



del 2 al 4 de novembre de 2007

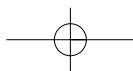
XX Festa del vi Gandesa

V Jornades Gastronòmiques

Organitzen:



Col·laborador tècnic:





Divendres, 2 de novembre

19:00 - 21:00 hores

Inauguració d'estands de la XX Festa del Vi, a càrrec de l' Il·lustríssim Sr. **Joaquim Llana**, Conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Mostra de vins amb DO "Terra Alta"

La Mostra de vins amb DO "Terra Alta" és un dels principals atractius de la Festa del Vi. La Mostra ofereix un recorregut pels diversos cellers inscrits a la DO "Terra Alta". Una excel·lent ocasió per tastar els vins de la zona i per omplir el celler particular, doncs els expositors ofereixen venda directa de producte.

Organitza Comissió Organitzadora de la Festa del Vi

Col·labora Consell Regulador D.O "Terra Alta"

Lloc: C/ Ramon Berenguer IV (darrera del Celler Cooperatiu Gandesa)

Entrada: Lliure. Venda de copes i degustacions a l'estand d'informació.

21:00 h Sopar de la XX Festa del Vi

Entrega de guardons del concurs de vins amb DO "Terra Alta" '07, amb **Marcel Gorgori** (presentador del programa del C33 "En clau de Vi").

El sopar de la XX Festa del Vi presenta aquest any nombrosos atractius. L'encetarà l'acte d'entrega de guardons del Concurs de Vins amb DO "Terra Alta" 07. 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	GUARDONS DE L' EDICIÓ 2007
1	1.1 Blanc jove 2006	Millor vi blanc jove
2	1.2 Blanc f.b. 2006	Millor vi blanc fermentat en barrica
3	2.1 Rosatjove 2006	Millor vi rosat jove
4	3.1 Negrejove 2006	Millor negre jove
5	3.2 Negreroure/bota 2005	Millor negre roure/bota
6	4.1 Mistela blanca	Millor mistela blanca
7	4.2 Mistela negra	Millor mistela negra
8	4.3 Vi dolç natural	Millor vi dolç natural
9	4.4 Garnatxa	Millor vi de licor Garnatxa
10	4.5 Ranci	Millor vi ranci
11	1.3 Blanc 2005 o inferiors	Gran vi blanc D.O. "Terra Alta"
12	3.3 Negre 2004 o inferiors	Gran vi negre D.O. "Terra Alta"
13	5.1 Especial	Millor vi de garnatxa blanca

L'acte serà presentat per tot referent en l'actualitat de la cultura catalana del vi, el Sr. Marcel Gorgori (presentador del programa del C33 "En clau de vi"). Quant al sopar, s'oferirà una degustació de 4 plats, que podran acompanyar-se d'una acurada selecció de vins DO "Terra Alta".

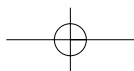
Adreçat a: Públic en general

Organitza: C. O. a de la Festa del Vi / Consell Regulador DO "Terra Alta"

Col·labora: Euroselecció

Lloc: Sala de ball de la Societat Unió Gandesana

Inscripció: Places limitades. Inscripció al telèfon 977421278 o info@doterraalta.com (Sra. Raquel Estrada) fins al 31 d'octubre, a les 14 hores.





Dissabte, 3 de novembre

10:30 a 14:00 h

Mostra de vins amb DO "Terra Alta"

11:00 a 12:00 h

Tast de garnatxes blanques del món

La garnatxa blanca és la varietat més emblemàtica de la DO "Terra Alta". La seva presència a la zona té referències històriques que n'acrediten el seu conreu des del segle XVII. A més, la superfície d'aquesta vinífera a la DO "Terra Alta" representa 1/3 de la superfície mundial de la varietat. Probablement, els vins elaborats amb Garnatxa blanca emparats per la DO "Terra Alta" són els que millor transmeten el caràcter d'aquesta varietat a la copa. El tast oferirà un recorregut per diverses zones del món (Empordà, Priorat, Sud de França, Austràlia...) i diferents tipus d'elaboracions. El tast serà dirigit per Jaume Martí i Sergi Montalà (sommelier).

Adreçat a: Consumidors de vins fins.

Organitza: Consell Regulador DO "Terra Alta".

Lloc: Planta 2 del Consell Regulador DO "Terra Alta"

Inscripció: Places limitades a 15 persones. Preu: 15 Eur / persona.

Inscripció al telèfon 977421278 o info@doterraalta.com (Sra. Raquel Estrada) fins al 31 d'octubre, a les 14 hores.

16:00 a 21:00 h

Mostra de vins amb DO "Terra Alta"

17:00 a 19:30 h

Tast de vins negres premium DO "Terra Alta"

La DO "Terra Alta" ha estat tradicionalment terra de vins blancs. A primers dels anys 80 qui fou el primer director de l'Institut Català de la Vinya i el Vi, senyor Jaume Ciurana, en el seu llibre "Els vins de Catalunya", vaticinava un futur de color negre per als vins de la DO "Terra Alta". També afirmava, que aquest futur seria excepcional si l'aposta es concretava en la introducció de varietats foranes com el Merlot i el Cabernet Sauvignon. Avui dia, junt amb la Sirah i l'Ull de llebre, aquestes 4 varietats representen el 30% de les varietats negres de la DO "Terra Alta". Conseqüència de tot plegat, el vins negres "Terra Alta" d'avui, poc tenen a veure amb els emparats fins a la meitat dels anys 90. La conjugació de les varietats tradicionals amb les foranes, la pràctica d'una millor viticultura i unes vinificacions excel·lents permeten obtenir grans vins negres. El tast, dirigit pel sommelier Sergi Montalà, oferirà un recorregut pels vins negres premium de "La Vinoteca".

Adreçat a: Consumidors de vins fins.

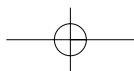
Organitza: Consell Regulador DO "Terra Alta".

Lloc: "LA VINOTECA" Planta 0 del CRDO "Terra Alta"

Inscripció: Preu: 10 Eur / persona.

18:00 a 19:30 hores

Curs accelerat de tast La Festa del Vi representa una excel·lent ocasió per l'apropament popular cap a la cultura del vi. La jornada del dissabte 3 de novembre facilitarà aquest apropament a aquells que vulguin gaudir d'un curs accelerat de tast de vins on s'introduiran les principals qüestions relacionades amb l'apreciació dels vins i es facilitaran les bases per iniciar-se en la degustació, mitjançant el tast de vins amb DO "Terra Alta". El curs serà impartit per personal tècnic de l'òrgan de gestió del Consell Regulador.





Adreçat a: A qualsevol persona interessada a conèixer la cultura del vi.

Organitza: Consell Regulador DO "Terra Alta".

Lloc: Planta 2 del Consell Regulador DO "Terra Alta" (ctra. Vilalba, 31)

Inscripció: Places limitades a 12 persones. Preu: 12 Eur / persona. Inscripció al telèfon 977421278 o info@doterraalta.com (Sra. Raquel Estrada) fins al 31 d'octubre, a les 14 hores.

18:00 hores

Ballada Final de la XXII Trobada de Gegants de Gandesa

Lloc: Plaça de comerç

20:00 hores

Concert a càrrec de l'orquestra

COSTA BRAVA

Lloc: Sala del Ball de la Societat Unió Gandesana

21:00 hores

Aperitiu

Lloc: Celler Cooperatiu de Gandesa

23:00 hores

Ball a càrrec de l'orquestra COSTA BRAVA

Lloc: Sala del Ball de la Societat Unió Gandesana

24:00 hores

IV Festa del vi jove a Elàstica

Diumenge, 4 de novembre

10:30 a 14:00 hores

Mostra de vins amb DO "Terra Alta"

12:00 a 12:45 h

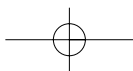
"La clotxa del S. XXI". Demostració gastronòmica en directe a càrrec del cuiner **Nando Jubany** (Restaurant Can Jubany de Calldetenes, 1 estel Michelin) i el sommelier Sergi Montalà.



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 qual en destaca la clotxa. La clotxa és una preparació a base de tomàquets i alls escalivats, arengada a la brasa i oli d'oliva verge extra, que farceix la meitat d'un pa de pagès. Aquest àpat, rústic i senzill, també és 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 terraltí.

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 sarments de vinya, amanir-la amb oli verge extra de la terra, i acompanyar l'àpat amb un vi blanc de la DO "Terra Alta".





El repte de "La clotxa del S. XXI"

"La clotxa del S. XXI" és una demostració gastronòmica organitzada i patrocinada pel Consell Regulador de la DO "Terra Alta". D'acord amb la visió gastronòmica dels convidats, el repte de la demostració és actualitzar el plat de la clotxa i el seu maridatge amb vins als nostres temps d'avui.

A "La clotxa del S. XXI", Nando Jubany afrontarà el repte de posar al dia la recepta i preparació de la tradicional "clotxa", mentre que el sommelier Sergi Montalà s'encarregarà del corresponent maridatge amb els vins de la DO "Terra Alta". L'acte se celebrarà en un auditori especialment adequat per a l'ocasió, situat a la sala d'actes principal de la Societat Unió Gandesana.

Adreçat a: Públic en general.

Organitza: Consell Regulador D.O. "Terra Alta".

Lloc: Sala de ball de la Societat Unió Gandesana (Rambla Democràcia)

Inscripció: Accés lliure.

Informació: Per a més informació contacteu a info@doterraalta.com o bé al telèfon 977421278 (Sra. Raquel Estrada).

13:00 hores Atraccions infantils, Rambla Democràcia
Organitza, Unió de Comerciants de Gadesa



14:00 hores Dinar popular "La Clotxa"

18:00 hores Ball Fi de Festa amb Latin Grup
Lloc: Sala Ball de la Societat Unió Gandesana

I durant tota la Festa del Vi...

Guanya el teu pes en vi DO "Terra Alta"

Durant la Mostra de Vins a l'estand DO "Terra Alta", cos i ànima, el visitant podrà participar en un peculiar sorteig que tindrà com a premi un assortit de vins DO "Terra Alta" del pes del guanyador. També se sortejaran 3 lots de complements de servei del vi, imprescindibles per a tot gourmet.

Adreçat a: Públic en general.

Organitza: Consell Regulador DO "Terra Alta".

Lloc: Mostra de Vins. Estand DO "Terra Alta", cos i ànima.

Informació: Per a més informació, contacteu a info@doterraalta.com, o bé al telèfon 977421278 (Sra. Raquel Estrada).



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural



Generalitat de Catalunya
Institut Català
de la Vinya i el Vi



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural



DIPUTACIÓ DE
TARRAGONA



Consell Comarcal
de la
TERRA ALTA



Unió de Comerciants de Gadesa



"la Caixa"



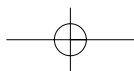
Terres de l'Ebre



RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

Edita: Comissió Organitzadora Festa del Vi

Disseny, maquetació i publicitat: Experiment gràfic dissenyadors 625513810





GeV

meravella de catalunya



GeV

ELLER COOPERATIU ANDESA

