTA
13	BODEGAS	92	CULTURA
63	ACTIVIDADES RELACIONADAS	94	GASTRONOMÍA
64	ALOJAMIENTOS	96	NATURALEZA Y TURISMO ACTIVO
70	RESTAURANTES	98	ESTABLECIMIENTOS DEL ALT EMPORDÀ
76	BARES Y TIENDAS DE VINO	100	ESTABLECIMIENTOS DEL BAIX EMPORDÀ
78	EMPRESAS DE ACTIVIDADES	102	MAPA
84	MUSEOS	104	LEYENDA DEL MAPA
86	TRATAMIENTOS DE VINOTERAPIA	105	SIMBOLOGÍA
88	CENTRAL DE RESERVAS / AGENCIAS RECEPTIVAS		



---

## Prólogo

El vino tiene la magia de hacernos soñar y de trasladarnos a unos paisajes en los que estaríamos encantados leyendo, contemplando o adentrándonos en el placer de los sentidos. Sin querer afirmar que sea esencial para la supervivencia de la humanidad, sí se puede decir que el vino ayuda a fortalecer el patrimonio cultural y que une la gastronomía, el paisaje y el ocio. Más que nunca, nuestra sociedad está falta de elementos que nos acerquen a la naturaleza y que nos proporcionen un placer sano, que dilaten el tiempo para crear un paréntesis afectivo con las personas que apreciamos, que nos aporten positivismo en este mundo que nos toca vivir, modelándolo, cuidándolo, profundizando en los sentimientos de reverencia, maravilla y pertinencia. El Empordà, cuna cultural del vino, con sus parajes y parques naturales, es la certeza de ello.

En esta Ruta del Vino encontrará un preámbulo para asociar el vino con otros ámbitos culturales y sensoriales.

Nuestra sociedad está falta de elementos que nos acerquen a la naturaleza y que nos proporcionen un placer sano, que dilaten el tiempo para crear un paréntesis afectivo con las personas que apreciamos, que nos aporten positivismo en este mundo que nos toca vivir.

Lo que se pretende es movilizar todo aquello que tiene vinculación con el mundo del vino ampurdanés a través de unos itinerarios que se convertirán en diálogos apasionantes con los pámpanos del Empordà, donde veinticuatro bodegas le abrirán las puertas de par en par y donde la sorpresa le aportará el disfrute transversal que el vino genera. Hoteles, restaurantes, bares de vinos, tratamientos de vinoterapia y empresas de actividades relacionadas con el mundo del vino están a su alcance en las páginas siguientes. Le sorprenderán los kilómetros lineales de piedra seca que acarician retorcidas cepas. Paseará por tierras de arcilla, por lastras de pizarra roja, negra y bituminosa, por suelos arenosos, por granito, por sablón, por limos arcillosos, gravas, areniscas y margas, por terrenos calcáreos arcillosos, silíceos, por guijarros y por basaltos negros. Viajará por el tiempo desde la ciudad griega —y la romana que se le superpone— de Empúries hasta la cumbre de la sabiduría benedictina, el majestuoso monasterio de Sant Pere de Rodès.







Esta es una sugerente herramienta para deambular por los pequeños pueblos del Empordà, apreciando colores y luces y escuchando el susurro de la naturaleza cambiante. Para seguir rutas a pie por la llanura o por la montaña, rutas de las barracas, de los monasterios, de la filoxera, de la historia, de las cooperativas, de la Albera (la del mar), para disfrutar de un mar de viñas desde el cabo de Creus hasta las Gavarres, e incluso de una ruta literaria y pictórica.

Percibir los olores. Disfrutar de los aromas de un paseo junto al mar, entre matas de hinojo marino, lentiscos, aliagas y brezo, y el salado estallido de las olas golpeando la pizarra que corta el mar en el cabo de Creus... Dar el primer paseo de primavera por la montaña y sentir cómo la tierra se despierta del silencio mineral y comienza a latir entre perfumes medicinales. Contemplar la explosión blanca del almendro florido y el llanto de la vid, siguiendo las rutas de los dólmenes y los menhires. Aspirar el olor de la mimosa amarilla y adormecida de febrero, paseando por una viña. Bordear los márgenes húmedos de salicor

en los humedales del Empordà y, de fondo, en la colina, vislumbrar cepas en tierra árida.

Estar atentos al ciclo de la planta, tocar la tierra, entender el llanto de la vid, el momento efímero de la flor y el eco de la fuerza del verano en la cepa, ver cómo el pampanaje se despliega hasta alcanzar la plenitud del fruto reventón que crea la obra. Una fascinación natural al alcance, un paisaje preparado para persistir en su memoria.

Prepárese para degustar vinos finos, sabrosos, generosos, reflexivos, serios, accesibles, risueños, vestidos de autenticidad y sazonados por un cielo atramontanado, y para probar una vitalidad emprendedora. Disfrute de esta hoja de ruta con el optimismo que brota de un Empordà enoturístico reforzado por la excelencia gastronómica de una cocina troncal y luminosa que lo acompaña, ahora más que nunca.

**Josep Roca, del restaurante El Celler de Can Roca**

(3\* Michelin), galardonado como mejor restaurante del mundo 2013 por la revista *Restaurant Magazine*

Percibir los olores.  
Disfrutar de los aromas  
de un paseo junto al mar,  
entre matas de hinojo  
marino, lentiscos, aliagas  
y brezo, y el salado  
estallido de las olas  
golpeando la pizarra que  
corta el mar en el cabo  
de Creus.







## Los vinos de la DO Empordà

Desde el establecimiento de las primeras colonias griegas, el Empordà, una de las regiones vitivinícolas más antiguas del mundo, ha vivido diversas etapas de gloria. Y todos esperan que la última dure para siempre... En septiembre de 2005, Robert Parker, el gurú de los vinos más influyente del mundo, puso el Empordà en el mapa vinícola mundial cuando, en su *The Wine Advocate*, escribió: «¡Qué descubrimiento, estos magníficos vinos de la Denominación de Origen Empordà! ¿Podría ser el próximo Priorat?».

El paisaje del Empordà es tan mediterráneo que los antiguos campesinos ya decidieron plantar olivos en la llanura y construir bancales de pared seca para la viña. Y fue así durante mil años y durante mil más, aunque helara, aunque los temporales de levante trajeran consigo lluvias torrenciales o aunque la tramontana sacudiera el trigo maduro.

Las mejores vides de todo el Empordà crecen en bancales de pared seca pensados para sostener la tierra y soportar la erosión. Y las más extraordinarias son las vides verdes

situadas cerca del mar. El Empordà ha entrado en el siglo XXI con unos vinos tintos excelentes, unos rosados que enlazan con el pasado, unos blancos que han encontrado su camino y unos vinos dulces, especialmente la garnacha ampurdanesa, que destacan entre los de su clase. Se cultivan diez variedades blancas y diez tintas: la garnacha blanca, la macabeu o viura y la moscatel de Alejandría son las blancas que predominan, y la cariñena y la garnacha tinta, las variedades tintas preferentes. Además, hay que añadir la variedad monastrell, que todos los tratados de viticultura y ampelografía sitúan en el Empordà. El sabio medieval Francesc Eiximenis, nacido en Girona hacia el año 1330 y fallecido en Perpiñán en 1409, elogia la monastrell en un capítulo del *Terç del Crestià*, uno de los cuatro volúmenes escritos de los trece que había previsto. Dentro del apartado «Com usar bé de beure e menjar», reúne un conjunto de consejos; en un capítulo recoge la carta que un eclesiástico glotón le escribe a un médico para pedirle consejo sobre «lo regiment de sa vida» (sobre cómo regir su vida), y que dice lo siguiente: «Sabed, señor, que no vivo sano ni puedo comer casi

nada, pues nunca tengo hambre. Paso a explicarle todo mi régimen de vida, para que vea si es bueno y sano para mí. Señor, yo, cuando me levanto, como un poco de pan caliente con una taza de vino cocido o griego. [...] En cuanto a vino blanco, bebo lo siguiente: bebo griego en verano, y en invierno cocido, o moscatel, malvasía, trebbiano, corso, o candia o vernaccia. [...] De los tintos de la tierra no puedo beber, por eso en verano bebo calabrés de Santo Noceto, turpia o trilla, picapoll de Mallorca, rosset o de los claretos de Aviñón. En invierno tomo del de Madrid de Castilla, y vinos finos españoles, o vino de Gascuña, o del monastrell del Empordà. [...] En la cena bebo de Beaune o de Saint Pourçain, y me hago refrescar las piernas con aguas preciosas».

La DO Empordà ocupa 2020 hectáreas de viña del Alt y el Baix Empordà. Hay 423 viticultores y 45 bodegas inscritas en el Consejo Regulador. La producción estimada de vino amparado por la DO ronda los 50 000 hectolitros, que representan un total de 3,5 millones de botellas anuales.











# Descubre dónde nacen los mejores vinos

## Bodegas











## Castillo Peralada

Cuando, en 1923, Miquel Mateu adquirió el castillo de Peralada, una de sus ilusiones era recuperar la tradición vitivinícola del siglo XIV, época en que los monjes carmelitas del convento anexo al castillo ya producían un vino excelente. Así nació la bodega Castillo Peralada, situada en el corazón del Empordà, una comarca que goza de unas condiciones geoclimáticas privilegiadas gracias a la proximidad del Mediterráneo y a la extraordinaria heterogeneidad de sus suelos. Hoy día, Castillo Peralada es un referente de prestigio y carisma en todo el país.

### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Castillo Peralada
<b>Dirección</b>	C. de Sant Joan, s/n · 17491 Peralada
<b>Tel.</b>	972 538 011
<b>E-mail</b>	visitas@castilloperalada.com
<b>Web</b>	www.castilloperalada.com

En un área geográfica reducida, y en unas tierras en las que diversas civilizaciones han cultivado el arte del vino, el Empordà concentra una variedad de suelos que se da en muy pocos lugares del mundo: vertientes de pizarra, valles de arena, sedimentos de origen fluvial, tierras ricas en limos y arcillas, suelos de grava... Esta heterogeneidad del territorio en el que crecen sus viñas permite a Castillo Peralada obtener una uva con una amplísima gama de matices.

### Visitas

<b>Horario</b>	De martes a domingo, con reserva previa y horario a concretar. Distintas opciones de visita
<b>Duración</b>	Según la opción elegida
<b>Capacidad</b>	16 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano e inglés
<b>Precio</b>	Según la opción elegida











## Celler Arché Pagès

Bodega familiar situada en la población de Capmany. Cinco generaciones de viticultores han cultivado las 14 hectáreas de viñas de la propiedad, donde hay plantadas principalmente las variedades autóctonas de la zona: garnacha y cariñena. La empresa se caracteriza por el control absoluto de todos los procesos, desde la poda hasta la comercialización.

Esta bodega moderna y dinámica ofrece la posibilidad de visitar sus instalaciones en compañía del viticultor y elaborador, de pasear por las viñas y de probar unos vinos (Sàtirs, Cartesius y Bonfill) que se distinguen por su personalidad.

Un lugar ideal para sentir la tramontana, tocar el suelo granítico y descubrir el paisaje del Empordà en la copa.



### Datos de contacto

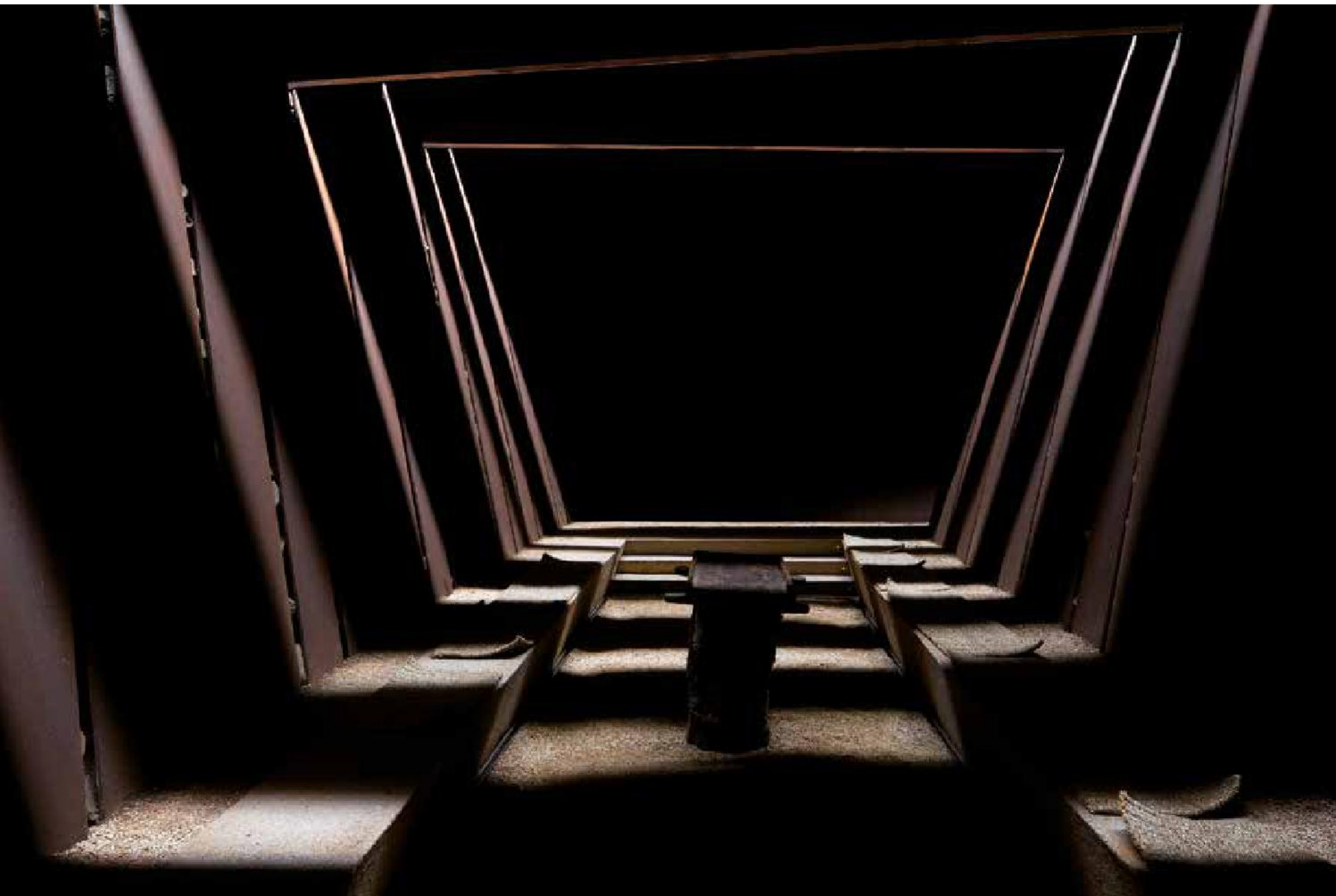
<b>Nombre</b>	Celler Arché Pagès
<b>Dirección</b>	C. de Sant Climent, 31 · 17750 Capmany
<b>Tel.</b>	626 647 251
<b>E-mail</b>	bonfill@capmany.com
<b>Web</b>	www.cellerarchepages.com

### Visitas

<b>Horario</b>	De lunes a sábado, de 11 a 13 h y de 15 a 17 h; domingos y festivos, de 11 a 13 h. Otros horarios a concertar. Las visitas son siempre con reserva previa
<b>Duración</b>	1-2 h
<b>Capacidad</b>	De 2 a 30 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano, francés e inglés
<b>Precio</b>	Visita a la bodega y cata de 3 vinos: 5 €. Paseo por las viñas, visita a la bodega y cata de 5 vinos: 10 €











B

## Celler Brugarol

En el mismo límite entre la viña y el bosque se encuentra, prácticamente enterrada, la bodega Brugarol. La obra, proyectada por el estudio de arquitectura RCR de Olot, sorprende por su audacia y por la perfecta simbiosis con la naturaleza. En la superficie, las planchas de acero paralelas que se inclinan en diferentes direcciones son una original forma de conferir un orden estructurado y, al mismo

tiempo, dinámico a todo el conjunto. Bajo tierra surge un laberinto de pasillos subterráneos, oscuros, aislados, frescos y dotados de una climatización controlada. Entrar en este espacio es adentrarse en el mundo de las sombras. Aquí se escucha el silencio, se percibe el olor del vino, se siente la fuerza de los materiales y, cuando se catan los caldos, se consigue, por fin, estimular los cinco sentidos.



### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Celler Brugarol
<b>Dirección</b>	Camí de Bell-lloc, s/n · 17230 Palamós
<b>Tel.</b>	972 316 203
<b>E-mail</b>	info@fincabell-lloc.com
<b>Web</b>	www.fincabell-lloc.com

### Visitas

#### Horario

Del 1 de marzo al 30 de mayo y del 15 de septiembre al 30 de noviembre, el primer y el tercer sábado de cada mes a las 12 h; del 1 de junio al 14 de septiembre, visitas diarias a las 10, 12, 16 y 18 h\*

\*Fuera de estas fechas, hay que ponerse en contacto con la bodega a través de la dirección info@fincabell-lloc.com

<b>Duración</b>	1 h y 15 min, aprox.
<b>Capacidad</b>	20 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano, inglés y francés
<b>Precio</b>	A consultar











## Celler Can Sais

Esta pequeña bodega familiar de larga tradición vitivinícola está ubicada en la parte antigua del municipio de Vall-llobrega, en el macizo de las Gavarres, y a 5 kilómetros del mar. Se cultivan 12 hectáreas de viñas repartidas en pequeñas parcelas con terrenos de

pizarra roja y arcillas. A partir de un trabajo respetuoso de la viña y la bodega, Can Sais procura elaborar unos vinos con concentración y personalidad, que hablen del territorio y su manera de hacer.



### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Celler Can Sais
<b>Dirección</b>	C. del Raval de Dalt, 10 17253 Vall-llobrega
<b>Tel.</b>	647 443 873
<b>E-mail</b>	correu@cellercansais.com
<b>Web</b>	www.cellercansais.com

### Visitas

<b>Horario</b>	De lunes a sábado, todo el día; domingos y festivos, por la mañana
<b>Duración</b>	De 1 h y 30 min a 2 h
<b>Capacidad</b>	15 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano, inglés y francés
<b>Precio</b>	A consultar según la opción escogida





2009  
MOMASTRELL  
PIENA 23/17/0/0  
RE 9-10  
6-011  
X







## Celler Castell de Calonge

La bodega Castell de Calonge, propiedad de la familia Puig-Artigas, ha elaborado vino en esta zona a lo largo de diversas generaciones. En la actualidad, Castell de Calonge cultiva, trata y comercializa dos variedades de vino, fruto de sus años de experiencia y de un saber transmitido de padres a hijos.

Las producciones limitadas de esta pequeña bodega, acogida a la Denominación de Origen Empordà, le permiten ofrecer un vino original y de gran calidad.

Castell de Calonge elabora vino blanco, rosado, tinto y dulce a partir de uvas de las variedades macabeu, xarel·lo, moscatel, garnacha blanca y tinta, tempranillo, monastrell y cabernet sauvignon. La bodega se puede visitar con cita previa; el recorrido dura unos 30 minutos y acaba con una cata de vinos. Puede hacerse en catalán, castellano o francés, en grupos de 10 personas como máximo.



### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Celler Castell de Calonge
<b>Dirección</b>	C. de Sant Natzeri, 20 · 17251 Calonge
<b>Tel.</b>	658 973 558
<b>E-mail</b>	castell.de.calonge@gmail.com

### Visitas

<b>Horario</b>	Con cita previa
<b>Duración</b>	30 min
<b>Capacidad</b>	De 5 a 10 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano y francés
<b>Precio</b>	A consultar











## Celler Cooperatiu d'Espolla

Fundado en 1931, el Celler Cooperatiu d'Espolla constituye una de las empresas vinícolas con más larga tradición de la comarca del Alt Empordà.

Con el paso de los años, al mismo tiempo que se han ido adhiriendo nuevos socios, ha aumentado la diversidad de terrenos y suelos de las fincas de la bodega: actualmente los hay graníticos, arcillosos y de

pizarra, con unas altitudes que llegan hasta 150 metros. La proximidad del mar Mediterráneo, los contrafuertes de la sierra de la Albera y el seco viento de tramontana procedente del norte acaban de conformar un paisaje y un entorno característicos en los cuales las variedades tradicionales ampurdanesas conviven con otras de reciente incorporación.



### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Celler Cooperatiu d'Espolla
<b>Dirección</b>	Ctra. de Roses, s/n · 17753 Espolla
<b>Tel.</b>	972 563 178
<b>E-mail</b>	info@cellerespolla.com
<b>Web</b>	www.cellerespolla.cat

### Visitas

<b>Horario</b>	Sábados y domingos, de 9 a 13 h y de 15 a 19 h
<b>Duración</b>	45 min
<b>Capacidad</b>	25 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano, inglés y francés con reserva previa
<b>Precio</b>	A consultar











## Celler La Vinyeta

La Vinyeta es uno de los proyectos más jóvenes y dinámicos de la DO Empordà. Sus propietarios, Josep y Marta, son dos jóvenes emprendedores que comenzaron en el 2002 con solo 4 hectáreas de vides viejas situadas en Mollet de Peralada. Partiendo de estas cepas, y con la experiencia del anterior propietario,

plantaron otros campos. En el 2006 construyeron la bodega y comenzaron a producir las primeras botellas. En estos pocos años, los vinos de La Vinyeta han obtenido diversos reconocimientos y sus propietarios se han ganado el aprecio de numerosos visitantes, que acuden atraídos por un trato muy personal.

\*lavinyeta



### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Celler La Vinyeta
<b>Dirección</b>	Ctra. de Mollet a Masarac, s/n 17752 Mollet de Peralada
<b>Tel.</b>	647 748 809
<b>E-mail</b>	celler@lavinyeta.es
<b>Web</b>	www.lavinyeta.es

### Visitas

<b>Horario</b>	De lunes a sábado, de 10 a 14 h y de 16 a 19 h; domingos, de 10 a 14 h. Visitas con reserva previa
<b>Duración</b>	1 h
<b>Capacidad</b>	50 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano, inglés, francés y alemán con reserva previa
<b>Precio</b>	A consultar











## Celler Martín Faixó

En el año 2000, la familia Martín Faixó se embarcó en un proyecto pionero: la recuperación de la vid en el Parque Natural del Cap de Creus. Cuatro años más tarde, rodeada de familiares y amigos, llevó a cabo la primera vendimia, que, retomando la tradición de sus antepasados, se realizó a mano. No sería hasta el 2007 cuando salieron al mercado las diversas referencias de la bodega, bautizadas como Cadac y Perafita y englobadas en la DO Empordà. Los vinos de Martín Faixó, elaborados en Cadaqués, deben

su nombre a la masía Sa Perafita, una construcción del siglo XIV situada entre los términos municipales de esta población, Roses y El Port de la Selva y que la familia adquirió en el 2003 al objeto de restaurarla y convertirla en bodega y en hotel rural. De sus barricas salen unos vinos con personalidad que se nutren de una tierra mineral bañada por dos mares y acariciada por la tramontana. La máxima expresión de estas influencias es el Cadac, el vino de gama alta de la bodega.



### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Celler Martín Faixó
<b>Dirección</b>	Ctra. de Cadaqués, s/n · 17488 Cadaqués
<b>Tel.</b>	682 107 142 / 699 580 717
<b>E-mail</b>	info@cellermartinfaixo.com
<b>Web</b>	www.cellermartinfaixo.com www.saperafita.com

### Visitas

**Horario** De marzo a octubre, cada día de 9 a 20 h.  
De noviembre a febrero, de lunes a viernes de 9 a 15 h y los fines de semana a horas concertadas.  
Las visitas con degustación de vinos deben concertarse con antelación a través del e-mail info@cellermartinfaixo.com

<b>Duración</b>	1-2 h
<b>Capacidad</b>	12 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano, inglés y francés
<b>Precio</b>	A consultar











FONDILS  
D.O. EMPORDÀ

## Celler Mas Eugeni

La bodega Mas Eugeni, situada en la vertiente sur del municipio de Calonge, de espaldas al pueblo y de cara al mar, se halla en la ladera de Roques de Ronquillo, concretamente en la zona de Fondils, que da nombre a sus vinos.

Actualmente, sus viñas están amparadas por la Denominación de Origen Empordà; la bodega,

especializada en la elaboración de vinos tintos, rosados y dulces, se encuentra en pleno proceso de adhesión.

Además de elaborar vino, la masía también tiene una huerta de verano y animales, y se puede visitar.



### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Celler Mas Eugeni
<b>Dirección</b>	Mas Eugeni, s/n · 17251 Calonge
<b>Tel.</b>	972 650 184
<b>E-mail</b>	darnaculletam@yahoo.es
<b>Web</b>	www.cellermaseugeni.com

### Visitas

<b>Horario</b>	Con cita previa
<b>Duración</b>	A convenir
<b>Capacidad</b>	Máximo 20 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano, inglés y francés
<b>Precio</b>	A consultar







2005

RANCIO  
FOLIO





## Mas Mont

Bodega de dimensiones reducidas anexa a una antigua masía donde la vid se ha cultivado desde tiempos inmemoriales, sobre suelos arenosos compactos o de sablón y con el mar de Palamós y Calonge como telón de fondo. Bajo el amparo de

la Denominación de Origen Empordà, comercializa las marcas Mas Mont Vinya, Castell Barri y Mas Mont Lluna. La bodega Mas Mont elabora vino blanco, rosado y tinto con uva de las variedades chardonnay, garnacha, tempranillo, cabernet sauvignon y merlot.



### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Mas Mont
<b>Dirección</b>	Mas Mont, s/n · 17251 Calonge
<b>Tel.</b>	699 968 145
<b>E-mail</b>	info@agriteccb.com

### Visitas

<b>Horario</b>	Con cita previa
<b>Duración</b>	1-2 h
<b>Capacidad</b>	5 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano, inglés y francés
<b>Precio</b>	A consultar











## Cellers d'en Guilla

Vinos nuevos elaborados con uva de vides viejas: esta es la apuesta de Cellers d'en Guilla, una nueva bodega con producción limitada ubicada en el barrio de Delfià, en el municipio de Rabós d'Empordà. El

hecho de trabajar con producciones reducidas le permite garantizar una cuidada elaboración basada en variedades autóctonas que son un buen reflejo del Empordà.



### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Cellers d'en Guilla
<b>Dirección</b>	C. de Peralada, s/n 17799 Delfià - Rabós d'Empordà
<b>Tel.</b>	972 545 144 / 660 001 622
<b>E-mail</b>	info@cellersdenguilla.com
<b>Web</b>	www.cellersdenguilla.com

### Visitas

<b>Horario</b>	Con cita previa
<b>Duración</b>	1-2 h
<b>Capacidad</b>	Máximo 30 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano, inglés y francés
<b>Precio</b>	A consultar











## Clos d'Agon

La bodega Mas Gil - Clos d'Agon está situada a 100 metros de altitud, en la vertiente de un prado orientado al sur/suroeste y protegido por las grandes extensiones de bosques que componen el Espacio Natural de las Gavarres. La superficie total del entorno vitivinícola abarca unas 42 hectáreas, aproximadamente 15 de las cuales tienen vides plantadas.

En el centro de la finca se hallan la bodega y una antigua masía con 350 años de historia ubicada sobre una soleada terraza con vistas al mar.

En el 2006 finalizaron los trabajos de construcción de una bodega más grande. Actualmente, las salas de fermentación disponen de tanques de acero termorregulados y las salas de crianza (completamente climatizadas con aire acondicionado) cumplen los requisitos de calidad más exigentes.

La bodega está amparada por la DO Catalunya y la DO Empordà y elabora vinos de reconocida calidad: Clos d'Agon Blanco, Clos d'Agon Tinto, Amic Tinto y Amic Blanco.



### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Bodegas Clos d'Agon
<b>Dirección</b>	Afores, s/n - Ap. 117 · 17251 Calonge
<b>Tel.</b>	972 661 486
<b>E-mail</b>	info@closdagon.com
<b>Web</b>	www.closdagon.com

### Visitas

<b>Horario</b>	Con cita previa
<b>Duración</b>	1-3 h
<b>Capacidad</b>	Máximo 25 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano e inglés
<b>Precio</b>	A consultar







COOPERATIVA  
Carriguella







## Cooperativa Agrícola Garriguella

La Cooperativa de Garriguella es una empresa fundada en 1963 que en la actualidad cuenta con 60 socios. En estos últimos años, la cooperativa ha cambiado su estrategia de elaboración y comercialización, produciendo una uva de calidad y haciendo que sus vinos accedan a los mejores mercados del mundo. Para conseguir la calidad deseada, además, la bodega aplica técnicas de última generación.

En el ámbito del enoturismo, la Cooperativa de Garriguella ofrece visitas a los viñedos y a la bodega así como catas de vinos, y también dispone de una agrotienda en la que se pueden comprar vinos, aceite, miel, embutidos, quesos y otros productos de la comarca, con una zona de degustación que permite saborearlos acompañados de pan con tomate.



### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Agrícola de Garriguella
<b>Dirección</b>	Ctra. de Roses, s/n · 17780 Garriguella
<b>Tel.</b>	972 530 002
<b>E-mail</b>	info@cooperativagarriguella.com
<b>Web</b>	www.cooperativagarriguella.com

### Visitas

<b>Horario</b>	Invierno: de lunes a jueves, de 9 a 19 h; viernes, sábados, domingos y vísperas de festivos, de 9 a 22 h. Verano: de lunes a domingo, de 9 a 22 h
<b>Duración</b>	1 h y 30 min
<b>Capacidad</b>	30 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano, inglés y francés
<b>Precio</b>	Según la opción escogida











## Celler Empordàlia

Empordàlia es una cooperativa situada en el Empordà, la comarca catalana con una personalidad histórica y cultural más acusada, que ha sabido aunar pasado y presente en sus mejores ofertas: los frutos del olivo y de la vid. Empordàlia es la crónica viva de antiguas bodegas que en cada botella alían bagaje y calidad bajo la etiqueta de la DO Empordà. La cooperativa trabaja una extensión de tierra al alcance de la mano

del hombre: 500 hectáreas de olivos centenarios y 250 de cepas viejas y vides más jóvenes; unas tierras ubicadas en medio de una geografía rocosa, limpiada por la tramontana, regada por lluvias escasas y acompañada por la salobridad del mar, que reciben el primer sol de la Península y donde la actividad comienza cuando aún es de noche.



### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Empordàlia
<b>Dirección</b>	Ctra. de Roses, s/n 17466 Pau i 17493 Vilajuïga
<b>Tel.</b>	972 530 140
<b>E-mail</b>	info@empordalia.com
<b>Web</b>	www.empordalia.com

### Visitas

<b>Horario</b>	De lunes a sábado, de 9 a 18 h; domingos, de 9 a 14 h
<b>Duración</b>	1 h (2 h con visita a los viñedos)
<b>Capacidad</b>	60 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano, inglés y francés
<b>Precio</b>	4 €











espelt  
Viticulors de l'Empordà

## Espelt Viticultors

El vino se hace en la viña, entre el viento y el mar. El sol y el clima del Empordà le confieren carácter, y la bodega aporta toda la pasión y el afecto para que, al beberlo, se despierte la emoción. Espelt es el fruto de una saga familiar que entiende que la cultura del

vino radica en la agricultura, la calidad, la creatividad y la pasión. La tradición vinícola del Empordà y el amor por la tierra y sus frutos fueron lo que movió a sus impulsores a plantar vides en el Parque Natural del Cap de Creus, a crear la bodega Espelt y a comercializar sus vinos.



### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Espelt Viticultors
<b>Dirección</b>	C. del Mas Espelt, s/n · 17493 Vilajuïga
<b>Tel.</b>	972 531 727
<b>E-mail</b>	info@espeltviticultors.com
<b>Web</b>	www.espeltviticultors.com

### Visitas

**Horario** Tienda: otoño e invierno, de 10 a 19 h; primavera y verano, de 10 a 20 h. Domingos y festivos, de 10 a 14 h todo el año  
 Visitas: de lunes a sábado, a las 11 y a las 17 h; domingos y festivos, a las 11 h.  
 Otros horarios y grupos, a concertar

<b>Duración</b>	50 minutos
<b>Capacidad</b>	60 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano, inglés, francés y ruso
<b>Precio</b>	10 € (incluye degustación de cinco vinos)











## Gelamà

Gelamà no es una bodega cualquiera. En cada rincón de sus instalaciones, de la masía y de las viñas se respiran instantes de historia, calor de familia y aromas de vino. En 1892, Raimundo de Falgàs inició su camino en esta empresa, que con el paso del tiempo se convertiría en una de las bodegas más importantes del Alt Empordà y que se especializó en la producción

de cava. La Guerra Civil supuso un punto y aparte en su trayectoria y marcó el final de su actividad; cuatro generaciones después, Maria Fernanda Pedret de Falgàs y su hijo, Roger Rius, han decidido volver a los orígenes y relanzar la marca que un día fuera tan productiva.



### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Gelamà
<b>Dirección</b>	C. de l'Estació, 6 · 17493 Vilajuïga
<b>Tel.</b>	666 763 540
<b>E-mail</b>	roger_rius@yahoo.es
<b>Web</b>	www.gelama.cat

### Visitas

<b>Horario</b>	Con cita previa
<b>Duración</b>	1-2 h
<b>Capacidad</b>	Máximo 25 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano e inglés
<b>Precio</b>	A consultar











## Masetplana

Fruto de una larga historia familiar que se remonta al año 1826 y que han enaltecido las últimas generaciones —el abuelo Julián, Xavier Maset y, ahora, Julià—, Masetplana es actualmente una de las almazaras de referencia en el Empordà, por su calidad y volumen, y una bodega de vinos y cavas de gran proyección que combina innovación y tradición.

Todos sus productos tienen una huella genética propia y auténticamente ampurdanesa que nace de la pasión y de una manera de hacer personal, desde el cultivo y el cuidado de las vides y los olivos hasta la parte más creativa, la que surge a la hora de gestar estos productos. El fruto del trabajo de Masetplana está basado en la paciencia y la dedicación y en el deseo de proporcionar el máximo disfrute.



### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Masetplana
<b>Dirección</b>	Paratge dels Pedreguers, s/n 17780 Garriguella
<b>Tel.</b>	972 530 090
<b>E-mail</b>	info@masetplana.com
<b>Web</b>	www.masetplana.com

### Visitas

<b>Horario</b>	De lunes a sábado, de 9 a 13 h y de 15 a 19 h; domingos, de 10 a 14 h (de noviembre a febrero)
<b>Duración</b>	1 h y 30 min
<b>Capacidad</b>	15-20 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano, inglés y francés
<b>Precio</b>	De 5 a 12 €









## MASIA SERRA

### Masia Serra

Masia Serra elabora vinos de calidad desde 1996, momento en que Jaume Serra y su esposa, Sílvia, decidieron iniciar su propio proyecto vitivinícola y de enoturismo con las cepas que sus abuelos habían plantado en 1961 y con las que sus padres añadieron en 1990.

La elaboración de vinos comenzó en la misma masía que los padres habían edificado justo a la entrada de la propiedad, situada en Cantallops. A lo largo de estos años, y con mucho esfuerzo, se ha ido construyendo lo que hoy es la bodega. Actualmente, Masia Serra elabora un cremant, un vino blanco (Ctònia) 100% garnacha blanca, tres vinos tintos (lo, Aroa y Gneis), un vino dulce (Ino) 100% garnacha roja con una solera de 1860, y un aceite 100% argudell (Dara).

### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Masia Serra
<b>Dirección</b>	C. dels Solés, 20 · 17708 Cantallops
<b>Tel.</b>	689 703 687 / 689 604 905
<b>E-mail</b>	masiaserra@masiaserra.com
<b>Web</b>	www.masiaserra.com



Las viñas de Masia Serra son las últimas que hay al pie de la sierra de la Albera, antes de iniciar el ascenso al camino del castillo de Recasens, en una tierra granítica que otorga una gran personalidad a sus vinos.

En este paraje idílico, Jaume y Sílvia han creado El Recés, un lugar ideal para desconectar y contagiarse de su pasión por el vino y por la tierra. Aquí comparten mesa con los visitantes, que pueden degustar sus vinos y, si lo desean, acompañarlos con un buen surtido de exquisiteces. Todo ello después de realizar una completa visita a las viñas y a las instalaciones de la bodega.

### Visitas

<b>Horario</b>	De lunes a sábado, a las 10, a las 12 y a las 16 h; domingos, a las 10 y a las 12 h. Las visitas con degustación se llevan a cabo todo el año y deben concertarse previamente (reservas con una antelación mínima de 24 horas)
<b>Duración</b>	1 h y 30 min como mínimo
<b>Capacidad</b>	40 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano, inglés y francés
<b>Precio</b>	A convenir











## Mas Llunes

Construida en el año 2000 en la finca que le da su nombre, Mas Llunes es una bodega moderna especializada en la elaboración de vino a partir de la uva que producen las vides de la propiedad. La familia Roig de Garriguella, estrechamente vinculada al mundo de la vitivinicultura ampurdanesa desde hace varias generaciones, es la propietaria.

La bodega nació de la ilusión por continuar la tradición familiar, del convencimiento de que el Empordà es un territorio privilegiado para obtener un vino con personalidad y de la más alta calidad, y de la voluntad de participar en el esfuerzo de los elaboradores de la comarca, que, juntos, están contribuyendo a prestigiarla.



## Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Mas Llunes
<b>Dirección</b>	Ctra. de Vilajuïga, s/n · 17780 Garriguella
<b>Tel.</b>	972 552 684 / 972 552 793 / 619 894 340
<b>E-mail</b>	info@masllunes.es
<b>Web</b>	www.masllunes.es

## Visitas

<b>Horario</b>	Sábados y domingos, de 10 a 14 h (otros días y horarios, a concretar)
<b>Duración</b>	De 1 h y 30 min a 2 h
<b>Capacidad</b>	30 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano e inglés
<b>Precio</b>	A consultar











Mas Oller s/n, Carrers GI-652 Km 0,230, 17123 Torrent, Girona, Spain, Tel. 972 300 001 / Fax: 972 300 001, www.masoller.es

## Mas Oller

Mas Oller se encuentra situado en un territorio que une mar y montaña, claramente marcado por la presencia del viento del norte, la tramontana, y por la diversidad de suelos (arcillosos, arenosos y pizarrosos). Actualmente, la finca tiene 12 hectáreas de viña en producción y 4 hectáreas más de nueva plantación.

La filosofía de Mas Oller se basa en la recuperación de la tradición vinícola del Empordà, con una interpretación moderna del concepto del vino.

Desde la antigua masía del siglo XVIII que da nombre a la bodega se elaboran unos vinos prestigiosos y reconocidos con diversos galardones que se han convertido en sinónimo de alta calidad.

En Mas Oller se pueden visitar tanto la bodega como las viñas, y en la enoteca se ofrece la posibilidad de comprar y degustar los vinos de producción propia en un entorno idílico.



## Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Mas Oller
<b>Dirección</b>	C. del Mas Oller, s/n 17123 Torrent
<b>Tel.</b>	972 300 001
<b>E-mail</b>	visitas@masoller.es
<b>Web</b>	www.masoller.es

## Visitas

<b>Horario</b>	De lunes a viernes, de 12 a 19.30 h; sábados, de 12 a 18 h, y domingos, de 12 a 14 h
<b>Duración</b>	1 h
<b>Capacidad</b>	20 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano, inglés y francés
<b>Precio</b>	A consultar











## Gran Recosind

Justo al lado del centro histórico de Capmany se encuentran las bodegas Santamaria. Los inicios de esta empresa familiar se sitúan en torno al año 1877, momento en que Gregori Artizà consiguió la medalla de perfección en la Exposición Nacional Vinícola.

En la finca se pueden visitar dos bodegas de crianza, una de estilo románico/gótico del siglo XVI y otra de principios del siglo pasado, así como un museo en el que se conservan utensilios antiguos de la familia

y toda clase de documentación, como por ejemplo el escrito de 1879 en el que el gobernador civil de Girona nombra a Gregori Artizà encargado de la vigilancia y el reconocimiento de la filoxera en la provincia.

La bodega, que elabora el Gran Recosind desde 1980, ha sido pionera en la introducción de la crianza en madera de roble en la DO Empordà.



### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Gran Recosind
<b>Dirección</b>	Pl. Major, 6 · 17750 Capmany
<b>Tel.</b>	972 549 033
<b>E-mail</b>	info@granrecosind.com
<b>Web</b>	www.granrecosind.com

### Visitas

<b>Horario</b>	De 9 a 13 h y de 16 a 20 h
<b>Duración</b>	1 h, aprox.
<b>Capacidad</b>	Máximo 10 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano y francés
<b>Precio</b>	Gratuito











## Setzevins Celler

Esta bodega, una de las más pequeñas de la DO Empordà, se encuentra situada en Espolla, dentro del Paraje Natural de la Albera. El proyecto nació en el 2003 con la recuperación de una viña vieja de cariñena, plantada en 1949, que estaba a punto de ser arrancada. En el 2004 se añadieron un par de viñas de nueva plantación (una de garnacha y otra de syrah),

desde las cuales se disfruta de una espléndida vista panorámica del pueblo, del collado de Banyuls y de la bahía de Roses.

Setzevins elabora vinos de calidad, con carácter, de estructura primaria y de expresión esencial. Su producción se sitúa en torno a las 4000 botellas por añada.



### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Setzevins Celler
<b>Dirección</b>	C. del Relliquer, 11, baixos · 17753 Espolla
<b>Tel.</b>	639 264 313
<b>E-mail</b>	setzevins@gmail.com
<b>Web</b>	www.setzevins.cat

### Visitas

<b>Horario</b>	Fines de semana y festivos (solo visitas concertadas)
<b>Duración</b>	Visita simple (bodega): 30 min Visita completa (bodega, viñedos y cata): 2 h
<b>Capacidad</b>	8 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano, inglés y francés
<b>Precio</b>	Visita simple: gratuita Visita completa: 15 € por persona (niños, gratuita)


















**VINYES DELS ASPRES**

## Vinyes dels Aspres

Esta bodega de dimensiones y tradición familiares elabora únicamente vinos de cosecha propia y básicamente de variedades ampurdanesas. Aunque la marca Vinyes dels Aspres es nueva, está encabezada por la saga de vitivinicultores de Can Batlle de Cantallops, el pueblo más al norte y, seguramente, el más expuesto a la tramontana del Empordà vinícola.

En Vinyes dels Aspres, tradición y modernidad se combinan para crear unos vinos auténticos, autóctonos y con personalidad, caldos envejecidos en buena madera y vinos dulces muy especiales, fruto de unas elaboraciones realizadas con esmero y con respeto hacia el entorno; unos vinos muy trabajados, en definitiva, que expresan el espíritu de este rincón ventoso, magro en recursos y rico en esencias.



### Datos de contacto

<b>Nombre</b>	Vinyes dels Aspres
<b>Dirección</b>	C. de Requesens, 7 · 17708 Cantallops
<b>Tel.</b>	619 741 442
<b>E-mail</b>	vinyesdelsaspres@vinyesdelsaspres.cat
<b>Web</b>	www.vinyesdelsaspres.cat

### Visitas

<b>Horario</b>	Visitas en horas concertadas
<b>Duración</b>	1-2 h
<b>Capacidad</b>	Máximo 20 personas
<b>Idiomas</b>	Catalán, castellano y francés
<b>Precio</b>	A consultar









# Adéntrate en la cultura del vino

## Actividades relacionadas





---

## Alojamientos

---

### Alojamiento rural Can Llobet CAPMANY

C. Major, 11 · 17750 Capmany  
Tel. 972 549 236  
info@canllobet.com · www.canllobet.com

Can Llobet es una casa señorial catalana del siglo XVIII, situada en el núcleo antiguo del pueblo de Capmany, que ha sido totalmente restaurada y convertida en cuatro alojamientos rurales independientes. Las viviendas están equipadas con todas las comodidades, en un marco antiguo con muebles de época, paredes

Habitaciones: 4 alojamientos independientes  
Abierto: todo el año

de piedra, vigas de madera... Un lugar muy acogedor, ideal para descansar, relajarse, divertirse o inspirarse, como hicieron Salvador Dalí, mosén Cinto Verdaguer y tantos otros artistas que a lo largo del tiempo han pasado por el Empordà.



---

### Alojamiento rural Can Garriga GARRIGUELLA

C. de Figueres, 3 · 17780 Garriguella  
Tel. 972 530 184  
info@cangarriga.net · www.cangarriga.net

Can Garriga es una casa señorial construida en el siglo XVII y dotada de 3 habitaciones y 2 apartamentos, jardín, piscina y otros equipamientos. Está situada en plena llanura del Alt Empordà, en un lugar privilegiado, al pie de la Albera y a pocos minutos de Figueres, el mar y la montaña, en un arco que va

Habitaciones: 3  
Apartamentos: 2  
Abierto: todo el año

desde el cabo de Creus y la sierra de Rodes hasta las laderas pirenaicas. Lejos de los tópicos turísticos, hace más de doscientos años que el entorno de Can Garriga y sus propietarios forman parte de la tradición y la cultura de la viña y el olivar.





---

## Hotel Medes II \*\*\* L'ESTARTIT

C. de Guillem de Montgrí, 38 · 17258 L'Estartit  
Tel. 972 750 880  
info@hotelmedes.com · www.hotelmedes.com

El Hotel Medes II es un establecimiento familiar situado en L'Estartit, entre las comarcas del Alt Empordà y el Baix Empordà, frente a la reserva natural de las islas Medes y muy cerca del río Ter. En el restaurante se puede disfrutar de una cocina mediterránea basada

Habitaciones: 55  
Abierto: del 28 de enero al 31 de diciembre

en productos de proximidad, con elaboraciones para diferentes tipos de dieta. El hotel dispone de habitaciones familiares, adaptadas y comunicadas, Wi-Fi gratuita en todo el establecimiento, piscina para adultos y para niños, parking y almacén para bicicletas y material deportivo en general.



---

## Hotel Mas 1670 \*\*\* CALONGE

C. de Josep Tarradellas, 27 · Urbanització Mas Barceló  
17251 Calonge · Tel. 972 660 486 / 653 664 366  
info@hotelmas1670.com · www.hotelmas1670.com

Este pequeño hotel está situado en una masía datada en 1670, aunque se han encontrado referencias anteriores: las más antiguas se remontan al 1334, si bien no será hasta el siglo XVII cuando se documentan los primeros datos de la masía tal como es en la actualidad. La reforma del conjunto, que finalizó en mayo del 2011, se ha llevado a cabo con la voluntad de preservar los rasgos característicos de las masías del Baix Empordà. El hotel consta de 8 amplias habitaciones y un apartamento,

Habitaciones: 9  
Abierto: todo el año

y está rodeado de jardines. En el jardín delantero hay una piscina y un porche donde, en verano, los huéspedes pueden disfrutar de la tranquilidad en un entorno ideal tanto para degustar un desayuno típico catalán como para saborear una buena copa de vino de la región.

La enología local tiene su reflejo en todos los rincones de la masía y se hace evidente tanto en la decoración como en el nombre de las estancias, bautizadas con las denominaciones de uva propias de la zona: garnacha, monastrell, etc.





## Hotel Peralada Wine Spa & Golf \*\*\*\*\*

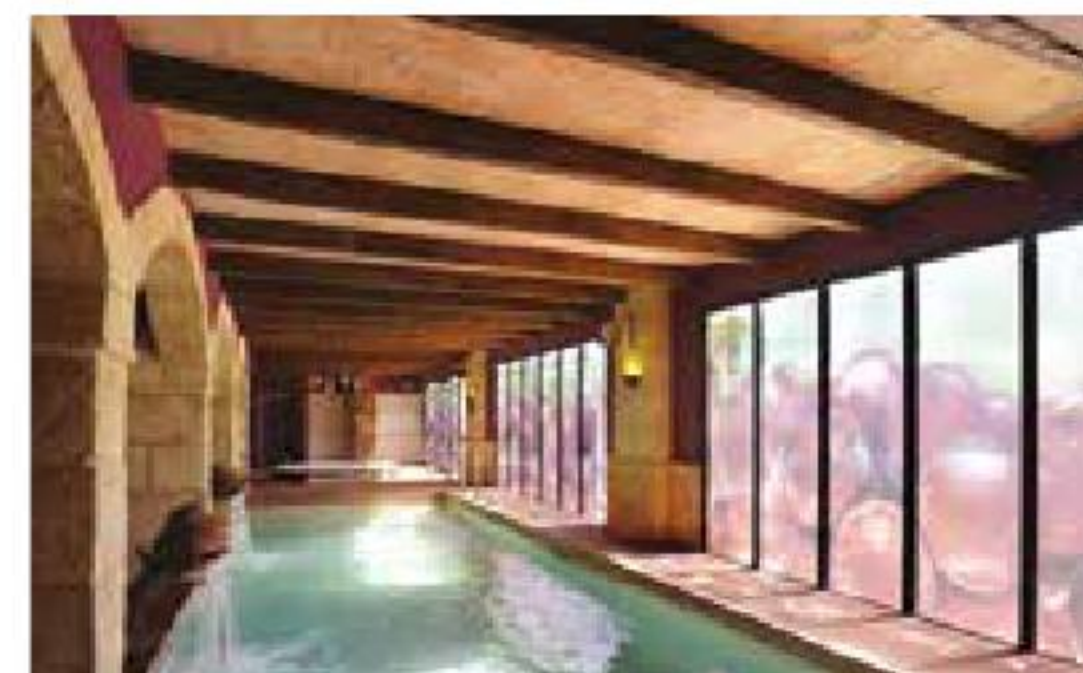
### PERALADA

C. de Rocabertí, s/n · 17491 Peralada  
Tel. 972 538 830  
hotel@golfperalada.com · www.hotelperalada.com

Hotel de cinco estrellas con 55 habitaciones situado en el corazón del Empordà, rodeado de parques naturales y a pocos minutos de las mejores playas de la Costa Brava. Entre las instalaciones del establecimiento destacan un campo de golf de 18

Habitaciones: 55  
Abierto: todo el año

hoyos y el Wine Spa, centro de bienestar y belleza basado en las propiedades del vino, así como un restaurante y un snack bar, una sala de catas, diversas salas de reuniones, piscina, gimnasio, una pista de paddle y un campo de fútbol de hierba natural.



## NM Suites Hotel \*\*\*\*

### PLATJA D'ARO

Av. de l'Onze de Setembre, 70 · 17250 Platja d'Àro  
Tel. 972 825 770  
nm-suites@nm-suites.com · www.nm-suites.com

El Hotel NM Suites es un nuevo concepto de establecimiento: el equilibrio ideal entre personalidad y sobriedad, calidad y sencillez, atención y espontaneidad. Tiene habitaciones pensadas para las familias, para quien busca un espacio íntimo o para quien desea exclusividad; tres propuestas y un único resultado: la mejor estancia, el mejor silencio, el mejor recuerdo.

Habitaciones: 39  
Abierto: todo el año

El Sa Cova Restaurant combina imaginación culinaria, texturas originales y sabores sorprendentes con productos autóctonos. Toda una demostración de alquimia en los fogones que se completa con una atención profesional, un ambiente personal y espacios serenos en el interior o íntimos en el exterior. Un pequeño paraíso gastronómico que descubrir.





## Parc de Cultura i Negocis Mas Falet 1682 \*\*\*\* (sup.) SANT ANTONI DE CALONGE

C. d'Astúries, 11 · 17252 Sant Antoni de Calonge  
Tel. 972 662 726  
hotel@masfalet.com · www.masfalet.com

El Mas Falet 1682 es un parque de cultura y negocios que ofrece la posibilidad de disfrutar de unas vacaciones maravillosas en un entorno único y privilegiado de la Costa Brava, con unas instalaciones especialmente pensadas para que la estancia sea perfecta. Este hotel masía de cuatro estrellas consta de 11 habitaciones y de un restaurante que cuenta con la colaboración de Xavier Pellicer, de El Racó de Can Fabes, así como de una sala

Habitaciones: 11  
Abierto: todo el año

polivalente (Event Hall) con capacidad para 600 personas y un auditorio preparado para acoger a 850 personas.

El Event Hall y el auditorio han sido concebidos para celebrar desde eventos íntimos hasta grandes actos con repercusión internacional: congresos, convenciones, reuniones de trabajo, acontecimientos corporativos, conciertos, recitales, exposiciones de arte, fiestas particulares (bodas, comuniones...), etc.



## Hostal Spa Empúries \*\* L'ESCALA

Platja del Portitxol, s/n · 17130 L'Escala  
Tel. 972 770 207  
info@hostalempuries.com · www.hostalempuries.com

En pleno centro de la Costa Brava, el Hostal Spa Empúries es un alojamiento sostenible y solidario que combina con equilibrio historia y modernidad. Su ubicación privilegiada —frente a una de las playas más bellas y con más historia de todo el litoral catalán y junto a las ruinas del primer asentamiento griego de la península Ibérica— se ha traducido en el compromiso del establecimiento con un

Habitaciones: 55  
Abierto: todo el año

modelo de turismo sostenible y basado en altos estándares de confort y servicio. Distinguido por ser el primer hotel de Europa en recibir la certificación LEED Gold, dispone de 55 habitaciones repartidas entre el antiguo y el nuevo hostal, un restaurante gastronómico y un bistró con fantásticas vistas al mar, así como un spa que ofrece tratamientos naturales y de vinoterapia.





---

## **Silken Park Hotel San Jorge \*\*\*\***

### **CALONGE - SANT ANTONI**

Av. d'Andorra, 28 · 17251 Calonge  
Tel. 972 652 311  
hotelsanjorge@hoteles-silken.com · www.parkhotelsanjorge.com

Hotel de cuatro estrellas con 121 habitaciones. Situado en el centro de la Costa Brava, en un paraje elevado sobre dos calas de aguas cristalinas y rodeado de pinos, el Hotel San Jorge se caracteriza por las maravillosas vistas al mar, por su emplazamiento único y por la modernidad de sus instalaciones. Además, tiene la

Habitaciones: 121  
Abierto: todo el año

recepción abierta las 24 horas del día y dispone de una amplia oferta de servicios y equipamientos: restaurante, servicio de bar, piscina, Winter & Summer Colors Spa (con circuito spa y carta de tratamientos), sala de fitness, salas de conferencias totalmente equipadas y Wi-Fi gratuita en todo el establecimiento.









## Restaurantes

### Restaurante Can Rafa CADAQUÉS

Pg. Marítim, 7 · 17488 Cadaqués  
Tel. 972 159 401

En 1982, Rafa Martín y Carmen Faixó abrieron el restaurante Can Rafa, situado en el paseo de Cadaqués. El matrimonio continuaba así la tradición familiar heredada de sus padres en el mundo de la hostelería: por parte de los Martín, con Casa Anita, y por parte de los Faixó, con el bar Melitón, ambos establecimientos situados también en Cadaqués.

### Restaurante Casa Anita CADAQUÉS

C. de Miquel Rosset, 16 · 17488 Cadaqués  
Tel. 972 258 471

El genio de Portlligat Salvador Dalí, el actor Kirk Douglas o la bailaora La Chunga son algunas de las personalidades que se han sentado a las largas mesas del restaurante Casa Anita. Abierto inicialmente como una fonda que servía menús para trabajadores, con Anita al frente de los fogones, el boca a oreja lo convirtió en uno de los restaurantes de referencia de Cadaqués. Hoy, los hijos de

**Precio medio:** 35- 40 €

**Tipo de cocina:** cocina de mercado especializada en pescado fresco del cabo de Creus

**Vacaciones:** de diciembre a febrero

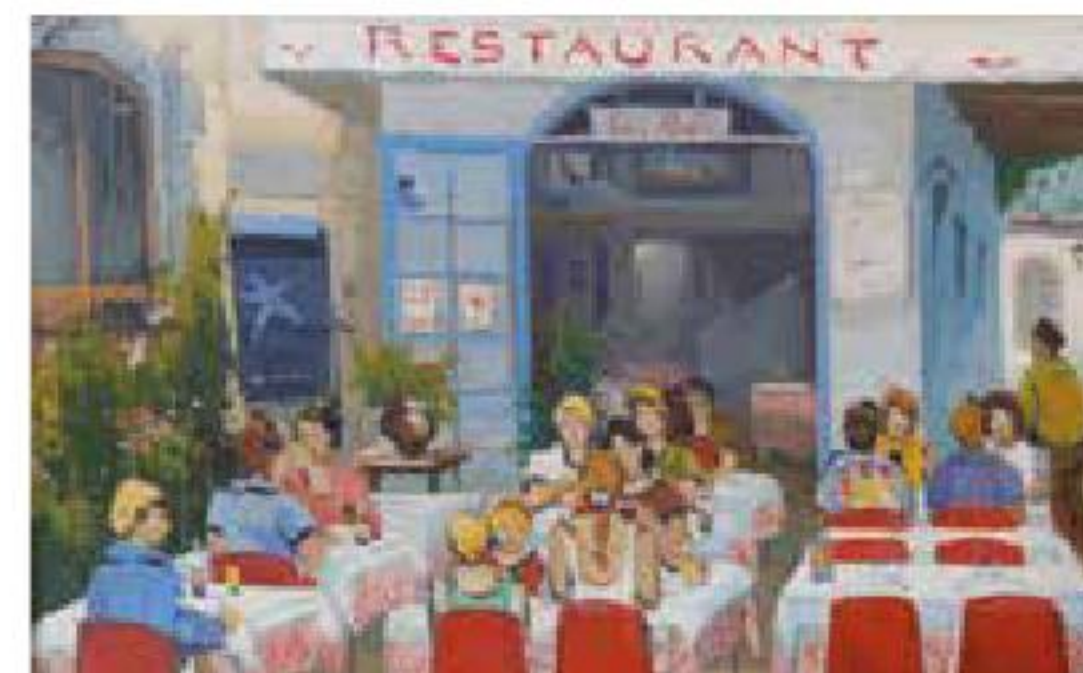
Después de la incorporación de los hijos (Ester, Georgina y Rafel) al negocio familiar, Can Rafa sigue ofreciendo a sus comensales una cocina de mercado especializada en pescado fresco del cabo de Creus. La carta de postres caseros y los vinos de cosecha propia (Cadac y Perafita) constituyen también uno de los sellos del establecimiento.

**Precio medio:** 35- 40 €

**Tipo de cocina:** cocina de mercado especializada en pescado fresco a la plancha

**Vacaciones:** noviembre

Anita continúan con el negocio fundado por sus padres. El ambiente acogedor, el trato familiar de Juanito y la cocina casera de Ana Mari han hecho del establecimiento una visita obligada para los amantes del buen comer. Las tradicionales paellas con gambas y el pescado fresco a la plancha son algunas de las especialidades que han dado fama a este local emblemático.





---

## Restaurante Compartir CADAQUÉS

Riera de Sant Vicenç, s/n · 17488 Cadaqués

Tel. 972 258 482

info@compartircadaques.com · www.compartircadaques.com

Hacia tiempo que Oriol, Eduard y Mateu querían comenzar un proyecto juntos; ahora, el proceso de transformación en el que se encuentra inmerso elBulli les ha facilitado el tiempo necesario para hacerlo realidad. El restaurante, situado en el casco antiguo de Cadaqués, es un espacio con identidad propia: la construcción, su ubicación y su historia son el reflejo de todo aquello que expresan el pueblo y su entorno. El objetivo es conseguir

**Precio medio:** 35-55 €

**Tipo de cocina:** cocina contemporánea basada en la tradición culinaria catalana

**Vacaciones:** enero

que las personas que lo visitan encuentren en él un ambiente agradable y confortable.

La filosofía de cocina que practica el establecimiento tiene como hilo conductor el pica-pica que tantos centros de mesa ha ocupado en nuestras casas a lo largo del tiempo. El estilo de cocina es contemporáneo, basado en la tradición culinaria del Empordà y próximo a todo el público.



---

## Restaurante El Trull d'en Francesc BOADELLA

Placeta de l'Oli, 1 · 17723 Boadella

Tel. 972 569 027

info@trull-boadella.com · www.trull-boadella.com

El establecimiento ofrece una gran variedad de platos que no dejarán indiferentes a los paladares más exigentes. Fiel a los principios de la cocina de la tierra, rica y diversa en sí misma, El Trull d'en Francesc se esfuerza en innovar constantemente para conseguir la satisfacción de sus clientes.

**Precio medio:** 25 €

**Tipo de cocina:** catalana gastronómica

**Vacaciones:** de enero a febrero

En un marco decorado al estilo rústico, con una chimenea para el invierno, la carta propone una cocina ampurdanesa basada en productos frescos que se compran a productores locales, y el resultado se nota en el plato. El personal, joven y amable, se encarga de atender a los comensales desde la llegada hasta la hora de irse.





## Restaurante Empòrium CASTELLÓ D'EMPÚRIES

C. de Santa Clara, 31 · 17486 Castelló d'Empúries  
Tel. 972 250 593  
info@emporiumhotel.com · reserves@emporiumhotel.com  
www.emporiumhotel.com

El Empòrium es un hotel restaurante situado en la villa condal de Castelló d'Empúries. Regentado por la familia Jordà-Giró, propone una cocina neotradicional elaborada con productos ecológicos del Alt Empordà. Además del servicio de carta, se puede escoger entre diversas opciones de menú: el menú «Universo local», el menú «Tierra», el menú «Tradiciones» y un menú que

**Precio medio:** 18-50 €  
**Tipo de cocina:** neotradicional  
**Vacaciones:** del 1 al 7 de enero y del 14 al 25 de octubre

varía en función del mercado diario. El Empòrium pone al alcance de sus clientes una gran selección de vinos de todo el mundo, pero con un claro protagonismo de los ampurdaneses, lo que en los años 2009 y 2010 le valió el premio a la segunda mejor carta de vinos de Cataluña. El hotel también ofrece propuestas enoturísticas en el Alt Empordà.



## Restaurante Garbet COLERA

Platja de Garbet · 17115 Colera  
Tel. 972 389 002 / 629 523 326  
restaurantgarbet@yahoo.es · www.restaurantgarbet.es

Una sencilla terraza sobre la playa: este es uno de los símbolos distintivos de este restaurante ubicado desde 1946 en Garbet, una de las últimas calas de la Costa Brava, enclavada entre Llançà y Colera. El establecimiento destaca por una cocina basada en la calidad del producto: pescado salvaje y marisco del territorio que llega cada día de las lonjas de El Port de la Selva, Llançà y Roses; además, dispone de un

**Precio medio:** 80-90 €  
**Tipo de cocina:** cocina de mercado especializada en pescado fresco a la plancha  
**Vacaciones:** del 15 de septiembre al 20 de mayo

vivero de langostas. Este restaurante simpático y fresco, familiar de día y glamuroso, romántico y acogedor de noche, se ha convertido en un punto de reunión para los amantes de los placeres de la vida. Además, ofrece como extra el amarre gratuito de los barcos de los clientes, con servicio de taxi a la playa y catering en la misma embarcación a base de una extensa carta de platos preparados al momento.





---

## Restaurante Guillermo

### SANT ANTONI DE CALONGE

Pg. de Josep Mundet, 57 · 17252 Sant Antoni de Calonge  
Tel. 972 650 564  
hostalguillermo@yahoo.es · www.restaurantguillermo.com

Restaurante familiar ubicado en el paseo de Sant Antoni, justo delante del mar, con una terraza para 35 comensales y con la posibilidad de escoger entre menú y carta. Además, ofrece servicio de catering y de platos para llevar. El establecimiento, acogedor y

**Precio medio:** 25 €  
**Tipo de cocina:** cocina marinera  
**Vacaciones:** noviembre

apreciado por mucha gente, destaca por la atención personalizada y por el trato familiar. El restaurante Guillermo forma parte de la asociación El Plat Blau, que organiza las campañas gastronómicas del Menú de la Gamba, el Menú de la Cigala y el Menú de la Olla de Pescado.



---

## Restaurante Simon

### SANT ANTONI DE CALONGE

Pg. de Josep Mundet, 53 · 17252 Sant Antoni de Calonge  
Tel. 972 652 322  
restaurantesimon@hotmail.com

Restaurante familiar situado en primera línea de mar, con unas excelentes vistas de la bahía de Palamós y Sant Antoni. El establecimiento ofrece una carta de cocina marinera tradicional con una buena relación calidad-precio y con una atención y un trato cordiales, para que sus clientes disfruten de una buena comida

**Precio medio:** 30 €  
**Tipo de cocina:** cocina marinera  
**Vacaciones:** del 15 de octubre al 15 de noviembre

en un ambiente tranquilo y relajado. El restaurante Simon forma parte de la asociación El Plat Blau, que organiza tres campañas gastronómicas a lo largo del año: el Menú de la Gamba, el Menú de la Cigala y el Menú de la Olla de Pescado.





---

## Restaurante La Jovita

### CALONGE

Ctra. de la Bisbal, 46 · 17251 Calonge  
Tel. 972 651 216

Restaurante bar ubicado en el centro de Calonge y totalmente reformado en julio del 2011. La Jovita ofrece un menú para todos los días, ya sean laborables o festivos. La carta se compone de platos de cocina

**Precio medio:** 25 €  
**Tipo de cocina:** mediterránea  
**Vacaciones:** abierto todo el año

mediterránea elaborados a base de productos de temporada y con una buena relación calidad-precio. El establecimiento dispone de una zona exterior con jardín y dos amplias terrazas, y de un comedor interior confortable y moderno con una buena distribución.



---

## Restaurante Kubansky

### SANT ANTONI DE CALONGE

C. de Sant Antoni, 41 · 17252 Sant Antoni de Calonge  
Tel. 972 661 935  
info@restaurantekubansky.es · www.restaurantekubansky.es

Restaurante situado en segunda línea de mar y ambientado en una casa típica catalana, con una zona de terraza en un patio interior que durante la época del buen tiempo es ideal para disfrutar de una comida al aire libre.

**Precio medio:** 30 €  
**Tipo de cocina:** cocina tradicional catalana  
**Vacaciones:** abierto todo el año

En verano, el restaurante abre cada día, y en invierno solo los fines de semana y los días festivos. En el Kubansky se puede degustar cocina tradicional catalana, con una carta de platos muy variados y diversos y una buena relación calidad-precio.





---

## Vicus Restaurant

### PALS

C. de l'Enginyer Algarra, 51 · 17256 Pals  
Tel. 972 636 088  
info@vicusrestaurant.com · www.vicusrestaurant.com

Situado en el antiguo Café de Can Barris de Pals, local emblemático de los años treinta, el Vicus abrió las puertas en junio del 2011 apostando por una cocina catalana de autor elaborada con productos de temporada, próximos y de calidad. El restaurante ofrece una cocina imaginativa que toma los productos del país como referencia para sus interpretaciones. Entre estos

**Precio medio:** 30-45 €  
**Tipo de cocina:** cocina catalana contemporánea  
**Vacaciones:** de enero a marzo

productos destaca el arroz cultivado en Pals, que se utiliza en diversos platos.

Siguiendo los mismos criterios de proximidad, la carta de vinos se compone básicamente de productos catalanes, con un énfasis especial en los de la DO Empordà, e intenta dar difusión a grandes vinos poco conocidos elaborados por bodegas pequeñas.





---

## Bares y tiendas de vino

---

### Café Si us Plau

#### ROSES

Pg. Marítim, 1 · 17480 Roses  
Tel. 972 254 264  
cafe@siusplau.cat · www.siusplau.cat

Este establecimiento, fundado en 1984 por la familia Puignau-Casañas, se ha convertido en un punto de referencia de la localidad de Roses. Con una ubicación privilegiada al borde del mar, el Si us Plau es un bistró que ofrece una cocina elaborada con productos

**Horario:** de mayo a septiembre, desde las 9 h hasta la madrugada; de octubre a abril, desde las 10 h hasta la madrugada  
**Cierre semanal:** del 24 de junio al 31 de agosto, abierto cada día; del 1 de septiembre al 23 de junio, cerrado los martes

del mar y del territorio de primera calidad. Además, dispone de una amplia carta de vinos, con predominio de los elaborados por las bodegas de la DO Empordà. De noche, el Si us Plau se convierte en un bar musical de copas con una extensa carta de gin-tonics.



---

### La Bodega

#### SANT ANTONI DE CALONGE

C. de Josep Pla, 5 (esquina c. de Sant Antoni)  
17252 Sant Antoni de Calonge  
Tel. 972 652 807

Comercio familiar ubicado en segunda línea de mar en la población de Sant Antoni de Calonge, en el centro de la Costa Brava. El establecimiento está especializado en la venta de productos vitivinícolas, así como de frutas y hortalizas de la huerta. Los productos que comercializa son de primera calidad y se ofrecen a precios asequibles

**Horario:** de lunes a sábado, de 10 a 14 h  
**Cierre semanal:** en verano, abierto cada día

para todos. La confianza y el buen trato, sumados al gusto genuino de los artículos que componen el surtido de La Bodega, hacen que el establecimiento disfrute de una clientela fiel que prefiere la autenticidad del producto y la atención del pequeño comercio.





## Vins i Licors Grau PALAFRUGELL

C. de Torroella, 163 · 17200 Palafrugell  
Tel. 972 301 835  
info@vinsilicorsgrau.com · www.vinsilicorsgrau.com  
www.grauonline.com

Empresa con más de treinta y cinco años de experiencia en la distribución de vinos y licores en la provincia de Girona. Su vinoteca abierta al público, de 1200 m<sup>2</sup> de superficie y con más de 9000 referencias entre vinos y licores, es una de las más grandes de Europa y ya ha sido merecedora de varios reconocimientos. La vinoteca consta de diversas zonas bien diferenciadas, divididas por denominaciones de origen y por tipos de producto mediante cuadros y carteles informativos y explicativos. Además, dispone de sumilleres y enólogos que facilitan asesoramiento sobre las diferentes referencias y sobre

**Horario:** de lunes a sábado, de 8.30 a 13.30 h y de 16 a 20.30 h; domingos, de 10 a 13.30 h  
**Cierre semanal:** abierto cada día

los maridajes más adecuados para cada vino o licor. Cabe destacar el espacio dedicado a la selección de grandes vinos, tanto nacionales como internacionales, con temperatura y humedad controladas. Los clientes también encontrarán un área de recreo para los más pequeños, una zona de descanso para los adultos, servicios de vinatería bar y de venta de accesorios (copas, decantadores, sacacorchos, etc.), una librería especializada, una zona de regalos, una sala de cata donde se imparten cursos y un parking privado gratuito de fácil acceso.





## Empresas de actividades

### AGAR Assessorament Alimentari

Tel. 616 483 736 / 676 718 333  
 agar@agar.cat · www.agar.cat

AGAR Assessorament Alimentari es una empresa dedicada al asesoramiento, la formación y la gestión en los campos de la alimentación, la restauración y la cocina. AGAR organiza cenas-taller de experiencias gastronómicas allí donde desee el cliente. Una de las propuestas que ofrece es la «cena-taller de maridaje», en que cada plato tiene un hilo conductor con un vino y su historia, para aprender y disfrutar en compañía de los expertos de AGAR.

**Idiomas:** catalán, castellano e inglés

El taller «Del mercado a la cocina», por su parte, permite vivir una experiencia gastronómica más próxima: junto con los miembros de AGAR se hace una ruta que comienza comprando en el mercado y sigue con una visita a algún productor de la zona, para acabar cocinando conjuntamente lo que se ha comprado; una propuesta muy enriquecedora que a buen seguro no dejará indiferente a nadie.



### Cicloturisme i Medi Ambient

C. dels Impressors Oliva, 2 A · 17005 Girona  
 Tel. 972 221 047  
 info@cicloturisme.com · www.cicloturisme.com

Cicloturisme i Medi Ambient, con casi veinte años de experiencia, es una agencia de viajes receptiva especializada en viajes y vacaciones en bicicleta en Cataluña. Sus servicios incluyen rutas en bicicletas híbridas, BTT y de carretera en la Costa Brava, sobre todo en la zona del Empordà, y en el Pirineo de Girona. La Ruta del Vino del Empordà y la Ruta del Vino y del Aceite invitan al cicloturista a descubrir y disfrutar del

**Idiomas:** catalán, castellano, inglés, francés, italiano y alemán

paisaje, la gastronomía y el vino con denominación de origen Empordà pedaleando entre viñas y bodegas.

Los itinerarios incluyen el alojamiento, el transporte de equipajes de un hotel a otro, un *roadbook* y mapas para hacer la ruta así como información general y cultural sobre el territorio, con la opción de alquilar la bicicleta.





---

## DeVinoCatas

C. de Santa Basilisa, 1 · 17111 Vulpellac  
Tel. 972 641 577  
info@devinocatas.com · www.devinocatas.com

DeVinoCatas es una empresa que ofrece servicios de cata de vinos, enoturismo y organización de eventos en torno a la cultura del vino y la gastronomía. La filosofía que la define y distingue es la excelencia en el servicio:

**Idiomas:** catalán, castellano, inglés, alemán, francés y hebreo

DeVinoCatas se encarga de todos los detalles para hacer que el cliente descubra el fascinante mundo del vino y disfrute de una experiencia única e inolvidable.



---

## Laura Masramon, Personal Sommelier

Tel. 609 199 086  
enoturisme@lauramasramon.com  
www.lauramasramon.com

El Empordà es un mar de vinos y una tierra que aún esconde muchos tesoros. Laura Masramon, Personal Sommelier ofrece la posibilidad de descubrir los vinos de la zona en compañía de una sumiller a través de diversas rutas vinícolas guiadas que combinan los paseos entre viñas con las visitas a bodegas y la degustación de los vinos y la gastronomía ampurdaneses. También se organizan otras actividades, como catas de vinos en la playa

**Idiomas:** catalán, castellano, inglés y francés

o la participación en labores de vendimia, así como programas hechos a medida.

Junto con Somvi Sumillers, un grupo de sumilleres cualificados, Laura Masramon, Personal Sommelier propone talleres de cata de vinos y cursos de iniciación didácticos y muy lúdicos en diferentes espacios y también a domicilio.





---

## SK Kayak

Pg. Marítim, 4 · 17490 Llançà  
Tel. 627 433 332  
info@skkayak.com · www.kayakcostabrava.com

SK Kayak es un centro de actividades en kayak. Las excursiones tienen lugar en torno al Parque Natural del Cap de Creus y el Parque Natural Aiguamolls de l'Empordà, y permiten conocer los magníficos paisajes

**Idiomas:** catalán, castellano, inglés, francés y alemán

de la zona navegando con amigos o familiares y disfrutando del contacto directo con la naturaleza. También se ofrece un maridaje de salida en kayak y cata de vinos.



---

## Viemocions

C. de la Diputació, 279, 1r, 7a · 08007 Barcelona  
Tel. 934 877 626  
info@viemocions.com · www.viemocions.com

Viemocions es una agencia de viajes especializada en enoturismo que ofrece sensaciones, experiencias y emociones exclusivas en torno a la cultura del vino.

Los expertos de Viemocions elaboran productos propios que tienen la calidad como criterio principal; unos productos concebidos para descubrir en profundidad el territorio, la cultura y, muy especialmente, a las personas que conforman el paisaje, tanto geográfico como

**Idiomas:** catalán, castellano, inglés, francés y ruso

humano, del país. Viemocions también dispone de una división especializada en la organización de todo tipo de acontecimientos relacionados con el vino.

Todos los productos se pueden realizar a medida, adaptándolos a los gustos y las necesidades de cada cual. La relación con los clientes y usuarios es permanente y personalizada a través del teléfono, el correo electrónico, las redes sociales y el portal web de la empresa.





---

## Vins de l'Empordà

Tel. 972 208 496  
cata@vinsdelemporda.com · www.vinsdelemporda.com  
www.rutesdelviemporda.com

Vins de l'Empordà es un portal promocional del enoturismo y una tienda on-line especializada en la venta de productos de la llanura ampurdanesa y de las comarcas de Girona en general. En la tienda se puede encontrar una amplia selección de los mejores productos de la región, todos de gran calidad, entre los cuales destacan los vinos de la DO Empordà.

---

## Terramar

Tel. 972 510 347  
terramar@terramar.org · www.terramar.org

Terramar, Natura i Cultura es un proyecto empresarial que acumula más de diez años de experiencia dentro del mundo de la divulgación, la dinamización y la gestión del patrimonio natural, cultural y social.

Terramar propone visitas guiadas a diferentes lugares del Alt Empordà, como el monasterio de Sant Pere de Rodes, la canónica de Santa Maria de Vilabertran, el yacimiento

**Idiomas:** catalán, castellano, inglés, francés y alemán

El conocimiento personal de los productores, su autenticidad y la calidad de los productos son la base de la selección que ofrece Vins de l'Empordà y de la pasión que alimenta su proyecto. Todos los proveedores están situados en las zonas rurales de las comarcas de Girona.



**Idiomas:** catalán, castellano, inglés, francés, alemán y ruso

de Empúries o los parques naturales Aiguamolls de l'Empordà y del Cap de Creus. También ofrece la posibilidad de conocer de cerca el mundo de la viña a través de visitas a diferentes bodegas de la zona, como la Cooperativa de Garriguella, la cooperativa Empordàlia o el Celler Arché Pagès.





---

## WeBikeGirona

Tel. 622 666 232  
info@webikegirona.com · www.webikegirona.com

WeBikeGirona está especializada en itinerarios de ciclismo y enoturismo para grupos reducidos (de 2 a 8 personas) por la zona vinícola del Empordà. La empresa ofrece rutas guiadas de un día en bicicleta, visitas a bodegas, degustaciones de vinos y picnics o comidas a base de productos del territorio. Una opción ideal para explorar el Empordà y la Costa Brava pedaleando tranquilamente por caminos y carreteras locales y para conocer la historia de la

**Idiomas:** catalán, castellano e inglés

zona, sus paisajes, sus gentes, sus vinos y su gastronomía. Las rutas son estándar, pero con flexibilidad en los detalles: distancia del recorrido, bodega que se desea visitar, servicio de guía para itinerarios de más de un día, posibilidad de hacer la ruta en bicicleta o no, y salida desde el alojamiento.

WeBikeGirona es la mejor opción en rutas guiadas enoturísticas en bicicleta.



---

## I Cook It

Tel. 629 853 530  
info@icookit.es · www.icookit.es

I Cook It propone servicios de chef privado a domicilio y talleres de cocina dirigidos al turismo en catalán, castellano, inglés y francés, así como la organización de *food events* o celebraciones y acontecimientos gastronómicos personalizados hasta el último detalle. La empresa ofrece un trato personal y unos

**Idiomas:** catalán, castellano, inglés y francés

servicios profesionales y de calidad que persiguen siempre los mismos objetivos: difundir el patrimonio enogastronómico de la zona, hacer disfrutar de la cocina local y conseguir que esta transmita emociones y momentos inolvidables.









## Museos

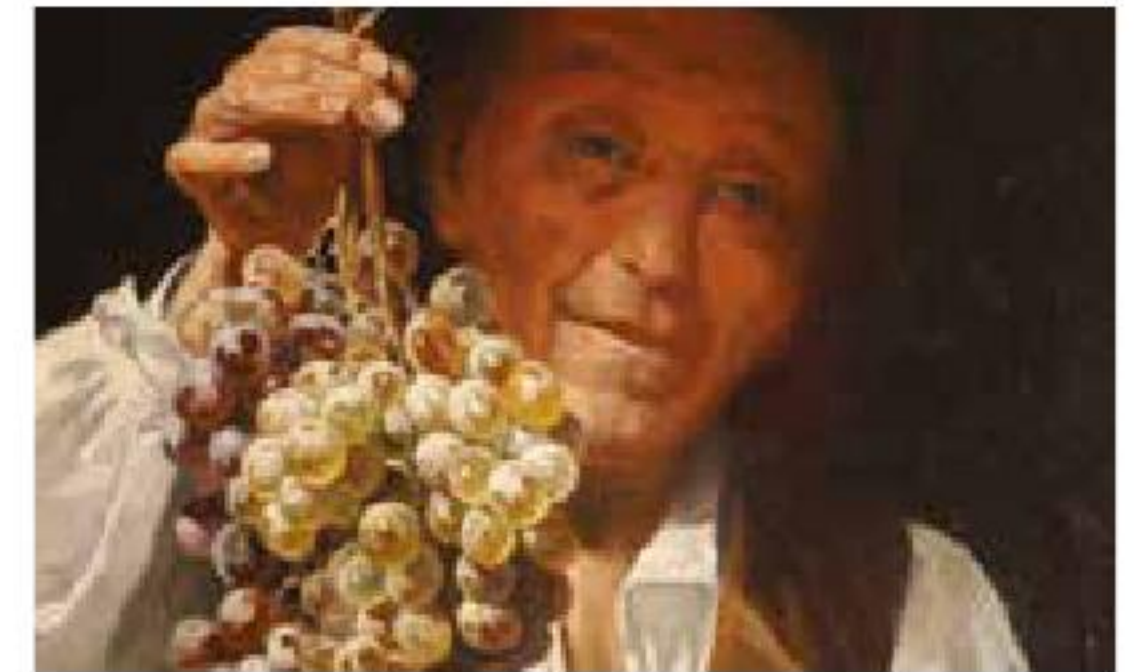
### Museo del Vino Castillo de Peralada PERALADA

Pl. del Carme, s/n · 17491 Peralada  
Tel. 972 538 125  
infomuseo@castilloperalada.com  
www.museucastellperalada.com

El Museo del Vino del Castillo de Peralada ocupa el sótano del convento del Carme, una construcción del siglo XIV restaurada a finales del XX. En este espacio se fundaron las cavas actuales, que a mediados de los años sesenta del siglo pasado se trasladaron al exterior. En el museo se exponen todo tipo de objetos relacionados con la cultura

**Precio:** a consultar  
**Idiomas:** catalán, castellano, francés e inglés

del vino, desde el siglo IV a. C. hasta principios del XX. Cabe destacar, en particular, la colección de objetos de vidrio, con ejemplares datados a partir del siglo XVI, y las enormes barricas con grandes aros de madera, con capacidad para miles de litros, que se construían en las mismas bodegas porque no pasaban por las puertas. La visita forma parte de la visita general al Museo del Castillo.



### Gran Recosind CAPMANY

Pl. Major, 6 · 17750 Capmany  
Tel. 972 549 033  
info@granrecosind.com · www.granrecosind.com

Este museo familiar acoge una colección de utensilios, objetos y documentos de la familia Artizà-Cusí-Santamaria, dedicada al mundo de la viña y el vino desde 1680. Destaca especialmente la parte dedicada a Gregori Artizà (Capmany, 1839-1921), maestro de profesión y escritor de numerosos libros. En 1906, Gregori Artizà participó en el I Congreso Internacional de la Lengua Catalana con una ponencia; en el museo aún se conserva un ejemplar del libro del congreso, que reúne las conferencias que se pronunciaron en el mismo, así como una primera edición

**Precio:** gratuito  
**Idiomas:** catalán, castellano y francés

(1918) de la *Gramàtica catalana* de Pompeu Fabra. Gregori Artizà también fue el encargado del control y la vigilancia de la filoxera en la provincia de Girona; en el museo se pueden ver diversos documentos oficiales, artículos y utensilios que utilizó en el estudio de este insecto. Entre las piezas expuestas cabe mencionar así mismo tres muebles catalogados de la masía catalana del siglo XVIII: un cabecero de cama de estilo olotino, un arcón de novia y un frontal de otro arcón de novia.





---

## CEL Centre Enològic i Lúdic Coll de Roses

### ROSES

Ctra. de les Arenes, s/n · 17480 Roses  
Tel. 972 256 465  
info@collderoses.es · www.collderoses.es

Un lugar ideal que visitar después de pasar unos días en el Empordà, recorriendo pueblos, descubriendo pequeñas iglesias románicas y monasterios impresionantes, pisando la arena de las playas y paseando en barca por el litoral del cabo de Creus. Antes de volver a casa, quien quiera probar las especialidades gastronómicas de la zona, explorar las

**Precio:** 5 € (incluye degustación de vinos y aceite)  
**Idiomas:** catalán, castellano, francés e inglés

viñas y conocer las bodegas tiene una cita obligada en Roses para visitar el Centre Enològic i Lúdic Coll de Roses (CEL). Este espacio ofrece un recorrido audiovisual que nos sumerge en el mundo del vino, desde la cepa hasta la copa, y que nos permite conocer todo el proceso de la viña y la elaboración de los vinos de una manera dinámica y amena.





## Tratamientos de vinoterapia

### Hotel Peralada Wine Spa & Golf PERALADA

C. de Rocabertí, s/n · 17491 Peralada  
Tel. 972 538 830  
hotelwinespa@golfperalada.com  
www.wine-spa.com

El Wine Spa es un centro de bienestar y belleza que nace de la tradición vinícola de Peralada y que ofrece al visitante una gran variedad de tratamientos faciales y corporales basados en las propiedades del vino y la uva. Además de las cabinas de tratamientos, entre sus instalaciones hay una piscina exterior y otra interior

**Abierto:** todo el año

climatizada, un bien equipado gimnasio, dos espacios exclusivos para grupos y parejas y la emblemática zona de aguas El Celler, inspirada en el interior de una bodega, con jacuzzi, sauna, hammam, pediluvio y zona de relajación con piedras calientes.



### Espacio Vinoterapias Can Sais VALL-LLOBREGA

C. del Raval de Dalt, 10 · 17253 Vall-llobrega  
Tel. 638 432 300  
info@cellercansais.com · www.cellercansais.com  
Reserves: www.cellercansaisonline.com

El espacio de vinoterapia está integrado en la masía de Can Sais, en un ambiente rural entre viñas, cerca del mar y en pleno macizo de las Gavarres.

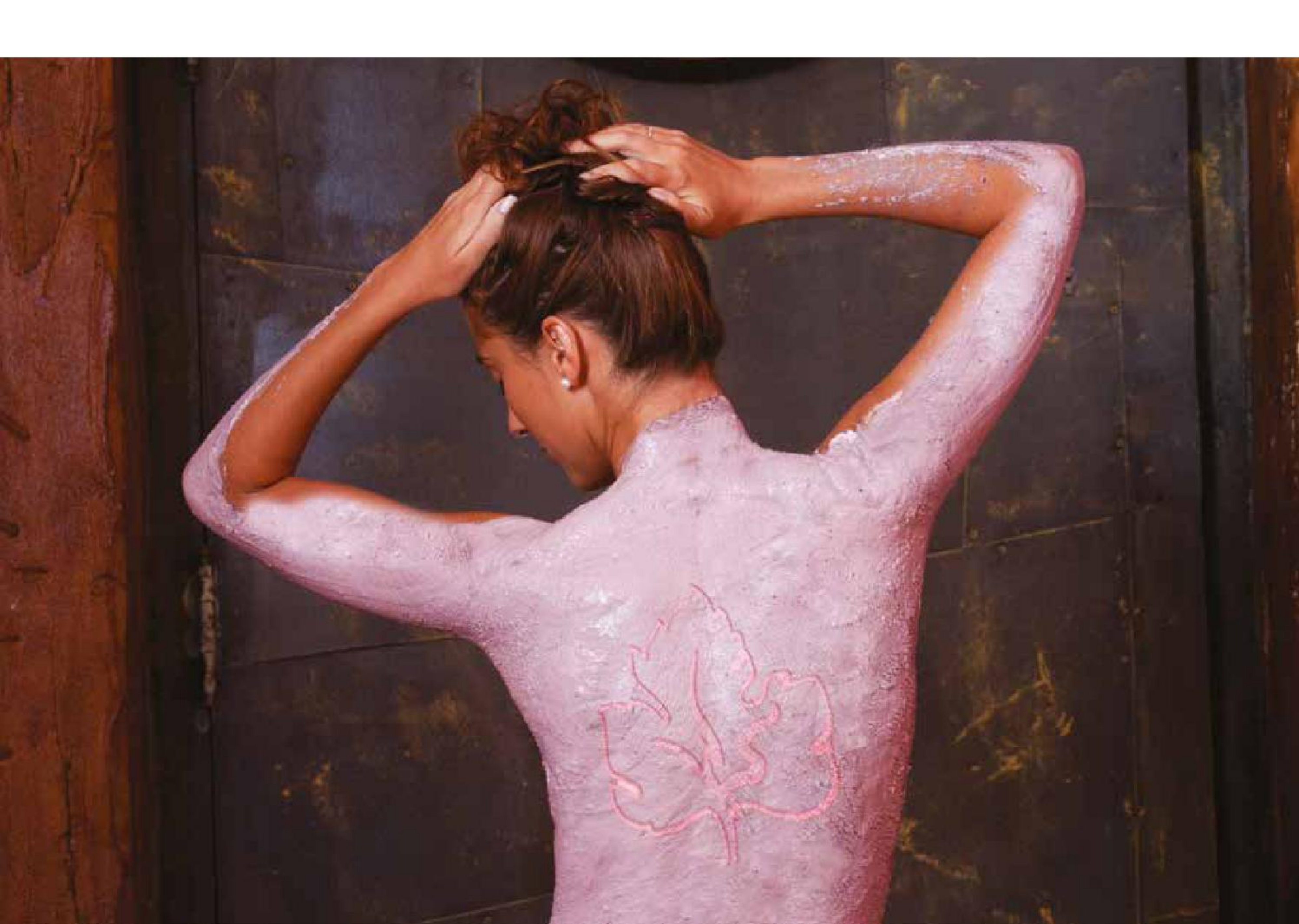
Después de una cuidada selección, los derivados de la uva propia y del vino elaborado en la bodega (los hollejos, las pepitas, las madres, los fangos...) se han trabajado con

**Abierto:** todo el año

rigor y con conocimiento acreditado para poder utilizarlos como base para desarrollar diversos tratamientos de vinoterapia que, junto con las manos y la experiencia profesional, permiten experimentar sus importantes beneficios para la piel y para el bienestar del cuerpo.









## Central de reserves / Agencias receptoras

### Costa Brava Verd Hotels

Ctra. de Palamós · 17253 Vall-Ilobrega  
Tel. 972 600 034  
booking@reservashoteles.net  
www.reservashoteles.net

Costa Brava Verd Hotels es una cadena de hoteles familiares independientes situados a lo largo de toda la provincia de Girona y agrupados en dos marcas: Costa Brava Hotels reúne los que se hallan cerca del litoral, y Blau Verd Hotels los de las comarcas de interior y los Pirineos.

Los establecimientos de la cadena, de dimensión pequeña o mediana, disponen de unas instalaciones

magníficas, preparadas para ofrecer una estancia y un descanso confortables a sus huéspedes. Sus habitaciones bien equipadas y cómodas, las salas acogedoras, los jardines cuidados, las amplias terrazas y las piscinas soleadas hacen de ellos una opción ideal para disfrutar plenamente de un viaje a la zona. También disponen de paquetes enoturísticos.



### Traditional Tours

C. del Pare Claret, 72 · 17480 Roses  
Tel. 972 152 564  
huub@traditionaltours.net · www.traditionaltours.net

Traditional Tours es una agencia de viajes receptiva situada en Roses, en un entorno privilegiado, con vistas al mar Mediterráneo y a las montañas de los Pirineos.

La agencia está especializada en la organización de viajes a medida por toda Cataluña, al resto de España, a Andorra y a Portugal desde 1993.

Los viajes organizados por Traditional Tours ofrecen a los grupos participantes la oportunidad de disfrutar de las tradiciones culturales del país a través de rutas y actividades relacionadas con el mundo del vino, la gastronomía, la cultura, la lengua, el folclore, etc. Aparte de hacer excursiones y las visitas habituales a museos y monumentos, el cliente puede participar activamente en clases de español, de cocina, de flamenco, etc.





---

## Viemocions

C. de la Diputació, 279, 1r, 7a - 08007 Barcelona  
Tel. 934 877 626  
info@viemocions.com - www.viemocions.com

Viemocions es una agencia de viajes especializada en enoturismo que ofrece sensaciones, experiencias y emociones exclusivas en torno a la cultura del vino. Los expertos de Viemocions elaboran productos propios que tienen la calidad como criterio principal; unos productos concebidos para descubrir en profundidad el territorio, la cultura y, muy especialmente, a las personas que conforman el paisaje, tanto geográfico como

humano, del país. Viemocions también dispone de una división especializada en la organización de todo tipo de acontecimientos relacionados con el vino. Todos los productos se pueden realizar a medida, adaptándolos a los gustos y las necesidades de cada cual. La relación con los clientes y usuarios es permanente y personalizada a través del teléfono, el correo electrónico, las redes sociales y el portal web de la empresa.





## Entidades adheridas a la Ruta

### Ayuntamiento de Cadaqués

Oficina de Turismo de Cadaqués  
C. des Cotxe, 2A · 17488 Cadaqués  
Tel. 972 258 315  
[www.visitcadaques.org](http://www.visitcadaques.org)

### Ayuntamiento de Calonge-Sant Antoni

Oficina de Turismo de Calonge-Sant Antoni  
Av. de Catalunya, 26 · 17252 Sant Antoni de Calonge  
Tel. 972 661 714  
[www.calonge-santantoni.com](http://www.calonge-santantoni.com) · [www.calonge.cat](http://www.calonge.cat)

### Ayuntamiento de Cantallops

C. de les Escoles, 12 · 17708 Cantallops  
[www.ddgi.cat/cantallops](http://www.ddgi.cat/cantallops)

### Ayuntamiento de Capmany

Pl. del Fort, 1 · 17750 Capmany  
[www.capmany.cat](http://www.capmany.cat)

### Ayuntamiento de Espolla

C. d'Amadeu Sudrià, 3 · 17753 Espolla  
[www.ddgi.cat/espolla](http://www.ddgi.cat/espolla)

### Ayuntamiento de Garriguella

C. de Sant Ferran, 1 · 17780 Garriguella  
[www.ddgi.cat/garrigue](http://www.ddgi.cat/garrigue)

### Ayuntamiento de Mollet de Peralada

C. de la Plaça, 12 · 17752 Mollet de Peralada  
[www.ddgi.cat/molletperalada](http://www.ddgi.cat/molletperalada)

### Ayuntamiento de Palamós

Oficina de Turismo de Palamós  
Pg. del Mar, s/n · 17230 Palamós  
Tel. 972 600 550  
[www.visitpalamos.org](http://www.visitpalamos.org)

### Ayuntamiento de Pau

C. del Rei, 2 · 17494 Pau  
[www.ddgi.cat/pau](http://www.ddgi.cat/pau)

### Ayuntamiento de Peralada

Oficina de Turismo de Peralada  
Pl. de la Peixateria, 6 · 17491 Peralada  
Tel. 972 538 840  
[www.peralada.org](http://www.peralada.org)

### Ayuntamiento de Rabós de Empordà

C. de la Plaça, 2 · 17754 Rabós de Empordà  
[www.ddgi.cat/rabos](http://www.ddgi.cat/rabos)

### Ayuntamiento de Roses

Oficina de Turismo de Roses  
Av. de Rhode, 77-79 · 17480 Roses  
[www.roses.cat](http://www.roses.cat)

### Ayuntamiento de Sant Climent Sescebes

C. Magre, 21 · 17751 Sant Climent Sescebes  
[www.santcliment.cat](http://www.santcliment.cat)

### Ayuntamiento de Torrent

Pl. Major, 1 · 17123 Torrent  
[www.ddgi.cat/torrent](http://www.ddgi.cat/torrent)

### Ayuntamiento de Vall-llobrega

C. del Raval de Baix, 23 · 17253 Vall-llobrega  
[www.ddgi.cat/vall-llobrega](http://www.ddgi.cat/vall-llobrega)

### Ayuntamiento de Vilajuïga

C. de Sant Sebastià, 39 · 17493 Vilajuïga  
[www.vilajuiga.com](http://www.vilajuiga.com)

### Consejo Regulador de la DO Empordà

Av. de Marignane, 2 · 17600 Figueres  
Tel. 972 507 513  
[www.doemporda.cat](http://www.doemporda.cat)

### Consejo Comarcal del Alt Empordà

C. Nou, 48 · 17600 Figueres  
Tel. 972 503 088  
[www.altemporda.org](http://www.altemporda.org)

### Consejo Comarcal del Baix Empordà

C. dels Tarongers, 12 · 17100 La Bisbal d'Empordà  
Tel. 972 642 310  
[www.baixemporda.cat](http://www.baixemporda.cat)

### Entidad gestora de la Ruta:

#### Patronat de Turisme Costa Brava Girona

Av. de Sant Francesc, 19, 4t · 17001 Girona  
Tel. 972 208 401  
[www.costabrava.org](http://www.costabrava.org)  
[costabrava@costabrava.org](mailto:costabrava@costabrava.org)







---

## Cultura

Hablar de cultura en la Costa Brava y el Pirineu de Girona es remontarse a los orígenes de la civilización. Si iniciamos la búsqueda por orden de antigüedad, descubriremos monumentos megalíticos en las sierras de la Albera y las Gavarres, cuevas prehistóricas en Serinyà, la antigua población íbera de Ullastret o elementos románicos, góticos, barrocos y modernistas presentes en todos los recorridos. Nuestras playas han sido visitadas y habitadas, especialmente con finalidades comerciales, por griegos, cartagineses, romanos... que dejaron aquí su huella y edificaron poblaciones como Empúries, donde hoy podemos seguir los pasos de aquellos antiguos visitantes. De la Edad Media podemos ofrecer excepcionales muestras de arquitectura, como Sant Pere de Rodes o Ripoll, que respiran aún el aire de vivencias milenarias.

En los últimos años ha sido la mirada de los artistas, y especialmente la del genial Salvador Dalí, la que nos ha abierto un nuevo prisma en la visión de nuestro entorno cultural y paisajístico, plasmándolo en impagables creaciones artísticas. Hoy día, el Triángulo Daliniano —Teatro-Museo Dalí de Figueres, Casa-Museo Castillo Gala Dalí de Púbol y Casa-Museo Salvador Dalí de Portlligat— nos permite disfrutar de este viaje casi metafísico por un mundo de naturaleza atormentada e idílicos y singulares parajes.

Además de los espacios dalinianos, en nuestras comarcas le esperan más de 55 museos, 550 monumentos y reconocidas salas de exposiciones, como el Espacio Carmen Thyssen de Sant Feliu de Guíxols.

De la Edad Media podemos ofrecer excepcionales muestras de arquitectura, como Sant Pere de Rodes o Ripoll, que respiran aún el aire de vivencias milenarias.







---

## Gastronomía

Definir qué es y qué no es cultura es una misión casi imposible y se podría decir que quimérica. La relación entre cultura y gastronomía es casi indisoluble, hasta el punto de que Salvador Dalí llegó a afirmar que «el arte, o será comestible o no será». La vertiente cultural que la gastronomía representa hoy en nuestras comarcas es un renacimiento en los aspectos más innovadores, con figuras tan notables como Ferran Adrià, entre otras. Ello no obstante, la oferta general que el viajero puede encontrar en esta tierra es amplia, variada, basada en una cocina

honesto y muy vinculada a las raíces tradicionales. Si en el apartado anterior hablábamos de cultura para ver, nuestra gastronomía sería una cultura para vivir y disfrutar, con un nivel de exigencia y profesionalidad que hace que tras la puerta de cada restaurante nos espere una excelente experiencia gastronómica con establecimientos punteros a nivel internacional.

En el 2013, **El Cellar de Can Roca** ha sido galardonado como el mejor restaurante del mundo por la revista *Restaurant Magazine*.

Tras la puerta de cada restaurante nos espera una excelente experiencia gastronómica.







---

## Naturaleza y turismo activo

Los territorios gerundenses, rodeados por los Pirineos y, al mismo tiempo, bañados por el Mediterráneo en el extremo más oriental, son el escenario perfecto para realizar actividades al aire libre. Esta proximidad al mar, además, confiere a la cadena pirenaica un clima suave y un paisaje único. El visitante en seguida se siente atraído por la naturaleza, de colores cambiantes según la época del año, y por el amplio abanico de propuestas deportivas y culturales que ofrecen los diferentes territorios.

Magníficos parajes de mar y de montaña, donde se puede viajar al pasado gracias al legado del arte románico y a las tradiciones que nos recuerdan los orígenes de unas tierras muy ricas, pero también modernidad en estado puro, para disfrutar de la naturaleza practicando deportes de aventura. Y todo, en un mismo destino, con muchas caras diferentes pero con un solo denominador común: las ganas de aventura.

Magníficos parajes de mar y de montaña, para disfrutar de la naturaleza practicando deportes de aventura.







## Establecimientos del Alt Empordà

### Bodegas

- 1 Castillo Peralada · Pg. 15
- 2 Celler Arché Pagès · Pg. 17
- 3 Celler Cooperatiu d'Espolla · Pg. 25
- 4 Celler La Vinyeta · Pg. 27
- 5 Celler Martín Faixó · Pg. 29
- 6 Cellers d'en Guilla · Pg. 35
- 7 Cooperativa Agrícola Garriguella · Pg. 39
- 8 Celler Empordàlia · Pg. 41
- 9 Espelt Viticultors · Pg. 43
- 10 Gelamà · Pg. 45
- 11 Masetplana · Pg. 47
- 12 Masia Serra · Pg. 49
- 13 Mas Llunes · Pg. 51
- 14 Gran Recosind · Pg. 55
- 15 Setzevins Celler · Pg. 57
- 16 Terra Remota · Pg. 59
- 17 Vinyes dels Aspres · Pg. 61

### Alojamientos

- 1 Alojamiento rural Can Llobet · Pg. 64
- 2 Alojamiento rural Can Garriga · Pg. 64
- 3 Hotel Peralada Wine Spa & Golf · Pg. 66
- 4 Hostal Spa Empúries · Pg. 67

### Restaurantes

- 1 Restaurante Can Rafa · Pg. 70
- 2 Restaurante Casa Anita · Pg. 70
- 3 Restaurante Compartir · Pg. 71
- 4 Restaurante El Trull d'en Francesc · Pg. 71
- 5 Restaurante Empòrium · Pg. 72
- 6 Restaurante Garbet · Pg. 72

### Bares y tiendas de vino

- 1 Café Si us Plau · Pg. 76

### Museos

- 1 Museo del Vino Castillo de Peralada · Pg. 84
- 2 Gran Recosind · Pg. 84
- 3 CEL Centre Enològic i Lúdic Coll de Roses · Pg. 85

### Tratamientos de vinoterapia

- 1 Hotel Peralada Wine Spa & Golf · Pg. 86







---

## Establecimientos del Baix Empordà

### Bodegas

- 1 Celler Brugarol · Pg. 19
- 2 Celler Can Sais · Pg. 21
- 3 Celler Castell de Calonge · Pg. 23
- 4 Celler Mas Eugeni · Pg. 31
- 5 Mas Mont · Pg. 33
- 6 Clos d'Agon · Pg. 37
- 7 Mas Oller · Pg. 53

### Restaurantes

- 1 Restaurante Guillermo · Pg. 73
- 2 Restaurante Simon · Pg. 73

- 3 Restaurante La Jovita · Pg. 74
- 4 Restaurante Kubansky · Pg. 74
- 5 Vicus Restaurant · Pg. 75

### Alojamientos

- 1 Hotel Medes II · Pg. 65
- 2 Hotel Mas 1670 · Pg. 65
- 3 NM Suites Hotel · Pg. 66
- 4 Parc de Cultura i Negocis Mas Falet 1682 · Pg. 67
- 5 Silken Park Hotel San Jorge · Pg. 68

### Bares y tiendas de vino

- 1 La Bodega · Pg. 76
- 2 Vins i Licors Grau · Pg. 77

### Tratamientos de vinoterapia

- 1 Espacio Vinoterapias Can Sais · Pg. 86

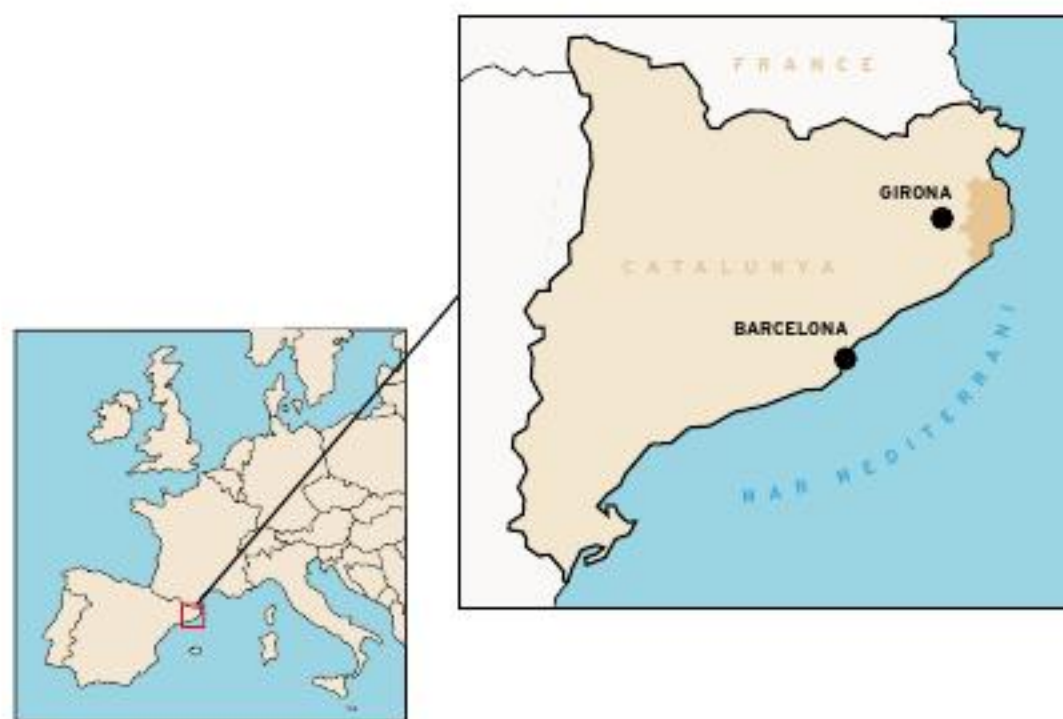
---

## Empresas de actividades que trabajan en el Alt y el Baix Empordà

- AGAR Assessorament Alimentari · Pg. 78
- Cicloturisme i Medi Ambient · Pg. 78
- DeVinoCatas · Pg. 79
- Laura Masramon, Personal Sommelier · Pg. 79
- SK Kayak · Pg. 80

- Viemocions · Pg. 80
- Vins de l'Empordà · Pg. 81
- Terramar · Pg. 81
- WeBikeGirona · Pg. 82
- I Cook It · Pg. 82







---

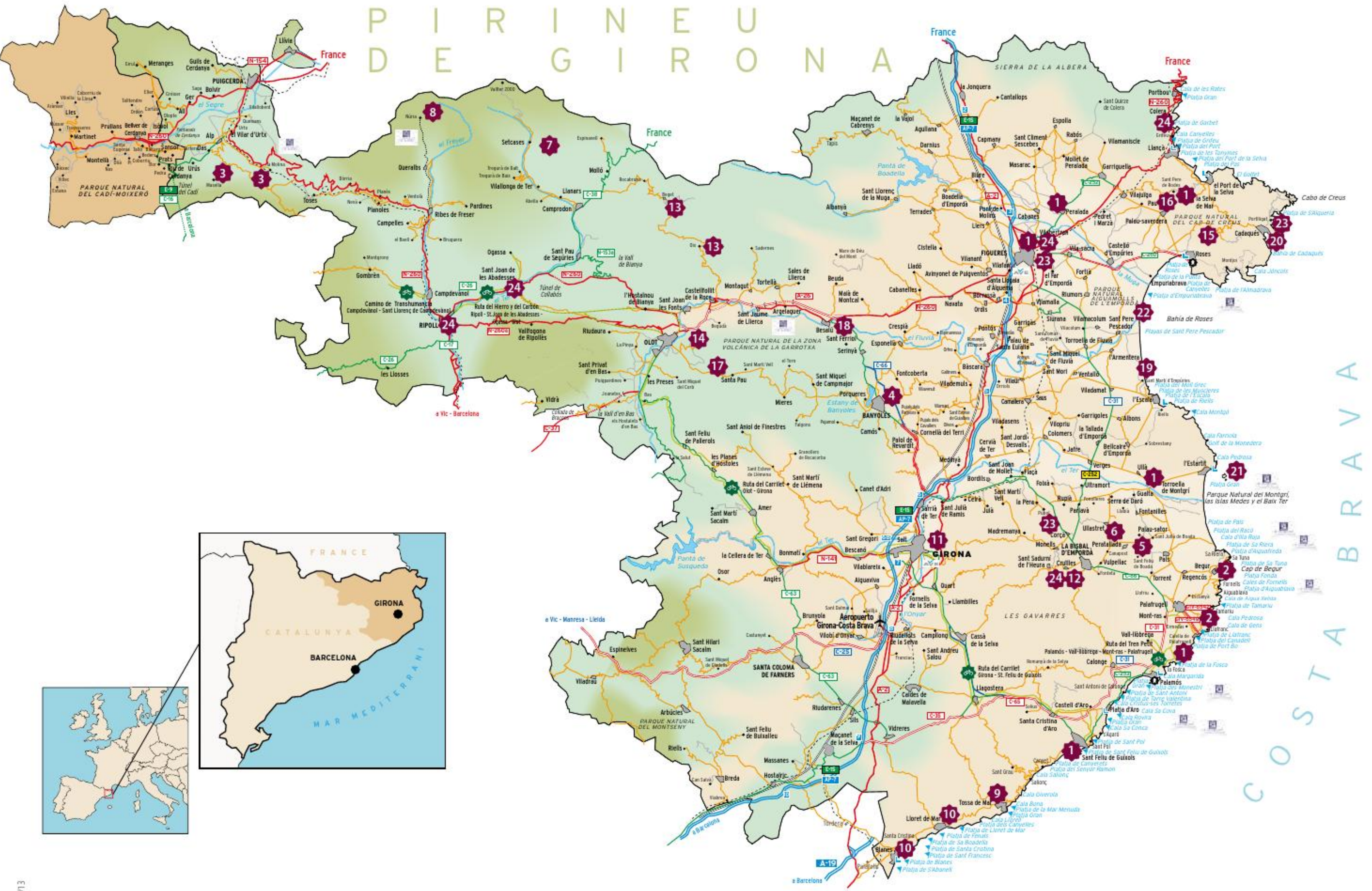
## Mapa

### Principales atractivos

- 1 Festivales de música de la Costa Brava y el Pirineu de Girona  
Peralada, Cap Roig, Torroella de Montgrí, Porta Ferrada (Sant Feliu de Guíxols), Sant Pere de Rodes, Schubertiada
- 2 Calas de Begur, Palafrugell y faro de Sant Sebastià
- 3 La Molina-Masella
- 4 Lago de Banyoles
- 5 Villas medievales de Pals y Peratallada
- 6 Poblado ibérico de Ullastret
- 7 Valle de Camprodon
- 8 Valle y santuario de Núria
- 9 Vila Vella de Tossa de Mar
- 10 Jardines botánicos de la Selva marítima (Santa Clotilde, Pinya de Rosa y Marimurtra)
- 11 Casco antiguo de Girona
- 12 Cerámica de La Bisbal
- 13 Alta Garrotxa (Oix y Beget)
- 14 Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa
- 15 Parque Natural del Cap de Creus
- 16 Sant Pere de Rodes
- 17 Santa Pau
- 18 Besalú
- 19 Ruinas de Empúries
- 20 Cadaqués
- 21 Parque Natural del Montgrí, las Islas Medes y el Baix Ter
- 22 Parque Natural Aiguamolls de l'Empordà
- 23 Triángulo Daliniano (Museo de Figueres, Portlligat y Púbol)
- 24 Románico  
Santa Maria de Ripoll, Sant Joan de les Abadesses, Sant Quirze de Colera, Santa Maria de Vilabertran, Sant Miquel de Cruïlles
- 25 Gastronomía: «mar y montaña» (global)



# P I R I N E U D E G I R O N A



COSTA BRAVA



## Leyenda del mapa

	Autopista de peaje
	Carretera nacional
	Autovía
	Vía preferente
	Carretera comarcal
	Carretera local
	En construcción
	Otras carreteras
	Río
	Tren cremallera
	<b>AP-7</b> Código de autopista
	■ Salida de autopista
	<b>N-141</b> Código de carretera nacional
	<b>C-1141</b> Código de carretera comarcal
	<b>C-25</b> Código de vía comarcal preferente
	<b>C-151</b> Codificación sustituida
	<b>AVE</b> Estación AVE
	Límite comarcal
	Ferrocarril
	AVE
	Vía verde
	Túnel

### Playas de máxima calidad 2013

Galardón otorgado por la Unión Europea que reconoce la calidad de las aguas y los servicios que las playas ofrecen a los usuarios.

### Puerto con bandera azul

### Puerto de cruceros



### EMAS 2011 Eco-Management & Audit Scheme

**Calonge:** Cala Cristus - Ses Torretes, Platja des Monestri, Platja de Sant Antoni y Platja de Torre Valentina

**El Port de la Selva:** Club Nàutic Port de la Selva

**L'Escala:** Platja del Moll Grec, Platja de les Muscleres, Platja de Riells, la Platja, Cala del Port d'en Perris, Platja del Portitxol y Club Nàutic l'Escala

**Llançà:** Club Nàutic Llançà

**Palafrugell:** Platja del Canadell, Platja de Llafranc y Platja del Port Bo

**Palamós:** Port Esportiu Marina Palamós

**Roses:** Platja de l'Almadrava, Cala del Bonifaci, Cala Calís, Cala Calitjàs, Cala Canadell, Platja de Canyelles Petites, Cala Jóncols, Cala Montjoi, Cala Murtra, Platja Nova, Platja dels Palangrers / Segon Moll, Cala Pelosa, Platja de la Punta, Platja del Rastrell, cala Rostella, Platja del Salatar, Platja de Santa Margarida y Port de Roses

**Sant Feliu de Guíxols:** Cala Ametller, Platja de Can Dell, Platja dels Canyerets, Cala Jonca, Cala de Maset, Cala del Peix, Platja de Sant Pol, Sa Caleta, Platja de Port Salvi, Platja de Sant Feliu, Cala Urgell, Cala del Vigatà y Club Nàutic Sant Feliu de Guíxols

**Torroella de Montgrí:** Platja Gran de l'Estartit y Club Nàutic Estartit



### Certificado "Q" de calidad turística - ICTE 2012

**Begur:** Platja d'Aiguablava, Platja del Racó y Platja de Sa Riera

**Calonge:** Platja de Sant Antoni

**Castell-Platja d'Aro:** Platja Gran de Platja d'Aro y Platja de Sa Conca

**Castelló d'Empúries:** Platja d'Empuriabrava

**Torroella de Montgrí:** Platja Gran de L'Estartit

**Cerdanya:** estación de esquí y de montaña La Molina

**Garrotxa:** Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa

**Ripollès:** estación de esquí Vall de Núria



## Simbología

-  Museo
-  Restaurante / comidas
-  Golf
-  Tienda
-  Tratamiento de vinoterapia

-  Sala de reuniones / incentivos
-  Excursiones a pie
-  Excursiones a caballo
-  Excursiones en bicicleta
-  Agrotienda

-  Almazara
-  Visitas escolares
-  Alojamiento
-  Exposición









Edita

**Patronat de Turisme Costa Brava Girona**

Diseño y producción

**Minimilks**

Traducción y corrección

**Link**

Impresión

**Nexe Impressions**

Depósito legal

**GI. 841-2013**

Portada

**Celler La Vinyeta, R. Lleixà**

Interiores

Fotografía

**R. Lleixà, K. Noppe, A. Tremps, J. Renart, D. Ruano, F. Tur, S. Ott**

Fotos cedidas por

**Patronat de Turisme Costa Brava Girona, Ripollès**

**Desenvolupament y todas las empresas presentes en la  
publicación**



 Costa Brava  
Pirineu de Girona



# Ruta del Vino DO Empordà

[www.costabrava.org](http://www.costabrava.org)



Diputació de Girona

**G!rona**

Patronat de Turisme  
Costa Brava Girona

facebook flickr YouTube twitter  

