

CONCURS INTERNACIONAL DE GARNATXES A la Terra Alta hi ha un terç de la garnatxa blanca de tot el món

eniment

El concurs combina actes professionals i actes oberts al públic



del concurs de garnatxes del món pot ser un impuls de qualitat als cellers de la Terra Alta, que són una activitat econòmica fonamental a la comarca". ■

ACTES OBERTS AL PÚBLIC

Dissabte 14 d'abril

Fira del vi i l'art de Batea

D'11.00 h a 15.00 h

Fira del Vi i l'Art, que se celebrarà al centre històric de Batea.

Lloc: centre històric de Batea

Tiquets: es compren directament a la fira.

Preu: copa + 5 tiquets: 12 €; 5

tiquets: 6 €; 3 tiquets de degustació gastronòmica: 5 €

Nit de les Garnatxes amb Estrelles

19.30 h

Obertura de portes.

Lloc: Església Poble Vell de Corbera.

20.00 h

Inici de la gala de cloenda amb el lliurament de premis.

Seguidament començarà el sopar, de la mà de les Estrelles Michelin de la regió, que uneixen el seu talent per a oferir-vos una experiència inoblidable. Amenització musical durant tota la vetllada.

Fran López (de Villa Retiro) Jeroni

Castell (de Les Moles) Vicent Guimerà (de l'Antic Molí).

Es podran tastar totes les referències de vins (més de 800) que s'han presentat al Concurs en un tast únic.

Tiquets: www.concursgarnatxes.doterraalta.com/entrades. Preu: 60 € (IVA inclòs)

PROGRAMA CONCURS GARNATXES DEL MÓN. De l'11 al 14 d'abril

Dimecres 11 d'abril

Sopar. Òpera Samfaina

Òpera Samfaina és la unió perfecta entre gastronomia, estètica made in Barcelona, cultura i entreteniment al bell mig de les Rambles.

Pernotació a BARCELONA

Dijous 12 d'abril

Visita a Tarragona: 'Les petjades del vi'

Un recorregut per l'inici de la història del vi a Tarragona, que va néixer amb la irrupció de l'Imperi Romà al territori. Visitarem els punts més emblemàtics de la Tarragona Romana, des de l'amfiteatre fins al circ pretori, i descobrirem com el vi va començar a fer-se lloc en la societat.

Dinar maridatge a Tarragona

Acompanyat amb vins de diferents Denominacions d'Origen garnatxeres catalanes.

Exposició

'Passatge de la garnatxa: de la matèria a l'ànima'. Un recorregut pels sentits que ens ajudarà a conèixer i entendre millor la Garnatxa a través d'una sèrie d'estacions centrades en la Garnatxa Catalana i, més concretament, en la Garnatxa blanca de la Terra Alta.

Lloc: Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa

Hotel + sopar a Le Méridien.

Hotel situat al Vendrell.

Havaneres

Ens acompanyarà el grup d'havaneres Veles i Vent.

res Veles i Vent.

Divendres 13 d'abril

Tast de qualificació

Tast de qualificació del concurs al Celler Cooperatiu de Gandesa.

Visita poblat històric Coll del Moro

La resta del grup podrà aprofitar per a fer una visita al Poble Ibèric Coll del Moro.

Dinar

Dinar a peu dret a càrrec de l'Associació de Restauradors de la Terra Alta, un menú dissenyat pel moment per tal d'harmonitzar amb els vins de la DO Terra Alta i vins dels països participants al concurs.

Lloc: Celler Cooperatiu de Gandesa.

Jornades tècniques

Celler de Joan Figueres, Gandesa.

Presentació: 16.20 h a 16.30 h.

1a ponència: 16.30 h a 16.50 h.

Evidències de producció vitivinícola en època ibèrica: el cas del jaciment arqueològic del Coll del Moro de Gandesa (Terra Alta). Ponents: Maria

Carme Belarte i Rafel Jornet

2a ponència: 16.50 h a 17.10 h

De la Vernaccia a la garnatxa peluda. Set segles de garnatxes. Ponent: Josep M Puiggròs i Jové

3a ponència: 17.10 h a 17.30 h

Elaboracions especials de la garnatxa blanca. Els Brisats i Dolços. Ponent: Oriol Pérez de Tudela

Torn preguntes: 17.30 h a 17.45 h

Descans: 17.45 h a 18.10 h

4a ponència: 18.10 h a 18.35 h

Coneixent una mica més la Garnatxa blanca. Feines de desenvolupament a vall d'Ebre.

Ponent: Maite Rodríguez-Lorenzo

5a ponència: 18.35 h a 18.50 h

Caracterització organolèptica de Garnatxes de la Mediterrània.

Ponents: Joan Ignasi Domenech, Xoán Elorduy, Alessandra Del Caro i Éric Aracil

Torn de preguntes: 18.50 h

Fi jornada tècnica: 19.00 h

Visita per la regió

Mentre es realitzen les Jornades Tècniques, la resta de convidats tindrà l'opció de realitzar una visita per diferents indrets de la regió.

Projecció d'El moment'

Un retrat optimista del món rural de la Terra Alta, dirigit per Elisenda Trilla.

Sopar

Vetllada al Restaurant de la Catedral del Vi de Pinell de Brai.

El sopar gastronòmic anirà a càrrec de la cuina d'en Fran López (Estrella Michelin) del restaurant Villa Retiro de Xerta. L'acompanyarem dels vins de la DO Terra Alta.

Nit a hotels de la Terra Alta

Dissabte 14 d'abril

2n tast de qualificació

Jurat: Tast de qualificació del concurs al Celler Cooperatiu de Gandesa.

Fira del Vi i l'Art de Batea

La resta de grup tindrà l'oportunitat

de visitar mentrestant la Fira del Vi i l'Art a Batea, amb degustacions i mostres artístiques variades.

Dinar

Dinar típic de la Terra Alta, a la Venta de Sant Joan, Batea.

Serà un àpat informal i se celebrarà als jardins de la masia, a càrrec dels restauradors de la Terra Alta: Miralles, Ginebrals, La Fontcalda, La Cuina de la Lore i Nou Moderno.

Entre els plats que tastarem hi trobareu plats tradicionals com la clotxa o les baldanes... Tot acompanyat de les garnatxes de la DO Terra Alta!

Cloenda + lliurament de premis

El 6è Concurs de Garnatxes del Món finalitzarà amb una gran festa de cloenda on es lliuraran els premis a les millors garnatxes.

Tota la cloenda, inclòs el sopar de gala, se celebrarà a l'Església Poble Vell de Corbera.

Nit de les Garnatxes amb estrelles

Fran López, del Restaurant Villa Retiro de Xerta; Jeroni Castell, de Les Moles d'Ulldecona; Vicent Guimerà, de l'Antic Molí d'Ulldecona.

Un sopar maridat amb DO Terra Alta i amb els participants del Concurs de Garnatxes del Món 2018!

Els tiquets del sopar i els diferents paquets del concurs es poden comprar a través de www.concursgarnatxes.doterraalta.com/