

---

PROGRAMA

FIRA  
DEL VI  
FALSET 2016

La **Fira del Vi de Falset** (Mostra dels vins de la DOQ Priorat i la DO Montsant) ha aconseguit convertir-se en la **Festa Major de la comarca del Priorat** al llarg de **21 anys**. És una celebració de primer ordre per a tots els amants del món del vi, atrets per una terra que els últims vint anys ha aconseguit convertir-se en una **referència enològica internacional**.

Ahora, però, la **Fira del Vi del Falset** és l'espai ideal per descobrir vins, conèixer nous cellers i estar al dia de tot allò que es cou a la comarca del Priorat, tant pel que fa a la **DOQ Priorat com a la DO Montsant**. En definitiva, si t'atreu el món del vi i t'interessa la comarca del Priorat, tens una cita a Falset el cap de setmana del **30 d'abril i l'1 de maig**.



# ÍNDEX

<b>ELS VINS PRENEN FALSET</b>	<i>p.4</i>
<b>INFORMACIÓ PRÀCTICA</b>	<i>p.5</i>
<b>CELLERS</b>	<i>p.6</i>
• <b>DO MONTSANT</b>	<i>p.6</i>
• <b>DOQ PRIORAT</b>	<i>p.7</i>
<b>ALTRES PARTICIPANTS</b>	<i>p.8</i>
<b>PROGRAMA DE TASTOS</b>	<i>p.9</i>
• <b>WINE LOVERS</b>	<i>p.9</i>
• <b>CONSELL COMARCAL</b>	<i>p.10</i>
• <b>TAST DE PROFESSIONALS</b>	<i>p.11</i>
<b>RESTAURACIÓ I OCI</b>	<i>p.12</i>
<b>ESPAI LÚDIC PER A INFANTS</b>	<i>p.15</i>
<b>PROGRAMA FALSET</b>	<i>p.16</i>
<b>PROGRAMA COMARCA</b>	<i>p.20</i>
<b>DOQ PRIORAT</b>	<i>p.22</i>
<b>DO MONTSANT</b>	<i>p.23</i>



#4



## ELS VINS PRENEN FALSET

**30 d'abril i 1 de maig**

Descobreix els vins dels cellers de la DOQ Priorat i la  
DO Montsant als estands de degustació a peu de  
carrer (c/ Miquel Barceló)

**Compra de vins directament als productors**



**HORARI**

***dissabte i diumenge***

Estands degustació de vi: D'11 a 14 h  
i de 16 a 20 h





#5

## INFORMACIÓ PRÀCTICA

Què val un tiquet? On el compro?



Podreu trobar l'estand d'informació i vendes al costat del recinte expositiu, situat al carrer Miquel Barceló.



Una degustació de vi, un tiquet.  
Una degustació de vi prèmium, dos tiquets.



- T** Tast de Professionals
- F** Estand a la Fira

## ELS CELLERS QUE HI PARTICIPEN DO MONTSANT

- |  |  |
|--|--|
| <b>T</b> <b>F</b> Celler Vermunver         | <b>T</b> <b>F</b> Cellers Unió                 |
| <b>T</b> <b>F</b> Celler Cedó Anguera      | <b>T</b> <b>F</b> Buil & Giné                  |
| <b>T</b> <b>F</b> Celler Masroig           | <b>T</b> <b>F</b> Vins de Mas Sersal           |
| <b>T</b> <b>F</b> Mas de l'Abundància      | <b>T</b> Celler Laurona                        |
| <b>T</b> <b>F</b> Cellers Pascona          | <b>T</b> <b>F</b> Cooperativa Falset Marçà     |
| <b>F</b> Cellers Capafons-Ossó             | <b>T</b> <b>F</b> Celler Comunica              |
| <b>T</b> <b>F</b> Orto Vins                | <b>T</b> <b>F</b> Celler Malondro              |
| <b>T</b> <b>F</b> Celler de Capçanes       | <b>T</b> <b>F</b> Celler Vendrell Rived        |
| <b>T</b> <b>F</b> Portal del Montsant      | <b>T</b> <b>F</b> Terra Persones               |
| <b>T</b> Vinyes Domènech                   | <b>T</b> <b>F</b> Coca i Fitó                  |
| <b>T</b> <b>F</b> Josep Grau Viticultor    | <b>T</b> Alfredo Arribas                       |
| <b>T</b> <b>F</b> Celler Mas de les Vinyes | <b>T</b> <b>F</b> Agrícola de la Serra d'Almos |
| <b>T</b> <b>F</b> Celler de l'Era          | <b>T</b> <b>F</b> La Cova dels Vins            |
| <b>T</b> <b>F</b> Cellers Sant Rafel       | <b>T</b> <b>F</b> Venus La Universal           |
| <b>T</b> <b>F</b> Ronadelles               |  |



**PRIORAT**  
Denominació d'Origen Qualificada



- T** Tast de Professionals  
**F** Estand a la Fira

## ELS CELLERS QUE HI PARTICIPEN DOQ PRIORAT

- |   |  |
|---|--|
| <b>T</b> <b>F</b> Vinícola del Priorat            | <b>T</b> Celler Vall Llach                       |
| <b>T</b> <b>F</b> Casa Gran del Siurana           | <b>F</b> Mas Igneus                              |
| <b>T</b> <b>F</b> Cellers Scala Dei               | <b>T</b> <b>F</b> Ferrer Bobet                   |
| <b>F</b> Cellers Capafons-Ossó                    | <b>T</b> Álvaro Palacios                         |
| <b>T</b> <b>F</b> La Conreria d'Scala Dei         | <b>T</b> <b>F</b> Celler Cal Pla                 |
| <b>T</b> <b>F</b> Clos Galena                     | <b>T</b> <b>F</b> Celler Sabaté - Mas Plantadeta |
| <b>T</b> <b>F</b> Trossos del Priorat             | <b>T</b> <b>F</b> Hidalgo Albert                 |
| <b>T</b> <b>F</b> Saó del Coster                  | <b>T</b> <b>F</b> Celler Tane                    |
| <b>T</b> <b>F</b> Cellers de Gratallops           | <b>T</b> Clos Figueras                           |
| <b>T</b> <b>F</b> Mas d'en Blei                   | <b>T</b> Bodegas Mas Alta                        |
| <b>T</b> <b>F</b> Gran Clos del Priorat           | <b>T</b> Portal del Priorat                      |
| <b>T</b> Clos Mogador                             | <b>T</b> Viticultors del Priorat                 |
| <b>T</b> Sangenis i Vaqué                         | <b>T</b> <b>F</b> Costers del Priorat            |
| <b>T</b> <b>F</b> Cellers Unió                    | <b>T</b> <b>F</b> Celler Joan Simó               |
| <b>T</b> <b>F</b> Buil & Giné                     | <b>F</b> Celler Devinssi                         |
| <b>T</b> Viticultors Mas d'en Gil                 | <b>T</b> Meritxell Pellejà                       |
| <b>T</b> <b>F</b> Celler Joan Ametller            | <b>T</b> <b>F</b> Mas Martinet                   |
| <b>T</b> <b>F</b> Gratavinum                      | <b>T</b> <b>F</b> Cims de Porrera                |
| <b>T</b> <b>F</b> Bodegas y Viñedos de Cal Grau   | <b>T</b> <b>F</b> Les Cousins Marc&Adrià         |
| <b>T</b> <b>F</b> L'Infernal Comber-Fischer-Gerin | <b>T</b> Celler Mas Doix                         |
| <b>T</b> <b>F</b> Celler Escoda Pallejà           | <b>T</b> <b>F</b> Marco Abella                   |
| <b>T</b> <b>F</b> Celler Burgos Porta - Mas Sinén | <b>T</b> <b>F</b> Coca i Fitó                    |



## ALTRES PARTICIPANTS

### **Ciutat convidada**

Ajuntament de Tarragona

### **Consells Reguladors de la Comarca del Priorat**

Consell Regulador de la Denominació d'Origen Montsant  
Consell Regulador de la Denominació d'Origen Qualificada  
Priorat

### **Escola d'Enologia Jaume Ciurana**

#### **Associacions**

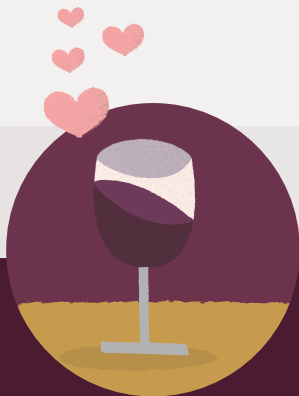
Prioritat  
Priorat Enoturisme  
Pimec  
Associació de comerciants de Falset

#### **Molins d'oli**

Òleum Priorat  
Molí de l'oli Miró Cubells



Espai Firal, carrer  
Miquel Barceló,  
Falset.



#9

## PROGRAMA CONTINUAT DE TASTOS

### Carpa wine lover

Tastos a càrrec de l'Escola d'enologia Jaume Ciurana,  
de la DO Montsant i de la DOQ Priorat.  
Presentacions de vi a càrrec dels cellers.



### HORARI

#### dissabte i diumenge

Dissabte: 11.30 h, 12.30 h, 13.30 h, 17 h, 18 h i 19 h

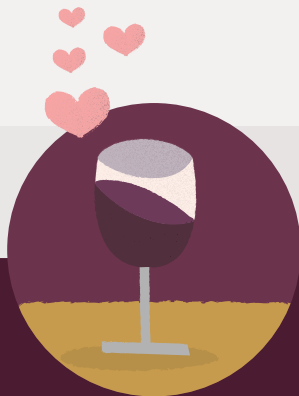
Diumenge: 11.30 h, 12.30 h i 13.30 h



### INSCRIPCIONS

Consulteu el tast al web [firadelvi.org/programa](http://firadelvi.org/programa) per conèixer el mètode  
d'inscripció en cada cas o adreceu-vos a l'estand d'informació.

#10



Plaça de la Quartera, 1.  
Falset (al costat de  
l'Oficina de Turisme).  
Falset.

## PROGRAMA CONTINUAT DE TASTOS

### Tastos wine lover al Consell Comarcal del Priorat

Tast de Garnatxes i Carinyenes de la DO Montsant  
i Tast de Vins de Vila de la DOQ Priorat.  
Durada dels tastos: 2 hores aprox.



#### HORARI

Diumenge: 12.30 h (DO Montsant)  
Dissabte: 17 h (DOQ Priorat)

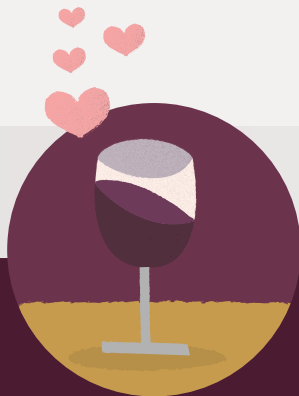


#### INSCRIPCIONS

*Inscripció prèvia. Consulteu el tast al web  
[firadelvi.org/programa](http://firadelvi.org/programa) per conèixer el mètode d'inscripció en cada cas.*



Espai Firal, carrer  
Miquel Barceló,  
Falset.



#11

## PROGRAMA CONTINUAT DE TASTOS

### Tast de Professionals

Els cellers de la DOQ Priorat i la DO Montsant oferiran un any més el Tast de Professionals en el marc de la 21a edició de la Fira del Vi de Falset.



### HORARI

*Dilluns 2 de maig*

De 10 a 17 h



### ACREDITACIONS

*Cal acreditar-se prèviament. Per fer-ho, cal enviar un correu electrònic a [tastprofessionals@gmail.com](mailto:tastprofessionals@gmail.com) indicant: 1. Nom i Cognoms / 2. Empresa a la qual pertany / 3. Càrrec a l'empresa. L'acreditació serà validada per l'organització, que enviarà un correu de resposta confirmant la inscripció al Tast de Professionals.*

#12



Espai Firal, carrer  
Miquel Barceló,  
Falset.

# ESPAI DE RESTAURACIÓ I OCI

## Servei de restauració



### HORARI

*Dissabte 30 d'abril*

De 12 a 24 h

*Diumenge 1 de maig*

De 12 a 22 h



Tiquets gastronòmics: 1 tiquet / 4€, 5€ i 6€

Es podran comprar al bar de la zona de restauració

Participen: Cal Blay, Xarcuteria artesana L'Lorens, Làctics Priorat, Rustica  
Bufona-Cervesa Artesana d'Scala Dei, Sweet Priorat, Zythum. La cervesa del  
Priorat i Ben Gin





Espai Firal, carrer  
Miquel Barceló,  
Falset.



#13

# ESPAI DE RESTAURACIÓ I OCI

## Vermuts musicals

### *Dissabte*

#### **VERMÚSIC & COOP AMB VERMUT FALSET**

Vermut i música en directe a càrrec del  
DJs Homo i el grup Soul Five.

**HORA:** Dissabte 30 de 12 a 15 h

**ORGANITZA:** Celler Cooperatiu Falset-Marçà.

**LLOC:** Celler Cooperatiu Falset-Marçà.

### *Diumenge*

#### **VERMUT MUSICAL**

Vermut i música en directe a càrrec de Nus (rock).

**HORA:** Diumenge de 12 a 15 h

**ORGANITZA:** Fira del Vi.

**LLOC:** Zona de restauració.

#14



Espai Firal, carrer  
Miquel Barceló,  
Falset.

# ESPAI DE RESTAURACIÓ I OCI

## Música en directe

### *Dissabte*

**CONCERT: PHIL OKSERA AND THE  
GRAPE VINES**

**HORA: 20 h**

*Música blues i rock, amb pinzellades  
de soul i country.*

**PREU: GRATUÏT.**

**CONCERT: MANERO SOUND SYSTEM**

**HORA: De 21 a 24 h**

**PREU: GRATUÏT.**

### *Diumenge*

**CONCERT DE LA BANDA DE  
L'ESCOLA DE MÚSICA**

**HORA: 18 h**

**DJs SESSIONS DE DJs LOCALS**

**HORA: De 20 a 22 h**

*Sessions de DJs locals.*

**PREU: GRATUÏT.**



L'espai lúdic per a infants està situat al carrer Miquel Barceló, Falset.



#15

## ESPAI LÚDIC

Tallers per a nens i nenes  
de 3 a 12 anys



### HORARI

*dissabte i diumenge*

d'11 a 14 h i de 16 a 20 h



### MONITORS

*L'espai estarà gestionat per tres monitors en cada franja (matí i tarda).*

## DISSABTE 30 D'ABRIL

### INAUGURACIÓ OFICIAL DE LA FIRA DEL VI

---

**HORA:** 12 h

*Inauguració oficial de la Fira del Vi a càrrec de la consellera d'Agricultura de la Generalitat, Meritxell Serret; l'alcalde de Tarragona, Josep Fèlix Ballesteros, i l'alcalde d'Arbúcies, Pere Garriga.*  
**LLOC:** Ajuntament de Falset.

### VISITES TEATRALITZADES A LA VILA DE FALSET

---

**HORA:** 11 h, 13 h i 17 h

**PREU:** 5€.

Venda del tiquet al punt d'informació de la Fira. Places limitades.  
**LLOC:** Sortida del Carrer de Baix, cantonada El Pont.

### TAST DE VINS

---

**HORA:** D'11 a 14 h i de 16 a 20 h

*Tasts de vins als estands de degustació dels cellers participants a la Fira.*  
**LLOC:** Espai de cellers. C. Miquel Barceló.

### CURS ACCELERAT DE TAST

---

**HORA:** 11.30 h, 12.30 h i 13.30 h

*Iniciació al tast de vins, a càrrec de l'Escola d'Enologia Jaume Ciurana.*  
**PREU:** GRATUÏT. Sense inscripció prèvia.  
**LLOC:** Carpa de Tast de l'espai de cellers.

### CERCAVILA PELS CARRERS

---

**HORA:** 12 h

*Amb la Banda Vila de Falset.*  
**LLOC:** Sortida de la Plaça de la Quartera.

### PRESENTACIÓ CLUB ENOTURISTA

---

**HORA:** 12 h

*Presentació club enoturista "Priorat Terroir".*  
**LLOC:** Consell Comarcal.

### VISITES AL CELLER COOPERATIU

---

**HORA:** 12 h, 13 h, 17 h i 19 h

**LLOC:** Plaça del Celler Cooperatiu de Falset Marçà.

### SERVEI DE RESTAURACIÓ

---

**HORA:** De 12 a 24 h

*Amb música ambient de DJs locals i comarcals.*  
**LLOC:** Al costat de l'espai de cellers.

### ESPAI LÚDIC PER A INFANTS

---

**HORA:** D'11 a 14 h i de 16 a 20.30 h

*Tallers per a nens i nenes de 3 a 12 anys, gestionat per 3 monitors en cada franja.*  
**LLOC:** C. Miquel Barceló.

### VERMÚSIC & COOP AMB VERMUT FALSET

---

**HORA:** De 12 a 15 h

*Vermut i música en directe a càrrec del DJs Homo i el grup Soul Five.*  
**ORGANITZA:** Celler Cooperatiu Falset-Marçà.  
**LLOC:** Celler Cooperatiu Falset-Marçà.

## CERCAVILA

---

**HORA:** 13.30 h

*Cercavila amb la Colla Gegantera, els Grallers, la Mulassa i la Somera de Falset.*

**LLOC:** Sortida des del Pont. Falset.

## TAST DE VINS A CÀRREC DE LA DOQ PRIORAT

---

**HORA:** 17 h

**INSCRIPCIONS:** info@doqpriorat.org

**LLOC:** Consell Comarcal del Priorat  
(al costat de l'Oficina de Turisme).

## TAST DE VINS BLANCS DE LA DO MONTSANT

---

**HORA:** 18 h

*Tast guiat de 5 vins blancs de la DO Montsant.*

**PREU:** 5€. Places limitades.

Cal prèvia inscripció: info@domontsant.com.

**LLOC:** Carpa de tast.

## PA, VI I SUCRE + GELATS AMB VI

---

**HORA:** 17.30 h

*Fes un passeig pel carrer de Baix de Falset mentre berenes a l'antiga i escoltes música en directe.*

**PREU:** Activitat gratuïta.

**ORGANITZA:** Biblioteca de Falset i l'Associació de Veïns del Carrer de Baix.

**LLOC:** Davant de la Biblioteca (Carrer de Baix)

## CASTELLERS

---

**HORA:** 18 h

*La Vella dels Xiquets de Valls" i la "Colla Castellera els Brivalls de Cornudella".*

**LLOC:** Carrer Miquel Barceló.

## DESCOBERTA DE L'OBRA "EL TEMPS (QUE PASSA)"

---

**HORA:** 18.30 h

*Presentació d'aquesta obra artística, que parla del temps i és un homenatge a la vida, amb una copa de vi per gaudir de moments plens d'art, poesia, dansa i música. Obra de 12 artistes relacionats amb la comarca.*

**LLOC:** Castell del vi.

## CONCERT: PHIL OKSERA AND THE GRAPE VINES

---

**HORA:** 20 h

*Música blues i rock, amb pinzellades de soul i country.*

**PREU:** GRATUÏT.

**LLOC:** Zona de restauració.

## CONCERT: MANERO SOUND SYSTEM

---

**HORA:** De 21 a 24 h

**PREU:** GRATUÏT.

**LLOC:** Zona de restauració.

## FIRA DEL VI NIT II

---

**HORA:** A partir de les 00.30 h

*Actuacions de Sense Sal i Xeic. En acabar Disco Mòbil.*

**ORGANITZA:** Colla Gegantera de Falset.

**LLOC:** Pavelló poliesportiu.



**DIUMENGE 1 DE MAIG****TAST DE VINS I VENDA DE VINS**

---

**HORA:** D'11 a 14 h i de 16 a 20 h*Tasts de vins als estands de degustació dels cellers participants a la Fira.***LLOC:** Espai de cellers. C. Miquel Barceló.**VISITES TEATRALITZADES A LA VILA DE FALSET**

---

**HORA:** 11 h, 13 h i 17 h**PREU:** 5€.

Venda del tiquet al punt d'informació de la Fira. Places limitades.

**LLOC:** Sortida del Carrer de Baix, cantonada El Pont.**CURS ACCELERAT DE TAST**

---

**HORA:** 11.30 h, 12.30 h i 13.30 h*Iniciació al tast de vins, a càrrec de l'Escola d'Enologia Jaume Ciorana.***PREU:** GRATUÏT. Sense inscripció prèvia.**LLOC:** Carpa de Tast de l'espai de cellers.**VISITES AL CELLER COOPERATIU FALSET-MARÇÀ**

---

**HORA:** 12 h, 13 h i 17 h**LLOC:** Plaça del Cellar.**VERMUT MUSICAL**

---

**HORA:** De 12 a 15 h*Vermut i música en directe a càrrec de Nus (rock).***ORGANITZA:** Fira del Vi.**LLOC:** Zona de restauració.**SERVEI DE RESTAURACIÓ**

---

**HORA:** De 12 a 22 h*Amb música ambient de DJs locals i comarcals.***LLOC:** Al costat de l'espai de cellers.**ESPAI LÚDIC PER A INFANTS**

---

**HORA:** D'11 a 14 h i de 16 a 20.30 h*Tallers per a nens i nenes de 3 a 12 anys, gestionat per 3 monitors en cada franja.***LLOC:** C. Miquel Barceló.**TAST DE GARNATXES I CARINYENES A CÀRREC DE LA DO MONTSANT**

---

**HORA:** 12.30 h*Tast guiat de 6 vins monovarietals, de garnatxa i carinyena.***PREU:** 10€. Cal fer la reserva al mail: info@domontsant.com.**LLOC:** Al Consell Comarcal (al costat de l'Oficina de Turisme).**CONCERT DE LA BANDA DE L'ESCOLA DE MÚSICA**

---

**HORA:** 18 h**LLOC:** Zona de restauració.**TANGOS A LA COOPERATIVA**

---

**HORA:** 18 h*Concert de la violinista falsetana Marta Cardona, amb Oriol Aymat i Marcelo Mercadante.***PREU ANTICIPADA:** 10€, a les oficines de l'Ajuntament o al telèfon 977 83 00 57.**PREU TAQUILLA:** 12€.**LLOC:** Sala de bótes del Cellar Cooperatiu.**DJs SESSIONS DE DJs LOCALS**

---

**HORA:** De 20 a 22 h*Sessions de DJs locals.***PREU:** GRATUÏT.**LLOC:** Zona de restauració.

## ALTRES ACTIVITATS

### De l'1 d'Abril al 21 de maig

#### SOPARS I TASTS AL CELLER DE L'ÀSPIC

---

HORA: 20.30 h

PREUS I MÉS INFORMACIÓ: 977 831 247.  
LLOC: Al restaurant Celler de l'Àspic.

#### Dissabte 23 d'abril

##### TALLER DE PINTURA MURAL

---

HORA: 17 h

INSCRIPCIONS: Biblioteca de Falset.

#### Divendres 29 d'abril

##### TAST DEL DECENNI (PER A PROFESSIONALS)

---

HORA: 10 h

ORGANITZA: DO Montsant.  
LLOC: Vitec.

##### TAST DE BLANCS

---

HORA: 19 h

*Vins blancs de la DOQ Priorat i la DO Montsant, amb presència d'una taula de vins blancs d'arreu del món.*

PREU ANTICIPADA: 20€. Reserves a:  
info@vinsiolisdelpriorat.com  
i info@aguilovinateria.com, 977 83 18 35  
i 977 83 07 76.

PREU TAQUILLA: 25€.  
ORGANITZA: Aguiló Vinateria i Vins i Olis del Priorat.  
LLOC: Àbsis del Castell de Falset. Falset.

##### MOSTRA PICTÒRICA

---

HORA: 19 h

*Obertura de la mostra pictòrica d'Adrià Vernet i altres artistes.*  
LLOC: Sala de bótes del Celler Cooperatiu Falset-Maçà.

#### Diumenge 1 de maig

##### TAST DEL DECENNI (PER PROFESSIONALS)

---

HORA: 10 h

ORGANITZA: DOQ Priorat.  
LLOC: Vitec.

#### Divendres 6 de maig

##### ELS OFICIS DEL VI

---

HORA: 19 h

*Conversa amb Sara Pérez (Venus La Universal Mas Martinet) i Francesch Frisach (Celler Frisach). Ho acompanyarem amb una copa de vi. Activitat del cicle Biblioteques amb DO.*  
LLOC: Biblioteca Salvador Estrem i Fa.

#### Diumenge 8 de maig

##### ELS CAMINS DEL VI

---

HORA: 10 h

*Recorregut a peu pels Guiamets, amb Carne Perelló i visita al Celler La Placeta (DO Montsant) Inscripció prèvia, places limitades.*  
PREU: 40€  
ORGANITZA: Biblioteca de Falset.

#### Divendres 13 de maig

##### TALLER DE PINTURA AMB VI

---

HORA: 18.30 h

*Taller de Pintura amb vi per a infants, a càrrec de Tinta i Vi. Inscripció prèvia, places limitades.*  
ORGANITZA: Biblioteca de Falset.

#### Divendres 20 de maig

##### TALLER DE PINTURA AMB VI

---

HORA: 19 h

*Presentació del llibre Petites històries de banquetes, de Marta Gómez Mata i Fèlix Raval Queixalós.*  
ORGANITZA: Biblioteca de Falset.

**DISSABTE 23 D'ABRIL****NIT DE LES MINES DE BELLMUNT DEL PRIORAT****HORA:** 20 h

**PREU ANTICIPADA:** 35€. (Inclou tast + menú tapes) Reserves a: [tastdelesmines@gmail.com](mailto:tastdelesmines@gmail.com).  
**PREU TAQUILLA:** 40€.  
**LLOC:** Museu de les Mines. Bellmunt del Priorat.

**DIVENDRES 29 D'ABRIL****TAST DE CARINYENES DE PORRERA****HORA:** 20 h

**PREU:** 50€. Reserves a: [cellersdeporrera.com](http://cellersdeporrera.com).  
 Les places són molt limitades, és imprescindible reservar.  
**LLOC:** Plaça de l'Església. Porrera.

**10A NIT DE LES GARNATXES DE CAPÇANES****HORA:** 20.30 h

**PREU:** 28€. Només Anticipada.  
**CONTACTE:** 977 178 319  
[cellercapcanes@cellercapcanes.com](mailto:cellercapcanes@cellercapcanes.com).  
**LLOC:** Celler de Capçanes. Capçanes.

**DISSABTE 30 D'ABRIL****TAST AMB DONES DE GRATALLOPS****HORA:** De 10 a 13 h

**PREU:** 18€. Reserves a: 977 262 373 i [info@closfigueras.com](mailto:info@closfigueras.com).  
**LLOC:** Restaurant Les Figueres. Gratallops.

**POBOLEDA VINS I MÚSICA****HORA:** D'11 a 14 h

**PREU:** 5€. (Inclou copa d'obsequi, tapes i visita al Celler Perinet.)  
 Reserves a: [hola@perinetgroup.com](mailto:hola@perinetgroup.com) i 977 827 113.  
**LLOC:** Finca Mas Perinet. Poboleda.

**MASROIG FOOD TRUCKS****HORA:** De 12 a 20 h**LLOC:** El Masroig.**TAST AMB LLOPS****HORA:** 18 h

**PREU:** 50€.  
**RESERVES:** a Hotel & Restaurant Cal Llop.  
**INFO I RESERVES:** 977 839 502  
[info@cal-llop.com](mailto:info@cal-llop.com) [tastambllops.com](http://tastambllops.com).  
**LLOC:** Plaça de Dalt, 21. Gratallops.





## DISSABTE 30 D'ABRIL

### VI DE NIT 2016 MAS FIGUERES

---

**HORA:** 20.30 h

**PREU:** 50€. (Inclou copa + tast de vins + Càtering Cal Blay + Sweet Jazz Band)  
Reserves a: 644 205 484 / 687 814 144  
info@masfigueres.com masfigueres.com.  
**LLOC:** Mas Figueres (Cra. Marçà, km 2).  
Marçà.

### VI-NIGHT RESTAURANT LES FIGUERES

---

**HORA:** De 10 a 13 h

**PREU:** GRATUÏT.  
Reserves a: 977 262 373  
i info@closfigueras.com.  
**LLOC:** Restaurant Les Figueres.  
Gratallops.

## DIUMENGE 1 DE MAIG

### TAST DE CAL COMPTE

---

**HORA:** 20 h

**PREU:** 25€. (Inclou tasts i aperitius)  
Reserves a: calcompte.com.  
**LLOC:** Cal Compte (Major, 4)  
Torroja del Priorat.

### TAST DE LES MINES DE BELLMUNT

---

**HORA:** 20 h

**PREU:** 20€. (Inclou tast + aperitius)  
Amb l'entrada rebreu un 2x1 per al  
Museu de les Mines per gaudir-lo de  
juny a desembre de 2016.  
**LLOC:** Museu de les Mines de Bellmunt.  
Bellmunt del Priorat.

### TAST ORGANIC SOIRÉE

---

**HORA:** de 18 a 22 h.

**PREU:** GRATUÏT.  
**LLOC:** Celler Grau\_Vinateria&Gastroteca,  
Siurana.



*Aquest programa pot ser modificat per causes diverses.  
Si fos així, disculpeu les molèsties. Per consultar el  
programa actualitzat al minut consulteu el web  
fira del vi.org.*

# DOQ PRIORAT

L'**Estatut del Vi** promulgat el 1932 pel Ministeri d'Agricultura ja reconeixia el Priorat com a zona vitivinícola a protegir. L'aplicació i execució d'aquesta Llei no es va poder realitzar degut a les circumstàncies sociopolítiques viscudes al país fins al final de la guerra civil.

El 23 de juliol de 1954 es va aprovar el primer reglament de la DO Priorat. Des dels seus inicis, la seu del Consell Regulador havia estat a l'**Estació Enològica de Reus**, però el 1999 es va traslladar a Torroja del Priorat, cosa que ha contribuït a facilitar les gestions i ha possibilitat així la implicació del sector.

L'any 2000, degut al gran reconeixement pel que fa a la qualitat i especificitat que estaven adquirint els vins de la DO, el **Consell Regulador** en ple va prendre l'acord de sol·licitar al Departament d'Agricultura Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya a través de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) l'atorgament de **Denominació d'Origen Qualificada**. El Departament d'Agricultura, un cop realitzades les comprovacions oportunes, va aprovar el Reglament regulador de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat el **18 de desembre del 2000**.

**La DOQ Priorat és l'única denominació d'origen qualificada a Catalunya** i una de les dues úniques amb aquest segell a l'estat espanyol, d'acord amb els processos i sistemes de producció que se segueixen en aquesta regió vitivinícola.



**PRIORAT**  
Denominació d'Origen Qualificada

## DO MONTSANT

La **Denominació d'Origen Montsant** ha passat de ser una de les revelacions dels darrers anys a convertir-se en un referent del panorama vitivinícola nacional i internacional. La qualitat dels seus vins, de garnatxes i carinyena, ha donat la raó a la crítica i premsa especialitzada, que en el seu dia la qualificava de “**valor a l'alça**” i “**gran descobriment**”.

Ara, **The New York Times** parla de Montsant com una DO “que s'ha reinventat, amb nous productors que han saltat a la palestra mundial”. **La Guia Peñín**, la guia més important d'Espanya, diu que “és la DO amb major creixement qualitatiu de Catalunya, una DO en la qual tots els cellers han sabut treballar bé, fins al punt que es pot parlar d'un concepte de marca Montsant”.

**Sobremesa**, una de les revistes de gastronomia més destacades de l'Estat, afirma que Montsant “viu un apassionat romanç amb els consumidors i la crítica”. Per últim, **La Guia de Vins**, referent de la crítica a Catalunya, també enalteix la DO i escriu que “Montsant és l'avantguarda d'una manera de fer vi que amb el temps s'ha consolidat com una opció en si mateixa”.

Els elogis de la crítica especialitzada tenen el seu reflex en els consumidors. Avui dia, els vins de Montsant es troben a les taules d'una **quarantena de països**. Gairebé la meitat dels vins que s'elaboren a Montsant es destina a l'**exportació**.

Els cellers de Montsant mantenen el seu propòsit de seguir **sorprenent i captivant** amb vins de gran qualitat, fidels a un territori on un clima de contrastos, l'orografia accidentada, la variabilitat de sòls, les varietats històriques de raïm i la mà de l'home són font de matisos.

# www.firadelvi.org

#firadelvi



Organitza:

Ajuntament de Falset



PRIORAT

Denominació d'Origen Qualificada

montsant

Denominació d'Origen Qualificada



Consell Comarcal  
del Priorat



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Ensenyament  
Institut Priorat



VITEC  
PARC  
TECNOLÒGIC  
DEL VI



Col·labora:

Patronat de Turisme



Diputació Tarragona



COSTA DAURADA



Patronat de Turisme

Diputació Tarragona



Generalitat  
de Catalunya

Mitjans oficials:

LAVANGUARDIA

CUINA

vadevi.cat

TR3SC  
El Club de Cultura

