



Lavern - Sant Sadurní d'Anoia

## 16-01-2024. Lavern - Sant Sadurn d'Anoia.

Vandaag willen we de wandeling doen, die we op wikiloc hebben gevonden. Deze wandeling gaat in één richting van Lavern-Subirats terug. We willen dan ook met de trein naar Lavern gaan. In de stad wippen we eerst bij het I-kantoor binnen en krijgen er kaarten van stad en omgeving en wat andere info over uiteraard de Caves hier. De treinen komen elk half uur. Tenslotte krijgen we nog een nummer van een taxibedrijf: Je weet nooit wat er op je pad komt!

*LB: Camperplaats in Sant Sadurn d'Anoia.*

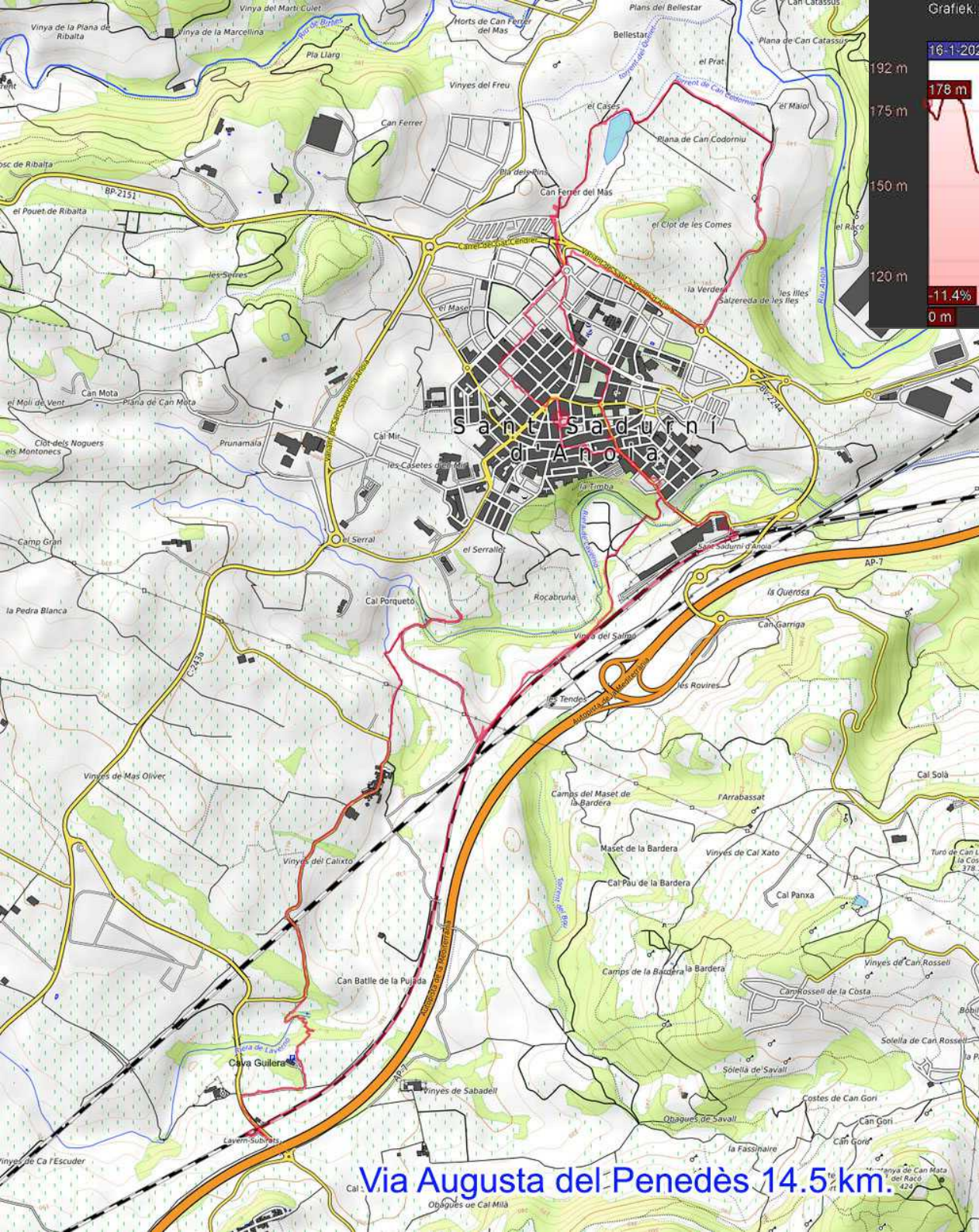
*RB: Wandelpadwegwijzers.*

*LM: Carrer del Mestre Antoni Torelló.*

*RM: Naar het I-kantoor.*

*LM, RO: Plaça de Manuel Raventós.*





Grafiek. min. gem. max. Hoogte: 120, 161, 192 m Snelheid: 0,0, 2,7, 111,3 km/u  
 Totalen reeks. Afstand: 18,5 km Hoogte winst/verlies: 440 m, -441 m Tijd: 6 u 52 m 56 s



Deze wandeling is als steeds hiernaast en hierboven afgebeeld. De 4,0 km treinreis gaat uiteraard van de 18,5 km af. We hebben dus in totaal 14,5 km gewandeld. Daarvan waren de eerste 2,4 km om naar het station te komen. 6,2 km gingen over de Via Augusta del Penedès etappe no 2. 2,1 km deden er over om weer naar de camper terug te gaan. Tenslotte nog het rondje over Can Codorniu: 3,9 km.

Het station vanwaar we de wandeling terug starten heet volledig Lavern - Subirats. Nu klonk die naam Subirats ons vaag bekend voor. Na enig onderzoek blijkt dat we op onze eerste overwinterings-camperreis op 15 maart 2010 hier overnacht hebben in Subirats bij Cava Guillers. Sterker nog we komen er op deze wandeling vlak langs.



Zo gewapend lopen we door naar het station. Onderweg zien we diverse Cavas (wijnhuizen) en nog veel meer bordjes, die naar andere in de stad wijzen. We steken de brug over de Riera de Lavernó met daarachter het immens grote gebouw van de Cava Freixenet. Tineke kent die wijn nog van vroeger. We nemen de trein van 10:52 en kunnen 6 minuten later in Lavernó uitstappen.

*LB, LO: Riera de Lavernó.  
RB: Gebouw van Cava Freixenet.  
MM, RM, MO: Station S. Sadurní.  
RO: Station Lavernó.*





**La Xarxa de Mobilitat de Barcelona**

La Xarxa de Mobilitat de Barcelona és una selecció dels carrers més i més adequats per al carrer. Per això, s'ha triat el carrer més adequat per a cada carrer. Per això, s'ha triat el carrer més adequat per a cada carrer. Per això, s'ha triat el carrer més adequat per a cada carrer.

**El Camí del Riu**

El Camí del Riu és una denominació d'origen que agrupa la sèrie de cellers i bodegues que s'ubiquen al llarg del riu Cardener, des de Sant Joan de Mediona fins a Sant Sadurn d'Anoia.

El Camí del Riu és una denominació d'origen que agrupa la sèrie de cellers i bodegues que s'ubiquen al llarg del riu Cardener, des de Sant Joan de Mediona fins a Sant Sadurn d'Anoia.

**Els camins del Vi i el Cava**

La denominació Camí del Vi i el Cava agrupa la sèrie de cellers i bodegues que s'ubiquen al llarg del riu Cardener, des de Sant Joan de Mediona fins a Sant Sadurn d'Anoia.

**La Via Augusta**

La Via Augusta és una denominació d'origen que agrupa la sèrie de cellers i bodegues que s'ubiquen al llarg del riu Cardener, des de Sant Joan de Mediona fins a Sant Sadurn d'Anoia.

**PRECAUCIONS**

- Cal ser conscient de la quantitat que es beu i evitar el consum excessiu.
- Evitar el consum de alcohol amb altres substàncies tòxiques.
- Evitar el consum de alcohol amb altres substàncies tòxiques.



# El vi i el cava: cultura, tradició i modernitat

Produït amb el treball de les dones i els homes sobre la terra, gràcies al sol, l'aigua i el vent, el vi ha fascinat els humans des que el descobriren; ens ha acompanyat en el nostre viatge d'identitat cultural a través del temps i forma part de la cultura mediterrània, que l'ha lluat, sovint, i immortalitzat en les pedres dels monuments.

El cava ha presidit les nostres celebracions, ha estat el punt inicial de moltes amistats i ha acompanyat els nostres millors desitjos. Però també està integrat dintre de l'acte humà més social: el menjar. Aquest viatge us permetrà comprovar la gran sintonia dels vins i caves amb la gastronomia d'aquesta terra que els ha vist néixer.

Esteu a punt de començar a tenir contacte amb aquestes terres de vinya, amb el viticultor i l'elaborador, els quals us podran garantir:

- l'origen precís d'aquest producte,
- la naturalitat del conreu de la vinya,
- que les tècniques actuals d'elaboració conjuguen tradició i evolució i
- el respecte a la natura i al medi ambient.



## El vino y el cava: cultura, tradición y modernidad

Producido con el trabajo de las mujeres y hombres sobre la tierra, por el sol, el agua y el viento, el vino ha fascinado a los humanos desde que lo descubrieron. El vino nos ha acompañado en nuestro viaje de identidad cultural a través del tiempo. El vino forma parte de la cultura mediterránea que lo ha labrado, mistificado e inmortalizado en las piedras de sus monumentos.

El cava ha presidido nuestras celebraciones, ha estado en el punto inicial de muchas amistades y ha acompañado a nuestros mejores deseos. Además está integrado dentro del acto humano más social: la comida. Este viaje os permitirá comprobar la gran sintonía de los vinos y caves con la gastronomía de esta tierra que los ha visto nacer.

- el origen preciso de este producto,
- la naturalidad del cultivo de la vinya,
- que las técnicas actuales de elaboración conjugan tradición i evolució i
- respeto al medio ambiente.

## Wine and cava: culture, tradition and modernity

The result of the tireless work of men and women on the land, of the action of the sun, water and wind, wine has fascinated people ever since its discovery. Over the centuries, wine has shaped Mediterranean culture and has accompanied us on our journey through time. It has been praised and immortalised in the stones of our monuments.

Cava has accompanied many of our most important celebrations, often signalling the start of great friendships and nearly always expressing our best wishes. It also forms part of one of our most social activities: eating. We will take you on a journey to discover how the wines and caves of the Penedès marry so well with the gastronomy of the land that produced them.

# Sòl

## Mides de les partícules: Medidas de las partículas Particle sizes

- Arena** 0.05-2mm
- Llim** 0.05-0.002mm
- Argila** 0.002mm



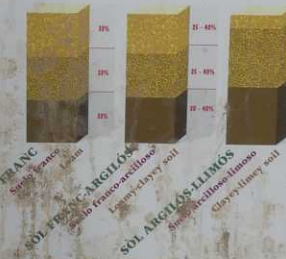
Aquesta contrada està situada a la vessant oest de la serralada Litoral, on les serres d'Ordal deixen entreveure les acumulacions rocalloses de finals dels períodes Juràssic i Cretaci. Les sòves vinyes s'assenten sobre terrenys que provenen de l'acumulació de materials de desgast d'aquests períodes i, en el desplegament cap a la planícia de la depressió prelitoral, predominen els materials típics del quaternari, procedents de roques calcàries, amb més o menys quantitat d'argila.

- L'orografia del terreny està molt marcada per la proximitat a la serralada prelitoral, i per la quantitat de torrents i rieres que en neixen, cosa que ens permet veure com les vinyes se situen en un apreciat pendent que facilita el drenatge del sòl.
- Les vinyes d'aquesta contrada es conreen entre els 400 i 200 metres d'altitud, la qual cosa proporciona una bona variabilitat de microclimes i mitatza les influències tèrmiques meridionals.
- Són sòls amb un alt contingut de calc activa (9-13%), factor de qualitat en els vins blancs.
- La textura defineix el tipus de terra, segons els continguts d'arena, llim i argila.
- A Subirats predominen els sòls francs, francs-argilosos i argil·losos-llimosos.

## Suelo

Esta región está situada en la vertiente oeste de la Cordillera Litoral, donde las Sierras de Ordal dejan entrever las acumulaciones rocosas de finales del período del Jurásico y del Cretácico. Las sòvas vinyes se asientan sobre terrenos que provienen de la acumulación de materiales de desgaste de estos periodos y, en su despliegue hacia la llanura de la Depresión Prelitoral, predominan los materiales típicos del Cuaternario, procedentes de rocas calcáreas, con más o menos cantidad de arcilla.

- La orografía del terreno está muy marcada por la proximidad a la Cordillera Prelitoral, y por la cantidad de torrentes y ríos que en ella nacen, lo que nos permite ver como las vides se sitúan en un apreciado pendent que facilita el drenaje del suelo.
- Las vides de esta región se cultivan entre los 400 y 200 metros de altitud, lo cual proporciona una buena variabilidad de microclimas y mita las influencias térmicas meridionales.
- Son suelos con un alto contenido en calcio activo (9-13%), factor de calidad en vinos blancos.
- La textura define el tipo de tierra, según los contenidos de arena, limo y arcilla.
- En Subirats predominan los suelos francos, franco-arcillosos y arcilloso-limosos.



## Soil

This area lies on the Western slopes of the Coastal Mountain Range, where the Ordal Mountains reveal the rocky formations produced in the Jurassic and Cretaceous periods. The vines grow in land which was formed from an accumulation of eroded materials from these two periods and as a result of the formation of the inland pre-coastal basin or plain. Materials typical to Quaternary period abound here, such as limestone rocks and varying quantities of clay.

- The landscape has been shaped by its proximity to the Coastal Mountain Range, and by the number of streams and watercourses (rivers and running) which have their source there. We can see that many of the vineyards are planted on sloping terrain that enables soil drainage.
- The vines in this area are planted between 650 and 1300 feet above sea level (200-400m) and this provides a good variety of microclimates and breezes which temper the hotter influences of southerly temperatures.
- In general, the soils here have a high active lime content (9-13%) which denotes quality to many white wines.
- The texture of the soil tells us a lot about its composition of sand, lime or clay.
- In Subirats, the main soil types are franco-clayey and clayey-limos.





Een tunnel onder het spoor door leidt naar de uitgang van het station. Even later lopen we onder datzelfde spoor door via een andere tunnel en beginnen zo aan de wandeling terug. Dit is etappe 2 van de Via Augusta del Penedès. Diverse infoborden vertellen hun verhaal over de diverse facetten van de wijnbouw hier. Zie vorige pagina. Over de uitgestrekte wijngaarden hebben we zicht op de Serra de Montserrat en volgen ruwweg de Riera de Lavernó. Die laatste steken we dan ook enkele keren over.

LB: Via Augusta del Penedès.  
RB: *Euphorbia nicaeensis*.  
MM, RM, LO: Riera de Lavernó.  
MO: Wijngaard.  
RO: Nog eens de Serra de Montserrat.





Getuige een bord onderweg worden er hier niet alleen witte druivensoorten gekweekt, maar ook een soort die o.a. voor de rode Tempranillo wordt gebruikt. Opmerkelijk in dit landschap zijn de steile hellingen, die plateau's omgeven. Zo te zien zijn die "muren" van zand, keien en leem zwaar aan erosie onderhevig. Op gegeven moment zien we daar nogal wat slakkenhuizen in zitten. Om 11:42 bereiken we het dorpje Can Batista, dat niet meer dan één straatje lang is. Ik zie er 'n Zwarte spreeuw en een Ekster.

LO: Zwarte spreeuw, *Sturnus unicolor*.  
MO, RO: Ekster, *Pica pica*.



Rutes Vitivinícoles de Subirats / Vinaj itinerarij de Subirats

## Ull de llebre

(Tempranillo, Cencibel, Tinto Fino)

Es una variedad negra molt estesa per la superfície vitícola de la Península Ibèrica. El cep és vigorós i pot presentar una producció de mitjana a alta. Les millors qualitats s'obtenen en terrenys poc fèrtils, ja que donen un vi amb la graduació alcohòlica adient per a vins de criança.

El raïm és de grandària mitjana i allargat. Les baies són famelles mitjanes i en condicions de bona maduresa presenten una coloració intensa i estructura tànnica adient.

Aquesta raïm comença a ser veremat a mitjans de setembre, per obtenir vins negres i vins negres joves. Deixant que arribi a una maduresa òptima poden elaborar-se uns grans vins de criança, que harmonitzen bé les seves característiques varietals amb la barrica de roure.

Es una variedad tinta muy extendida por la superficie vitícola de la Península Ibérica. La cepa es vigorosa y puede presentar una producción de mediana a alta. Las mejores calidades se obtienen en terrenos poco fértiles, dando vino con la graduación alcohólica adecuada para vinos de crianza.

La uva es de tamaño mediano y alargado. Las bayas son también medianas y en condiciones de buena madurez presentan una coloración intensa y una estructura tánica adecuada.

Esta uva empieza a ser vendimiada a mediados de Septiembre, para obtener vinos roados y vinos tintos jóvenes. Dejando que llegue a una madurez óptima pueden elaborarse unos grandes vinos de crianza, que armonizan bien sus características varietales con la barrica de roble.

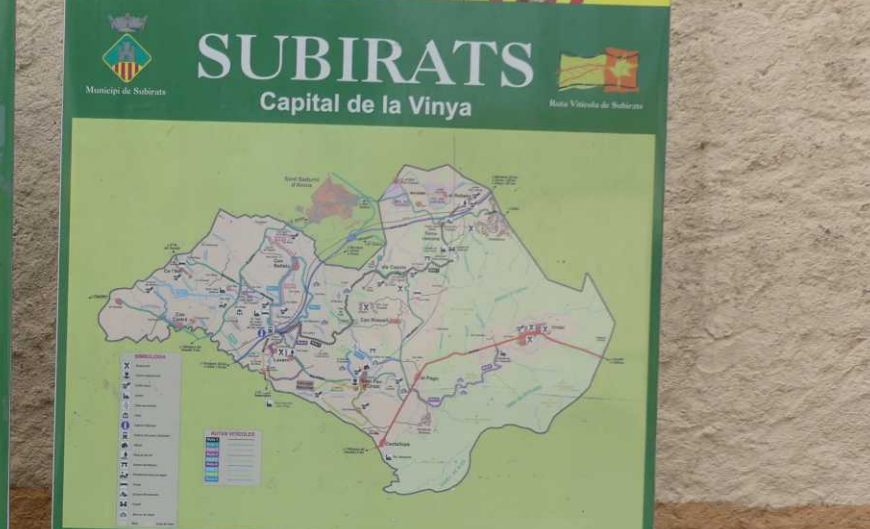
This variety is widespread throughout the Iberian Peninsula and is more commonly known as Tempranillo. The vine is vigorous and gives medium-to-high yields. The best quality Ull de llebre comes from soils with low fertility as they produce more concentrated grapes and better alcohol content for producing aged wines.

The leaves are a mid-to-dark green colour and are small, medium-sized and have an intense colour and good tannic structure. The berries are also small.

The grapes are harvested in mid-September for making red wines. The grapes are harvested later on for making red wines and young red wines suitable for barrel ageing. The grapes have more time to concentrate their aromas and flavours and develop the varietal characteristics which make it a wine so suited to barrel ageing.

subirats  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
PROTEGIDA  
C.V.A.  
Subirats





Can Batista is een dorp in de gemeente Subirats, die vele dorpen omvat. Sant Sadurní wordt zowat in het westen, zuiden en oosten door Subirats omgeven. De Riera zien we weer eens, nu gifgroen van de algen.



LB: Can Batista.  
LO: Riera dse Lavernó.





**!ATENCIÓ PERILL;  
NO TRAVESSAR EL GUAL  
QUAN EL NIVELL DE L'AIGÜA  
ARRIBI A TAPAR ELS  
PANOTS. PERILL DE SER  
ARROSSEGATS CAP A LA  
RIERA**

A white rectangular warning sign with black text and a blue diagram. The diagram shows a cross-section of a culvert with two vertical posts (panots) inside. A wavy line above the culvert indicates the water level, which is shown to be high enough to reach the top of the posts.

Als we nog eens de rivier zijn overgestoken, komen we boven aan een helling tot de conclusie dat we vergeten zijn in de richting van het spoor af te slaan. Dus een stuk terug.

Deze oversteek is trouwens voorzien van enkele betonnen blokken. Indien die onder water komen te staan, loop je risico door het water meegesleurd te worden.





Bij dat spoor moeten we even zoeken naar de voortgang. Tenslotte vinden we hoog boven het tracé een supersmal paadje, dat naar beneden voert. Verderop passeren we mensen, die zo te zien een nieuwe spoorovergang aan het voorbereiden zijn.

LB: Het paadje boven het spoor.  
 RB: Nog eens Serra de Montserrat.  
 LO: Wijngaarden.  
 MO, RO: Maar nu nog even niet.



### Marges plens de vida

Elis marges vora la riera i el camí ofereixen refugi a petits animals que hi fan el seu cau.

**Conill**  
(*Oryctolagus cuniculus*)

**Llargandàx ocellat**  
(*Lacerta lepida*)

**Abellerot**  
(*Moraps apicivator*)

També els agrada fer-hi els seus abellerots, uns ocells ben colorits que només viuen a l'estiu. Podem els veure a finals de l'estiu.

Volau Lluís, tu que més parles? De els abellerots i tu he acabat amb el concepte que tenen les seves coves, que són molt petites i que fan gairebé per aprofitar la seva vida.

Sant Sadurn de Noya



Om 13:13 bereiken we dan de brug bij Cava Freixenet, slaan daar links af en lopen het centrum van Sant Sadurní in.



*LB: Brug bij Cava Freixenet.  
RB: Spreeuwen.  
LM: Carrer de la Deputació.  
RO: Carrer de l' Església.*



Op een plein aan de Calle de Montserrat rusten we uit op een terras en drinken er café con leite en een alcoholvrij bier (13:30).  
Dan klimmen we het centrum weer uit en gaan terug naar de camper (14:11). De watertank wordt gevuld en we bekijken de opties voor morgen. Het wordt Montblanc en het klooster van Poblet.

*LB, RB: Plaça del Ayuntamiento.  
LO: Huismus, Passer domesticus.  
RO: Rozebottels.*





Na gerust te hebben, lopen we om half vier nog een rondje in de richting van een meertje verderop: Llac de Can Codorniu.

Het vreemde aan dit meer is niet zozeer dat hij groen is, maar dat hij grenst aan een kurkdroog stukje natuur, dat zo tien meter lager ligt: El Prat. El Prat is overigens door een hoog hekwerk omgeven. We zien er enkele geiten rond struinen.

*RM: Llac de Can Codorniu.*

*LO: El Prat.*

*RO: De Can Codorniu wijngaard.*





We lopen om de Plana de Can Codorniu (groot wijnveld) en komen zo bij de gebouwen van Can Codorniu, een wijnhuis dat al in 1551 gesticht werd. Hier werd de allereerste fles Cava gemaakt in 1872. Dit wijnhuis heeft een grottenstelsel van 33 km lang, dat na telefonische afspraak bezocht kan worden. Met hun mousserende wijnen valt dit wijnhuis alle jaren in de prijzen.

Wij lopen terug langs omheind gebied el Clot de les Comes en la Verdera en bereiken de grote weg terug naar de camperplaats. Gelukkig kunnen we deze weg veilig volgen over een met dennen beplante dam tussen de weg en nieuwbouw van de stad. Om 16:45 zijn we terug.

*LB, LO: Cava Can Codorniu.  
LM: Cava Raventos i Blanc.  
RO: Vuurdoorn, Pyracantha sp.*



