



CELLER DEVINSSI



BENVINGUDA DE L'EQUIP

Benvolgudes, benvolguts,

Us donem la més cordial benvinguda al Celler Devinssi, un celler artesanal de Gratallops fundat l'any 2000 pel Josep Roca, amb una trajectòria enològica des dels anys. “De Vins, Sí”: mirem el vi com art —igual que Da Vinci— i aportem passió i cura en cada ampolla.

Aquesta és la nostra família:

Josep Roca – direcció, elaboració i disseny.

Sergi Romero – responsable de la vinya i el treball al celler.

Jordi Ustrell – enoturisme, comunicació i exportacions.

Ens sentim afortunats de compartir amb vosaltres l'energia del Priorat i la nostra manera d'entendre el vi: artesana, propera i amb molta estima per la nostra terra. Gaudiu de l'experiència!

Salut i vi,
L'equip del Celler Devinssi



@PRIORATWINETOURS



Josep Roca



Sergi Romero



Jordi Ustrell



CELLER DEVINSSI



VINYES I VARIETATS

Les nostres vinyes es troben en alguns dels indrets més característics de la DOQ Priorat, envoltades de marges de pedra seca i assentades sobre sòls de llicorella —la pissarra que defineix el caràcter intens i mineral dels vins de la regió.

Treballem parcel·les pròpies i vinyes gestionades amb cura, ubicades principalment al terme de Gratallops i voltants, amb orientacions, altituds i microclimes diversos. El cultiu és manual i respectuós amb l'entorn, seguint pràctiques sostenibles per preservar la biodiversitat i la vida del sòl.

Ens centrem en les varietats autòctones del Priorat: la **garnatxa** i la **carinyena**, que aporten frescor, estructura i una gran capacitat d'expressar la personalitat del paisatge. També treballem amb **cabernet sauvignon**, que ens permet aportar matisos i equilibri en determinats cupatges.



llicorella



garnatxa negra



carinyena / samsó



cabernet sauvignon

font imatges: <https://glossary.wein.plus/>



CELLER DEVINSSI



CELLER I EINES

El nostre celler és petit però ben equipat, pensat per elaborar vins de qualitat mitjançant un procés artesanal i respectuós amb el raïm i amb l'expressió del territori.

Un cop veremem a mà, fem servir una **desrapadora-trepitjadora** per separar els grans de raïm de la rapa i trencar suaument la pellofa per afavorir la fermentació. Durant la maceració, remenem manualment el barret de pells amb un **pistó de "pigeage"** de fusta, que ens permet enfonsar-lo suaument (fer el "*pigeage*") amb delicadesa i control.

Un cop acabada la fermentació, premsem el raïm amb una **premsa vertical** elèctrica, que ens ajuda a extreure el vi amb suavitat i precisió, mantenint la finor dels sabors.

Els vins es crien en **bótes de roure europeu**, principalment francès i hongarès, que aporten complexitat, estructura i elegància, tot respectant la fruita i la mineralitat del Priorat.

Finalment, l'embotellament es fa al mateix celler, de manera manual i en petites sèries, amb una línia composta per màquines independents per **omplir, tapar, encapsular i etiquetar** cada ampolla amb cura i dedicació.





CELLER DEVINSSI



CELLER I EINES



desrapadora-trepitjadora



pistons de "pigeage"



premsa vertical



màquina d'omplir i tapadora



màquina d'etiquetatge



encapsuladora

CELLER DEVINSSI



ELS NOSTRES VINS

ROCAPOLL 2022

Origen del nom: Homenatge al pare dels nostres propietaris, Josep Roca i Poll, el somni del qual era fer vi.

Varietat: 100 % carinyena procedent de vinyes velles.

Criança: 18 mesos en bóta de roure europeu.

Perfil aromàtic: Aroma intensa i profunda, amb notes de fruita negra madura, herbes mediterrànies, grafit i un fons especiat.

Plats recomanats: Carns rostides, guisats de caça, formatges curats, plats amb tòfona o ceps.



IL·LIA 2021

Origen del nom: És un nom de dona d'origen llatí. El vam descobrir a l'arbre genealògic d'un amic.

Varietats: carinyena 54 %, garnatxa negra 33 %, cabernet sauvignon 13 %.

Criança: 20 mesos en bóta de roure europeu.

Perfil aromàtic: Aroma elegant i complexa, amb fruita negra madura, espècies dolces, cacau i una subtil mineralitat.

Plats recomanats: Entrecot, magret d'ànec, estofats rics, plats amb reducció de vi negre.



WINE_{in}**MODERATION**

CHOOSE | SHARE | CARE

CELLER DEVINSSI



ELS NOSTRES VINS

MAS DE LES VALLS 2023

Origen del nom: Fa referència a la vall on es troben diverses vinyes del celler.

Varietats: carinyena 52 %, garnatxa negra 39 %, cabernet sauvignon 9 %.

Criança: 8 mesos en bóta de roure europeu.

Perfil aromàtic: Aroma viva i fresca, amb fruites del bosc, regalèssia i un toc balsàmic.

Plats recomanats: Cuina mediterrània, plats amb tomàquet i herbes, embotits, carns a la brasa.



MAS DE LES VALLS 2023

Origen del nom: Comparteix nom amb el vi negre i fa referència a la vall on es troben diverses vinyes del celler.

Varietats: macabeu 65 %, garnatxa blanca 30 %, pedro ximénez 5 %.

Criança: Breu criança sobre mares fines.

Perfil aromàtic: Aromes delicades de pera i préssec blanc, flors blanques i un rerefons cítric i melós.

Plats recomanats: Peix a la planxa, arrossos mariners, formatges tous i entrants frescos.



WINE_{in}**MODERATION**

CHOOSE | SHARE | CARE

CELLER
DEVINSSI



ENOTURISME – TRIPADVISOR

Vine a viure una experiència enoturística autèntica i personalitzada en un entorn privilegiat.

El Celler Devinssi és considerat **un dels cellers més ben valorats de tot Espanya a TripAdvisor**, gràcies a les opinions entusiastes dels nostres visitants. Les nostres visites es fan en grups reduïts i combinen vinya, paisatge i tast de vins amb una atenció propera i professional.

■ Escaneja els codis QR per descobrir la nostra oferta d'enoturisme recomanada pels nostres visitants i per desar el nostre contacte.

Tripadvisor
Travellers'
Choice Awards





CELLER
DEVINSSI



HABITACIONS ROCCA

La Casa ROCCA és ubicada al Carrer de les Valls, 18 de Gratallops, en un carrer tranquil i amb vistes privilegiades a la part sud del municipi.

Tipologia i acomodació:

- Habitació CEP (primera planta): 2 llits individuals + sofà-futó; capacitat fins a 3 places.
- Habitació RAÏM (segona planta): espaiosa, sostre inclinat i llum natural; 2 llits individuals.

Entorn i ambient:

És una casa de poble rehabilitada, amb accés directe a la sala de tast del celler. L'estada ofereix pau, natura i connexió directa amb el paisatge i la cultura vitivinícola de la DOQ Priorat.



ROCCA
celler devinssi





GRATALLOPS – HISTÒRIA

Gratallops és un petit municipi del Priorat amb una gran importància en la història i la identitat vitivinícola de la comarca.

Origen i topònim

La primera referència escrita de Gratallops és de l'any 1258, tot i que alguns estudiosos apunten que podria haver-se fundat abans, possiblement a inicis del segle XIII, sota l'impuls dels cartoixans de Scala Dei.

Sobre l'origen del nom hi ha diverses hipòtesis: una d'elles el vincula al llatí crata lupi (“camí de llops”), mentre que una altra teoria popular el relaciona amb l'expressió “gratar llops” o “espantar llops”, en referència al paisatge abrupte i forestal dels orígens.

Un poble de vinya

Durant segles, l'economia del poble ha estat lligada a l'agricultura i especialment a la vinya, que es va estendre per tota la comarca a partir del segle XII gràcies a l'obra dels monjos de la cartoixa.

Tot i les dificultats de la fil·loxera al segle XIX i el despoblament rural del segle XX, Gratallops mai no va perdre la seva identitat pagesa.

Als anys 80 del segle XX, un petit grup de viticultors —entre ells Álvaro Palacios, René Barbier i altres pioners— va iniciar aquí el renaixement dels vins del Priorat, apostant per vinificacions artesanals, parcel·làries i amb molta personalitat. Aquest moviment va col·locar el Priorat al mapa mundial.

Realitat actual

Avui dia, Gratallops té poc més de 200 habitants (segons dades de l'Idescat, any 2024) i acull una trentena de cellers inscrits a la DOQ Priorat, cosa que el converteix en un dels pobles amb més concentració de projectes vitivinícoles d'autor de tot l'Estat. El seu paisatge de costers de llicorella i marges de pedra seca defineix una vinya heroica i singular.





FETS PRINCIPALS DE LA DOQ PRIORAT

El Priorat és una comarca singular del sud de Catalunya, amb uns 9.000 habitants (Idescat, 2024) i una economia essencialment agrícola, centrada en la vinya i l'oli d'oliva verge extra, i reforçada en les darreres dècades per l'enoturisme i l'activitat dels petits cellers.

Les dues denominacions d'origen del Priorat

La comarca compta amb dues denominacions d'origen vitivinícoles:

- La DO Montsant, que envolta geogràficament la DOQ i inclou municipis com Falset, Marçà o Cornudella de Montsant.
- La DOQ Priorat, que abasta 11 municipis històrics (com Gratallops, Porrera o Scala Dei) i que es diferencia per ser una Denominació d'Origen Qualificada (DOQ).

Què vol dir “qualificada”?

Només dues zones vitivinícoles a l'Estat espanyol tenen la distinció de DO qualificada: Rioja i Priorat.

Aquesta categoria reconeix la traçabilitat, qualitat constant i singularitat del territori, i implica requisits més estrictes de producció, rendiment i control. A la DOQ Priorat, cada ampolla està numerada i es pot rastrejar fins a la vinya d'origen.

Principals xifres de la DOQ Priorat

- Superfície de vinya: 2.200 hectàrees
- Viticultors registrats: 618
- Cellers inscrits: 117
- Producció anual mitjana: 5 milions d'ampolles

Característiques distintives

- Paisatge de vinya heroica: conreu en costers de gran pendent, sovint amb murs de pedra seca, entre els 100 i els 750 metres d'altitud.
- Sòl de llicorella: pissarra trencada que afavoreix una maduració lenta i aporta mineralitat.
- Baix rendiment: la mitjana real és d'uns 17 hectolitres per hectàrea —molt inferior als màxims permesos.
- Varietats tradicionals: predominança de garnatxa i carinyena, amb una gran capacitat d'expressar el sòl i el microclima.
- Microvinificació i criança acurada: vins elaborats per parcel·les o finques, criats en bótes de roure europeu amb identitat pròpia.
- Origen identificable: el sistema d'etiquetatge reconeix els vins de vila i vins de paratge, reforçant el vincle entre el paisatge i el producte.

Els vins de la DOQ Priorat són reconeguts arreu pel seu caràcter intens, elegant i profund, i per la seva capacitat de guarda. És una regió petita, però amb una gran personalitat que ha sabut combinar tradició, excel·lència i innovació.



CELLER DEVINSSI



GRATALLOPS – ACG

L'ACG és l'Associació de Cellers de Gratallops, creada el setembre del 2023 per 26 cellers del municipi, amb l'objectiu de col·laborar en temes comuns, promoure la cultura vitivinícola local i posicionar-se de forma conjunta davant l'Ajuntament i el públic.

El poble compta amb 28 cellers inscrits a la DOQ Priorat, dels quals 26 formen part de l'ACG, fent d'aquesta entitat un actor molt rellevant en la vida i projecció de la vila.

Entre les seves finalitats hi ha:

- Promoure la visibilitat dels cellers i del municipi, tant a nivell local com turístic.
- Defensar els interessos comuns davant l'administració.
- Organitzar activitats divulgatives, com tastos, esdeveniments i formacions, per donar a conèixer la vinya i els vins de Gratallops



Associació Cellers de Gratallops



CELLER
DEVINSSI



ASSOCIACIÓ PRIORAT ENOTURISME

L'Associació Priorat Enoturisme és una entitat sense ànim de lucre formada per cellers, allotjaments rurals, restaurants, guies i altres agents del territori, amb una visió compartida: promoure un turisme del vi de qualitat, sostenible i profundament arrelat al Priorat. Va néixer l'any 2013, fruit de la necessitat de crear una xarxa sòlida que donés visibilitat conjunta al Priorat com a destinació enoturística d'excel·lència.

Missió i valors

L'associació es dedica a:

- Coordinar iniciatives col·lectives per reforçar la projecció del territori.
- Impulsar la cooperació entre els agents locals, assegurant una oferta coherent i de qualitat.
- Preservar el paisatge i la cultura del Priorat, com a pilars de diferenciació.
- Contribuir a la desestacionalització del turisme, millorant la sostenibilitat i el desenvolupament econòmic local.

Una xarxa consolidada

Actualment, l'associació compta amb més de 60 membres, que inclouen des de cellers i allotjaments fins a guies, agències i establiments gastronòmics.

Entre les seves iniciatives destaquen:

- Propostes d'enoturisme actiu, com passejades per les vinyes, tallers de verema i tastos a l'aire lliure.
- Formació i assessorament per als seus membres, amb l'objectiu d'equilibrar qualitat i autenticitat.
- Projectes de promoció conjunta, com fires, guies, presència digital i col·laboracions institucionals.
- Organització de l'esdeveniment Temps de Priorat Enoturisme, nascut el 2023, per celebrar i difondre la riquesa cultural, gastronòmica i paisatgística de la comarca.

És una entitat reconeguda tant dins com fora del Priorat, que defensa una visió respectuosa, participativa i autèntica del turisme, amb les persones i el paisatge com a eixos centrals.

PRIORAT
enoturisme