

# XXII Gandesa Festa del vi

VII Jornades Gastronòmiques

Del 6 al 8 de novembre de 2009



Organitzac:



Patrocini:

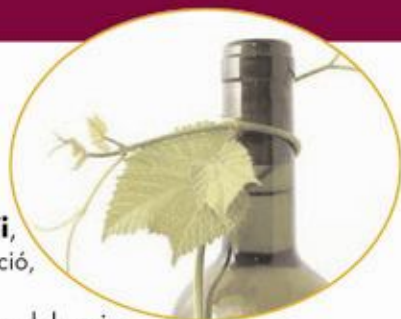


Patrocini:



Patrocini:



**Divendres, 6 de novembre****19:00 a 21:00 h**

**Inauguració d'estands de la XXII Festa del Vi,**  
a càrrec del Secretari General del Departament d'Innovació,  
Universitats i Empresa **Enric Aloy i Bosh**

**La Mostra de vins amb DO "Terra Alta"** és un dels principals atractius de la Festa del Vi. La Mostra ofereix un recorregut pels cellers inscrits a la DO "Terra Alta" i és una excel·lent ocasió per tastar els vins varietals de garnatxa blanca i també els guanyadors del Concurs de Vins amb DO "Terra Alta" '09, entre d'altres. Els expositors, a més, ofereixen la venda directa de producte. Com a principal novetat d'aquest any hi ha l'obertura de la mostra en diumenge per la tarda.

**Lloc:** C/ Ramón Berenguer IV (exterior del Celler Cooperatiu Gandesa)

**Entrada:** Lliure

**Degustacions:** Tiquet 8,00 Euros - 5 degustacions + Copa RIEDEL Magnum + Portacopes  
Tiquet 5,00 Euros - 5 degustacions

**21:00 h Sopar de la XXII Festa del Vi.** Presentació dels guanyadors del Concurs de vins amb DO "Terra Alta" '09, amb Lluís Canut (periodista).

El sopar de la XXII Festa del Vi acapararà tota l'atenció de la jornada inaugural. L'encetarà l'acte d'entrega de guardons del Concurs de Vins amb DO "Terra Alta" '09. D'entre les més de 100 referències de la DO "Terra Alta", un màxim de 13 guardons distingiran els vins guanyadors de cada categoria.

**CATEGORIA**

- 1.1 Blanc 2008
- 1.2 Blanc roure o fb 2008
- 1.3 Blanc 2007 o inferiors
- 1.4 Blanc brisat 2008
- 2.1 Rosat 2008
- 3.1 Negre 2008
- 3.2 Negre roure/bota/criança 2007
- 3.3 Negre 2006 o inferiors
- 4.1 Mistela blanca
- 4.2 Mistela negra
- 4.3 Vi dolç natural
- 4.4 Ranci
- 5.1 Especial

**GUARDONS DE LA EDICIÓ 2009**

- Millor vi blanc jove o sense menció
- Millor vi blanc roure o fermentat en bota
- Gran vi blanc "Terra Alta"
- Millor blanc brisat
- Millor vi rosat jove o sense menció
- Millor negre jove o sense menció
- Millor negre roure o bota o criança
- Gran vi negre "Terra Alta"
- Millor mistela blanca
- Millor mistela negra
- Millor vi dolç natural
- Millor vi ranci
- Millor vi de garnatxa blanca

# ESPAI DEL VI I DE L'OLI

CENTRE D'INTERPRETACIÓ // GANDESA // TERRA ALTA

## DIES I HORARI DE VISITES

Martí i dimecres a double de 10 a 12,30 hores

Tardes de dijous a d'endres de 15,30 a 18,00 hores

Previsibilitat d'adaptar dies i horari de visites prèvia concertació i reserva

## TARIFA

Centre d'interpretació

Entrada general: a lliure

Descomptes especials per a grups i escolars.

Aula de gust i olfacte (preu reservat)

Clau d'acreditació de tast: 2,30 Euros / persona

(Inclou per a grups de 5 a 15 persones)

Organització orientada de més 5,00 Euros / per persona i inclou el de servei + vires a selecció del client a PSP de La Vinoteca (es recomana l'arrucoll de 750 ml per cada 10 persones).

## INFORMACIÓ I RESERVES

Consell Regulador DO "Terra Alta"

Entitat: Centre per al foment de la cultura del vi i de l'oli

Ctra. Vilalba, s/n 43150 GANDESA (Tarragona)

Tel: 977212789 - 977212112

www.espai.vinoteca.cat

Programació i reserves disponibles a: [www.espai.vinoteca.cat](http://www.espai.vinoteca.cat)

DESCOBREIX  
ELS FRUITS  
D'UNA TERRA  
SINGULAR

## Les compres dels teus vins a "La Vinoteca"

Més de 100 vins DO "Terra Alta" a preu de venda al públic de celler

Ollis DOP "Oli de Terra Alta"

Complements per al servei de vi

"La Vinoteca" Ctra. Vilalba, 31 Gandesa (Planta Baix)

Per aquesta edició el periodista d'esports **Lluís Canut** serà l'encarregat de presentar i conduir l'acte d'entrega dels guardons per part de les autoritats presents. Tot seguit es servirà un sopar maridat amb vins DO "Terra Alta".

## Sopar de la XXII Festa del Vi

### Menú

Xips de moniato, remolatxa i xirivia  
 Crema de carbassa i cruixent de pernil  
 Fideus amb carxofa i bacallà  
 Pop confitat amb soja  
 Llagostins arrebossats amb arròs verd  
 Llom de bacallà a l'all-i-oli de codony  
 Filet d'ibèric al vi negre  
 Sopa de fruits rojos i gelat de vainilla  
 Selecció de formatges



-----  
 Selecció de vins DOTA guanyadors de l'edició '09

### RESERVA LA TEVA PLAÇA!

**Col·labora:** Art Moble Centre, Euroselecció, Coll del Moro, cellers productors dels vins guanyadors.

**Lloc:** Societat Unió Gandesana (Rambla Democràcia s/n, Sala de Ball).

**Entrada:** 35 Euros / persona, prèvia inscripció.

**Inscripció:** T. 977421278 (Raquel Estrada) o escrivint a [clients@doterraalta.com](mailto:clients@doterraalta.com).

El termini per formalitzar la inscripció finalitzarà el dimecres 4 de novembre a les 14 h.

## Dissabte, 7 de novembre

**11:00 a 14:00 h**

### Mostra de vins amb DO "Terra Alta"

**Lloc:** C/ Ramón Berenguer IV (exterior del Celler Cooperatiu Gandesa)

**Entrada:** Lliure

**Degustacions:** Tiquet 8,00 Euros - 5 degustacions + Copa RIEDEL Magnum + Portacopes  
 Tiquet 5,00 Euros - 5 degustacions

**12:00 h**

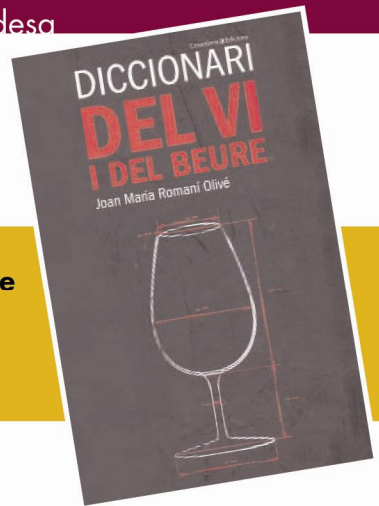
### Plantada de Gegants

**Lloc:** davant la SUG. **Organitza:** Geganters i Grallers de Gandesa

**Col·les participants:** Alcanar / Amposta / Benicarló / Bot / Camarles / Casc Antic de Barcelona / Caseres / Cornudella de Montsant / Horta de Sant Joan / Maials / Massaleó / Montblanc / Móra la Nova / Penya-Roja de Tastavins / Roquetes / Sant Jaume d'Enveja / Tortosa / Gandesa

**12:00 h****Jocs tradicionals****Lloc:** Plaça del Comerç **Organitza:** Associació Nom Calsigos**13:00 h**

Dins del cicle Terra de Vins, es **presentarà el llibre "Diccionari del vi i del beure"**, de Joan Maria Romaní Olivé.

**Lloc:** Biblioteca Municipal de Gandesa**11:45 a 13:00 h****Curs accelerat de tast (sessió 1)**

La Festa del Vi representa una excel·lent ocasió per l'apropament popular cap a la cultura del vi. S'ofereixen fins a 4 sessions, 3 dissabte i 1 diumenge, adreçades a aquells que vulguin gaudir d'un curs on s'introduiran les principals qüestions relacionades amb l'apreciació dels vins i es facilitaran les bases per iniciar-se en la degustació. La sessió inclou la degustació comentada de 3 vins DO "Terra Alta". El curs serà impartit pel Cap de Registres i Serveis Tècnics del CRDOTA, Sr. Jordi Rius Gironès.

**Lloc:** Espai del vi i de l'Oli - Consell Regulador DO "Terra Alta" (Ctra. Vilalba, 31, planta 2)**Entrada:** 12 Euros / persona, prèvia inscripció. Places limitades a 14 persones per sessió**Inscripció:** T. 977421278 (Raquel Estrada) o escrivint a [clients@doterraalta.com](mailto:clients@doterraalta.com)**12:00 a 13:00 h****Degustació comentada** dels vins guanyadors del concurs de vins amb DOTA '09

Aquest tast ofereix, per primer any, la possibilitat de conèixer amb profunditat cadascun dels vins que ha merescut el reconeixement del Comitè de Tast del Consell Regulador de la DO "Terra Alta" i precisament es aquest el principal propòsit d'a-

**COVILALBA**

C. Comercial, 3, 43700 VILALBA, DELS ANOS. Tarragona.  
 Telf: 977 73 80 10 - fax: 977 73 02 91 email: [info@covilalba.com](mailto:info@covilalba.com)  
[www.covilalba.com](http://www.covilalba.com)

**Fil del Temps Gran selecció**  
 Premi al restaurant de Tarragona amb la meitat de patata

**PRIMA SILVER**

questa degustació comentada: analitzar amb detall les principals virtuts d'aquests vins. Es tastaran fins a un màxim de 13 vins. La sessió serà dirigida pel Secretari del CRDOTA, Sr. Jaume Martí Pedrola.

**Lloc:** Espai del vi i de l'Oli - Consell Regulador DO "Terra Alta" (Ctra. Vilalba, 31, planta 2)

**Entrada:** 20 Euros / persona, prèvia inscripció. Places limitades a 20 persones.

**Inscripció:** T. 977421278 (Raquel Estrada) o escrivint a clients@doterraalta.com

**16:00 h a 17:00 h**

**I Primera milla urbana Ciutat de Gandesa.**

16:00 h Inscripcions (Baronessa de Purroy) 17:00 h Curses



**16:00 h 17:00 h**

**Cercavila i Ballada final\* de la XXIV trobada de Gegants de Gandesa** pels carrers de Gandesa dels Gegants.

\***Lloc:** plaça del comerç (Ballada final).

**16:30 a 21:00 h Mostra de vins amb DO "Terra Alta"**

**17:00 a 18:15 h**

**Curs accelerat de tast (sessió 2)**

**18:00 a 19:00 h**

**Degustació comentada de Garnatxes blanques**

La Garnatxa blanca de la Terra Alta representa avui un dels principals exponents dels vins blancs varietals del mediterrani. La DO "Terra Alta" té en el seu patrimoni vitícola un terç de la superfície mundial d'aquesta vinífera, a partir de la qual s'elaboren vins fins que van des de la tradició mediterrània –mistesles, vins dolços naturals i rancis – fins a l'evolució contemporània representada pels vins blancs joves, fermentats en bota i de criança que preserven la frescor i caràcter d'aquest varietal. En aquesta degustació comentada es tastaran els diferents tipus de vins varietals de GxB emparats per la DO "Terra Alta". Un atractiu recorregut per les sensacions i pel temps. Una autèntica prova de com la il·lusió i el refinament en el treball converteixen un terrer i una varietat en quelcom singular. La sessió serà dirigida pel Secretari del CRDOTA, Sr. Jaume Martí Pedrola.



**Lloc:** Espai del vi i de l'Oli - Consell Regulador DO "Terra Alta" (Ctra. Vilalba, 31, planta 2)

**Entrada:** 20 Euros / persona, prèvia inscripció. Places limitades a 20 persones.

**Inscripció:** T. 977421278 (Raquel Estrada) o escrivint a clients@doterraalta.com

**18:30 a 19:45 h****Curs accelerat de tast (sessió 3)****20:00 h Concert** a càrrec de l'orquestra CIMARRON**Lloc:** Sala de Ball de la Societat Unió Gandesana.**21:00 h Aperitiu****Lloc:** Celler Cooperatiu de Gandesa.**23:00 h Ball** de nit amenitzat per l'orquestra CIMARRON**Lloc:** Sala de ball de la societat Unió Gandesana.**24:00 h****VI Festa del vi jove** a la Elàstica.

**VALLMAJOR** L'AUBE Selección de Vinyes Velles  
 Dels 100 millors vins Espanyols Gran Vi de Guarda



**BATEA (TARRAGONA)** Tel. 977 430 056  
 | [www.cellerbatea.com](http://www.cellerbatea.com)

# DARDELL

Agrícola Fuster GANDESA

Tel.: 678 03 64 87

[www.dardell.es](http://www.dardell.es)



**Diumenge, 8 de novembre**

**11:00 a 14:00 h**

**II Ruta del Vi Harley & Custom  
a la Terra Alta Gandesa**

**11:00 a 14:00 h**

**Mostra de vins amb DO "Terra Alta"**

**11:45 a 13:00 h**

**Curs accelerat de tast (sessió 4)**

**Lloc:** Espai del vi i de l'Oli - Consell Regulador DO "Terra Alta" (Ctra. Vilalba, 31, planta 2)

**Entrada:** 12 Euros / persona, prèvia inscripció. Places limitades a 14 persones per sessió

**Inscripció:** T. 977421278 (Raquel Estrada) o escrivint a clients@doterraalta.com

**12:00 h Missa ofrena vins novells**, a la Mare de Déu de la Fontcalda.  
La Missa es celebrarà al Palau del Castellà.

**14:00 h Dinar popular la clotxa.**

**Lloc:** Pati de les Escoles Velles .

**La clotxa**, un clàssic en el receptari del pagès.

Dins del context rural de la zona de producció de la DO "Terra Alta", el mas (masia), és el testimoni d'una cultura gastronòmica genuïna, de la que en destaca la clotxa.

Aquest àpat és una preparació a base de tomàquets i alls escalivats, arengada a la brasa i oli d'oliva verge extra, acompanyat amb embotits de la matança del porc, que farceix la meitat d'un pa de pagès. Rústica i senzilla, la clotxa també es certament funcional, doncs és el mateix pa de pagès qui actua de plat. Segons s'explica, aquesta funcionalitat, junt amb la considerable aportació calòrica, esdevindrien els principals motius pels quals la clotxa es convertiria en un àpat habitual dels pagesos durant la tardor i l'hivern terraaltí.



Els pagesos de la Terra Alta són experts en la preparació de la clotxa. D'entre els seus secrets en destaquen tres: realitzar la cocció amb brases procedents de sarmenys de vinya, amanir-la amb oli verge extra de la terra (DOP "Oli de Terra Alta"), i acompanyar l'àpat amb un vi blanc de la DO "Terra Alta".

**16:30 a 21:00 h**

**Mostra de vins amb DO "Terra Alta"**

**II RUTA DEL VI  
HARLEY & CUSTOM  
A LA TERRA ALTA GANDESA  
DIA 8 DE NOVEMBRE DE 2009**

10:00 TROBADA RAMBLA DEMOCRÀCIA  
10:30 RUTA PER LA TERRA ALTA  
11:00 VISTA CELLER DEL VI  
11:30 DEGUSTACIONS DE VINS  
(DINS ELS ACTES DE LA 100ª FESTA DEL VI A GANDESA)  
14:00 DINAR POPULAR "LA CLOTXA"

PRELIMINAR: NOLVI VINA-OLIVA DEBUTANT DEL VINI DINAR POPULAR



INSCRIPCIONS AL TELÈFON 657 978 370