

# Compri una vinya

Destapar una ampolla de bon vi i descobrir-ne les aromes, colors i sabors pot arribar a ser un exercici d'allò més plaent. I si, a més, es tracta de vi de ceps propis, el plaer és doble.

Els propietaris de vinyes de Cal Celdoni co-neixen molt bé aquesta sensació. L'empresa, a través de la iniciativa "Compri una vinya", ofereix als amants de la viticultura la possibilitat de gaudir d'aquest apassionant món des de l'arrel. Ferran Adrià és l'ambaixador d'aquesta excepcional iniciativa, enmarcada a la Conca de Barberà i que barreja viticultura, enologia, gastronomia, lleure, formació i enoturisme.

La vinya més exclusiva creix a gairebé 600 metres d'alçada en un mirador privilegiat de la Conca de Barberà: Clos Peguera. Els vins que s'hi produeixen també són d'alçada. No podria ser d'una altra manera, ateses les característiques del terreny, la idoneïtat del clima i el curós conreu dels ceps. Els antics monjos del Cister, experts en el cultiu de la vinya, ja van descobrir aquestes terres allà cap al segle XII, i després de fundar el monestir de Poblet hi van començar a elaborar uns vins d'allò més divins. Avui, 800 anys després, uns altres experts, els de Cal Celdoni, produeixen els millors vins d'aquests paratges i els posen a l'abast de tothom que en vulgui viure de prop i intensament tot el procés de creació: Des del cep fins a la copa. Aquest és l'esperit que impregna la iniciativa "Compri una vinya", pionera a Espanya i que permet a particulars tenir la seva pròpia vinya, el seu propi vi i endinsar-se en la viticultura i l'enologia des de la base.

"Compri una vinya" és una iniciativa de la família Civit-Andreu, amb arrels agrícoles a la Conca de Barberà des de 1604, i està apadrinada pel mundialment famós cuiner Ferran Adrià i el seu soci a El Bulli, Juli Soler, ambaixadors i socis d'honor d'aquesta iniciativa. La tasca de l'enòleg consultor de Cal Celdoni, el no menys prestigiós Ignacio de Miguel, i de la resta d'experts de la casa ha donat com a fruit uns excel·lents vins (Doni Selecció, Doni Autor, Doni Chardonnay i Doni Barrica) que

han estat reconeguts arreu. L'any 2006 es van entregar els primers vins als qui ja són propietaris de vinya de Cal Celdoni, embotellats i etiquetats de manera personalitzada, com correspon al seu caràcter exclusiu. Cada propietari rep anualment 42 ampolles del seu vi, inclòs dins la D.O. Conca de Barberà: 30 de negre (18 de selecció i 12 d'autor) i 12 de blanc (6 de vi fresc i 6 criat en barrica).

*Compri una vinya. Descorchar una botella de buen vino y percibir sus aromas, colores y sabores puede llegar a ser un ejercicio de lo más placentero. Y si, además, se trata de vino de cepas propias, el placer es doble.*

*Los particulares que han adquirido un viñedo de Cal Celdoni conocen muy bien esta sensación. La empresa, a través de la iniciativa "Compri una vinya", ofrece a los amantes de la viticultura la posibilidad de disfrutar de este apasionante mundo desde la raíz. Ferran Adrià es el embajador de esta excepcional iniciativa, enmarcada en la Conca de Barberà y que aúna viticultura, enología, gastronomía, ocio, formación y enoturismo.*

*La vinya més exclusiva creix a casi 600 metros de altura en un mirador privilegiado de la Conca de Barberà: Clos Peguera. Los vinos que produce también son de altura. No podría ser de otra manera, vistas las características del terreno, la idoneidad del clima y el cuidadoso cultivo de las cepas. Los antiguos monjes del Cister, expertos en el cultivo de la vinya, ya descubrieron estas tierras hacia el siglo XII, y tras fundar el monasterio de Poblet empezaron a elaborar unos vinos de lo más divinos. Hoy, 800 años después, otros expertos, los de Cal Celdoni, producen los mejores vinos de estos parajes y los ponen al alcance de todos aquellos que deseen vivir de cerca y intensamente todo el proceso de creación: Desde la cepa hasta la copa. Este es el espíritu*



## TRADICIÓN I MODERNITAT

Situada prop del principal monestir de La Ruta del Cister, a redós de les muntanyes de Prades i dins del terme municipal de Vimbodí i Poblet, la finca de Clos Peguera consta de 70 hectàrees on hi creixen les varietats Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay, Garnatxa i Touriga, que es poden adquirir en lots de 20 ceps. El conreu i recolecció del fruit es duen a terme amb l'ajut de la tecnologia més puntera, sense oblidar l'esperit tradicional propi d'aquesta activitat agrícola. Els propietaris de vinya de Cal Celdoni poden dur a terme el seguiment dels seus ceps i del seu fruit de manera presencial, a la mateixa finca, o bé a través de la seva zona privada del web [www.calceldoni.com](http://www.calceldoni.com), gràcies a les diverses webcams repartides per Clos Peguera i alimentades amb energia solar.

## TRADICIÓN Y MODERNIDAD

Situada cerca del principal monasterio de La Ruta del Cister, al abrigo de las montañas de Prades y dentro del término municipal de Vimbodí i Poblet, la finca de Clos Peguera consta de 70 hectáreas donde crecen las variedades Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay, Garnatxa y Touriga, que pueden adquirirse en lotes de 20 cepas. El cultivo y recolección del fruto se llevan a cabo con la ayuda de tecnología punta, sin olvidar el espíritu tradicional propio de esta actividad agrícola. Los propietarios de vinya de Cal Celdoni pueden realizar el seguimiento de sus cepas y de su fruto de manera presencial, en la misma finca, o bien a través de su zona privada de la web [www.calceldoni.com](http://www.calceldoni.com), gracias a las diversas webcams repartidas Clos Peguera y alimentadas con energía solar.

que impregna la iniciativa "Compri una vinya", pionera en España y que permite a particulares tener su propia vinya, su propio vino y adentrarse en la viticultura y la enología desde la base.

"Compri una vinya" es una iniciativa de la familia Civit-Andreu, con raíces agrícolas en la Conca de Barberà desde 1604, y está apadrinada por el mundialmente famoso cocinero Ferran Adrià y su socio en El Bulli, Juli Soler, ambos embajadores de esta iniciativa. La labor del enólogo consultor de Cal Celdoni, el no menos prestigioso Ignacio de Miguel, y del resto de expertos de la casa ha dado como fruto unos excelentes caldos (Doni Selección, Doni Autor, Doni Chardonnay y Doni Barrica) reconocidos en todas partes. En 2006 se entregaron los primeros vinos a los que ya son propietarios de vinya de Cal Celdoni, unos caldos embotellados y etiquetados de manera personalizada, como corresponde a su carácter exclusivo. Cada propietario recibe anualmente 42 botellas de su vino, incluido en la D.O. Conca de Barberà: 30 de tinto (18 de selección y 12 de autor) y 12 de blanco (6 de vino fresco y 6 criado en barrica).



Participa en l'elaboració d'un gran vii

Un vi no pot apreciar-se solament pel que és, sinó també per tot el que es viu al seu costat. Viu la cultura i l'enologia des de l'arrel. **COMPRI UNA VINYA** a Cal Celdoni i viu en primera persona cadascun dels apassionants processos que acompanyen a l'elaboració de **TEUVI**: la verema, la poda, el coupage, la criança i un llarg etcètera de sensacions. Disposaràs d'una vinya a la Conca de Barberà amb 20 ceps, de l'assessorament dels enòlegs i del fruit de la teva vinya: 42 ampolles de vi anuals personalitzades amb el teu nom. A més, podràs gaudir de cates i altres trobades dintre d'un enclavament únic, el Castell Cal Celdoni i el nostre futur celler avantguardista.

Ara pots fer el teu propi vi per 84 euros al mes.

"No et quedis fora. Estem fent quelcom apassionant. Vine amb nosaltres." FERRAN ADRIÀ. Propietari d'una vinya Cal Celdoni.

902 177 100  
[www.calceldoni.com](http://www.calceldoni.com)  
CALCELDONI