

Verema, trepitja i tasta fins a vint varietats de raïm a Llopart

Una jornada de verema el pròxim 3 de setembre que inclou un dinar maridatge a la masia familiar amb el xef Oriol Llavina, d'El Cigró d'Or



Verema de macabeu a Llopart

Sabeu què és un jardí ampelogràfic? Hi heu estat mai? Us agradaria fer-hi la vostra verema particular? A **Llopart** et donen l'oportunitat de visitar i conèixer les peculiaritats d'un jardí on hi tenen plantades **28 varietats diferents de Vitis Vinifera** d'arreu el món. El **pròxim 3 de setembre**, en aquest indret tan singular, el celler de Subirats us proposa fer un recorregut per la viticultura mundial de la mà de la família Llopart i de **Jordi Bort**, sommelier i Director General de la casa, i descobrir les característiques que fan singulars les varietats autòctones del Penedès.

La jornada inclou també el premsat a l'antiga del raïm, la degustació dels mostos de la verema d'enguany amb **Marc Ventura**, de l'equip d'enologia del celler, i un dinar maridatge que tindrà lloc a la masia centenària de la família Llopart que ha dissenyat especialment per a l'ocasió el xef **Oriol Llavina**, d'El Cigró d'Or.

Una verema primerenca

Llopart va començar la verema d'aquest any a finals de la primera setmana d'agost. Des del celler apunten que es tracta de la verema més primerenca que tenen registrada, avançada uns deu dies respecte la mitjana d'altres anys per causa de les altes temperatures i la manca de pluges dels

darrers mesos. Serà, preveuen, una collita més curta, amb un raïm amb un perfecte estat sanitari, més petit, però de major concentració i amb molt bons nivells d'acidesa.



Jornada de verema a Llopart

[despiece]Podeu comprar les entrades aquí[/despiece]

Sobre Llopart

Llopart és un celler familiar històric situat a les muntanyes de Subirats. La família Llopart és una de les nissagues amb més tradició vinícola al Penedès, que s'inicia al segle XIV segons documenta un **pergamí en llatí del 1385**. Les 102 hectàrees que comprenen les seves 88 vinyes de muntanya creixen en sòls miocènics de les muntanyes d'Ordal, a una alçada entre 240 i 420m sobre el nivell del mar. Les més velles, plantades fa més de 80 anys, es troben en una àrea inclosa en el Pla d'Espais d'Interès Natural de Catalunya (PEIN). El celler s'ha especialitzat en l'elaboració de **vins escumosos**, fent especial èmfasi en les **llargues criances i el Brut Nature**, i compta també amb una línia de vins tranquils i most ecològic. Llopart és membre cofundador de **Corpinnat**, la marca col·lectiva que distingeix els grans escumosos elaborats al cor del Penedès, amb raïm autòcton, 100% ecològic, veremat a mà i vinificat a la propietat.