



## El castillo de Remei y sus bodegas.

02.01.2019  CASTILLOS Y FORTALEZAS DE LOS PIRINEOS CON MATHIEW KRISTES / ARQUITECTURA , CASTILLOS , CATALUÑA , LUGARES , ESPAÑA , TURISMO , VINO



Castillo de Remei (cat. Castell del Remei) y sus bodegas.

Su historia como foco de enclave se remonta a casi 2.000 años, durante los cuales Castell del Remei ha sido denominado Choris, Cortis, Torre de Cortesa, Torre de n'Eral, Torre de Obispo y Torre de Remei. Además, ha sido propiedad del Condado de Urgell, el obispo de Solsona y, desde principios de los años 80 del siglo XX, Perteneció a la familia gerundense, representante de la alta burguesía catalana.

También fue muy importante para la construcción del canal Urgell.

Durante el siglo XX, construyó la mayor financiación de irrigación de Cataluña con la incorporación de los avances técnicos de la Revolución Industrial, que aún se pueden ver en la actualidad: una fábrica, una destilería, una fábrica para el envejecimiento del vino y una herrería.

Hace muchos años, documentos históricos sobre el Castell del Remei, tenían información relacionada con bandidos y brujas. Descubre Castell del Remei, la leyenda. Una historia pasada en el siglo XI, recomendable para niños de 8 a 12 años.

El Castell del Remei está construido sobre un antiguo edificio que, a finales del siglo XIX, la familia de Girona, representante de la alta burguesía catalana, confirió la estructura del castillo añadiendo las características cuatro almenas. En 1939 sufrió los efectos de la explosión de un depósito de municiones, mientras que las partes afectadas fueron reconstruidas inmediatamente. El patio y el piso noble, que aún contiene muebles y decoración, nos remontan a tiempo.



El edificio es cuadrado con una torre en cada ángulo. Dispone de tres plantas con una amplia distribución. El patio da la bienvenida a los visitantes y tiene acceso interior a la capilla con estilo modernista y azulejos decorados en las paredes. El piso noble está compuesto por grandes salas que se comunican entre sí, denominadas sala Mirall (espejo), sala Estiu (verano), sala Victoria y sala Bisbe (Obispo). Hay 33 habitaciones, además de salones, cocinas y baños.

#### **Pedestal votive roman**

La antigua pieza epigráfica de Castell del Remei corresponde al período del Alto Imperio Romano y se encontró en 1743 en esta área.

Es de piedra calcárea de mármol amarillo y tiene una forma cúbica irregular de entre 65-68 cm (ancho) x 63-66 (longitud) x 75-78 (altura). La traducción de la inscripción en latín significa: Attila Lucilla, hija de Spurs, Antony Nachus a su esposa.

Actualmente, la sala de exposiciones de la bodega se llama homenaje a Attila Lucilla, quien fue la primera propietaria de Castell del Remei, según el Dr. Jaume Mateu Giral, autor del libro *El Castell del Remei, terra, aigua i cultura del vi a la plana d'Urgell*.

Algunas de las publicaciones que hacen referencia al pedestal son:

- Sumario de las antigüedades romanas que hay en España. Juan Agustín Ceán-Bermúdez, 1832
- Notas. Pita, 1968
- Epigrafía romana de Lérida. Federico Lara Peinado, 1973
- Inscripciones Romaines de Catalogne II. Lérida. Fabre, Mayer, Rodà, 1985
- Història de les Penelles 1084-1984. Francesc Amorós Gonell, 1984



**Santuario**

El templo, pieza arquitectónica de Antoni Fisas Planas, es una muestra importante del clasicismo italianizado que contiene magníficas pinturas murales del artista Josep Obiols Palau. Ofreciendo visitas guiadas, complementándolas con visitas a la bodega histórica, dentro de los siguientes horarios:

De lunes a viernes, de 9.00 a 14.00 y de 15.00 a 18.00.

Sábados: de 10.00 a 18.30.

Domingos: de 10.00 a 14.30.

Cerrado: 25 y 26 de diciembre y 1 y 6 de enero.



### Restaurante

El restaurante dentro de la propiedad del Castell del Remei ofrece una cocina casera tradicional, de tierra catalana y elaborada con productos cercanos, combinada con vinos de la propiedad y otros del grupo Tomàs Cusiné.

Aparte del menú, durante los días laborables hay un menú de una semana. El restaurante también ofrece banquetes de celebraciones y bodas con vinos de la bodega propuestos por sommeliers.

El menú tiene platos sin gluten, adecuados para celíacos.

El restaurante está abierto a mediodía, cerrado los martes. Otras opciones se pueden arreglar.



### Visitas a bodegas

La bodega centenaria es accesible para visitas guiadas. Para disfrutarlo, debes reservarlo previamente o solicitarlo en la tienda de vinos.

Durante el itinerario, los visitantes pasean por las instalaciones antiguas y actuales desde la recepción de las uvas hasta la expedición del producto final, la sala de vinificación, los almacenes para la crianza del vino, la sala de embotellado y la sala de degustación.

Ofreciendo: cata de vinos para visitas de grupos, visitas pedagógicas para estudiantes, cursos para iniciar el sabor del vino.

Horario: 10:15; 11:30; 13:30; 16:30

Preferiblemente con reserva previa, otras horas se pueden arreglar.

Precio:

Visita con degustación de 3 vinos: 10 € / adulto

Visita con degustación de 1 vino: 5 € / adulto

Visita: 2 € / adulto



### Cómo llegar a

Desde Andorra: N145, C14, LV3028, LV3344

Desde Lleida: C13, C53, LV3344