

Dimecres 2 de maig

Xerrada: Protecció Fitosanitaria per la vinya del segle XXI

A càrrec del Sr. Juan Baviera, Responsable de Desenvolupament del grup SAPEC AGRO. Organitza: Nova Comercial.

A les 20 h. a la Sala d'Actes de l'Ajuntament de Falset.

Dijous 3 de maig

Conferència: "Aterrazamiento en la viña y cambios climáticos en el Priorat"

Pel Sr. Idelfonso Pla Sentís. Organitza: Escola d'Enologia de l'IES Priorat.

A les 17 h a l'Escola d'enologia de l'IES Priorat.

Conferència: Sistemes de tapat alternatiu per vins i licors: el tap Vino-lok i el vino long-cap

Pel Sr. Jordi Mir. Organitza: Escola d'Enologia de l'IES Priorat.

A les 19 h a l'Escola d'enologia de l'IES Priorat.

Sopar maridatge: formatges i vins

Formatge: Montillobé d'Aitona (Lleida); Serra del Tormo (La Torre de l'Espanyol).

Vins de la Cooperativa de Capçanes DO Montsant.

A les 21 h. al Celler de l'Aspic (tel. 977 83 12 46).

Cine – Prior – Art: " Cuentos de otoño" de Eric Rohmer, en acabar tast d'un bon vi de "Rhône"

Organitza: L'Associació per les Arts del Priorat PRIOR – ART

A les 22 h al local Flor de Maig de Gratallops. Preu entrada: 2€



Divendres 4 de maig

Jornada tècnica de referència: Slow food: Una alternativa per potenciar els productes agraris del Priorat.

Organitza: DAR (Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural)

Inscripcions: A l'oficina comarcal del Priorat ;Av. Priorat, s/n. 43730 Falset; Tel. 977 830 259 A/e: apriorat.darp@gencat.net

De les 10 h. a les 14h.

Programació

10 h. Presentació de la jornada.

Sr. Antoni Sans, director dels Serveis Territorials de Tarragona del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.

Il·lm. Sr. Jaume Domènech, alcalde de l'Ajuntament de Falset.

10.10 h. Presentació del moviment internacional Slow Foot.

Sr. Jean Lhéritier, president de Slow Food de França, fiduciari del Convivium del Rosselló i membre del Comitè Internacional de Presidència de Slow Food.

11 h. Pausa – cafè.

11:30 h. Experiències de Slow Food a Catalunya.

Sr. Josep Pàmies, vocal de Convivium Slow Food de Balaguer o cotitular de l'empresa Pàmies Hortícoles.

12.30 h. Viticultors de denominacions d'origen creadors de terroir.

Sr. Marc Parcé, president de la Denominació d'Origen Cotlliure, president de l'Associació La Seve, viticultor i propietari de La Rectorie (Banyuls, França).

13.30 h. Cloenda de la Jornada



7é Tast de vins blancs de les do de la comarca del priorat

Clos Nelin 05

Enllaç 05

Mas d'en Compte 06

Coma Blanca 05

Trio Infernal 05

Les Brugueres 06

Morlanda 06

Odysseus 06

Nunci 05

Closa Batllet 05

Mas d'en Just 06

Vinya Llisarda 05

Les Sorts 06

Mas Collet

Ètim 06

Oreig 06

Clos Mogador

Capafons & Osso

Joan Sangenis Juncosa

Viticultors Mas d'en Gil

Trio Infernal

Conreria d'Scala Dei

Viticultors Del Priorat

Viñedos de Ithaca

Diek Hoet

Celler Ripoll

Celler Mas d'en Just

Celler Fuentes

Celler el Masroig

Celler de Capçanes

Agrícola Falset – Marçà

Mas de la Caçadora

Organitza: **Aguiló Vinateria**

c/ Miquel Barceló, 11

Tel. 977 83 07 76

e-mail: info@aguilovinateria.com

Inscripcions per ordre de reserva

Gratuït per als socis del club

04 de maig a les 19 h.

Garnatxes de mitjanit: Portes obertes al celler de Capçanes

Desafiant la son, despertem els sentits amb 4 esplèndides garnatxes de diferents terrenys: calissa, llicorella, argila i panal. Una mostra de l'obra pictòrica d'en Ferrer Pedrol, fill d'aquesta terra, arrodonirà amb la seva força aquesta experiència sense precedents a càrrec del Dr. Fernando Zamora, Degà de la facultat d'Enologia de la URV.

De les 23 h a 1 h al Celler de Capçanes

Dissabte 5 de maig

Inauguració de la Fira

a càrrec del Conseller de Governació, Honorable Sr. Joan Puigercós i Boixassa; l'alcalde de Cambrils, Sr Robert Benaiges; viticultors de la ciutat de Riquewihr (França) DO Alsàcia, invitada de la present edició de la Fira; la Pubilla i l'Hereu de Falset, Patricia Hernández i Pau Sabater; i d'altres autoritats.

A les 12 h a la Sala d'Actes de l'Ajuntament. Seguidament recorregut per la Fira.

Mini-Curs accelerat de tast de vins

Dirigits pels alumnes dels cicles formatius d'enologia i viticultura de l'IES Priorat. Inscripcions a la Carpa de Informació .

A les 13 h a la carpa de la fira



Tast amb llops. Primer tast de "vins de poble".

Amb la presència de verema.com que faran entrevistes i comentaris sobre el Tast els quals publicaran a la pàgina de verema.com

Presentació de vins de la collita 2005

DOQ Priorat

Finca Dofi 2005 Alvaro Palacios

Clos Figueres 2005

Font De La Figuera 2005 Clos Figueras

Clos Manyetes 2005 Clos Mogador

Alice 2005

Celler de L'abadia 2005 Celler De L'abadia

Terram 2005 Sao del Coster

Laurel 2005 Clos i Terrasses

Ariadna 2005 Sarah i Rene Viticultors

CELLER CONVIDAT:

La Preceptorie de Centernach & La Rectorie – Vins du Pays des Côtes Catalanes – França.

Es contrastaran les garnatxes i carinyenes de Gratallops, Collioure i Banyuls.

Servei en copes Syrah de Riedel amb la col·laboració de Euroselecció Bufet per acompanyar el vi.

Jazz en directe.

Preu: 35,00 euros Places limitades. Informació Hotel & Restaurant Cal Llop tel 977839502.

A les 13'30 h, al local la Flor de Maig de Gratallops

Tast presentació collita 2005. Vins de la DOQ Priorat i la DO Montsant

Preu 60 euros. Places limitades. Informació Ajuntament de Falset, Tel. 977 83 00 57 i Oficina de Turisme, Tel. 977 83 10 23.

17 h. a l'Escola d'Enologia del IES Priorat

DOQ Priorat

Finca Dofi 2.005

Mas d'en Compte Negre 2.005

L'Espill 2.005

Lo Givot 2.005

Les Eres 2.005

Scala Dei Cartoixa 2.005

Idus de Vall Llach 2.005

Mas de Masos 2.005

Gran Clos 2.005

Llicorella 2.005

Negre De Guarda 2.005

Clos Figueras 2.005

Clos Mogador 2.005

Clos Manyetes 2.005

Iugiter Selecció 2.005

Cims De Porrera 2.005

Fa 112 2.005

Clos Martinet 2.005

Perinet 2.005

Abellars 2.005

Ònix Evolució 2.005

Alvaro Palacios, Gratallops

Celler Cal Pla, Porrera

Celler Cecilio, Gratallops

Celler Del Pont, La Vilella Baixa

Celler Joan Simó, Porrera

Cellers d'Scala Dei, Scala Dei

Celler Vall Llach, Porrera

Celler Capafons-Ossó, Falset

Cellers Fuentes, Bellmunt Del Priorat

Cellers Unió, Reus

Clos Berenguer, el Molar

Clos Figueras, Gratallops

Clos Mogador, Gratallops

Clos Manyetes, Gratallops

La Conreria d'Scala Dei, Scala Dei

Cims De Porrera, Porrera

Mas Igneus, Gratallops

Mas Martinet Viticultors, Falset

Mas Perinet, La Morera de Montsant

Nogueral, La Vilella Alta

Vinícola Del Priorat, Gratallops

Clos Fontà 2.005	Viticultors Mas d'en Gil, Bellmunt del Priorat
Gratavinum Gv5 2005	Gratavinum, Torroja Del Priorat
Pleret 2.005	Buil & Giné, Falset
Tocs 2.005	Terres de Vidalba, Poboleda
Dits Del Terra 2.005	Terroir Al Límit, Torroja Del Priorat
La Basseta 2.005	Bodegas Mas Alta, La Vilella Alta
Trio Infernal 2/3 2.005	Combierrfischergerin, Torroja del Priorat
Gran Cruor 2005	Casa Gran del Siurana, S.l., Bellmunt del Priorat
Brogit 2.005	Mayol Viticultors, Torroja del Priorat
Masia Duch 2.005	Masia Duch, Scala Dei
Clos Abella 2.005	Marco Abella, Porrera
Alice 2.005	Celler De l'Aabadia, Gratallops
Terram 2.005	Sao Del Coster, Gratallops
Per Martina 2.005	Parmi Priorat, Porrera
Odyseus 2.005	Viñedos de Ithaca, Gratallops
Triumvirat 2.005	Terra de Verema, El Molar
Clos Monlleó 2.005	Sangenís i Vaqué, Porrera
Mas Sinén 2.005	Burgos Porta, Poboleda
Clos Dominic Vinyes Altes 2.005	Francisco Castillo Serrano, Porrera

DO Montsant

Ètim l'Esparver 2.005	Agrícola Falset-marça, Falset
Masia Esplanes 2.005	Cellers Capafons-Ossó, Falset
Cingles Blaus Mas de les Moreres 2.005	Cingles Blaus, Cornudella De Montsant
Perlat 2.005	Cellers Unió, Reus
Ardea 2.005	Celler Orcella, Marça
Cabrida 2.005	Celler de Capçanes, Capçanes
Les Sorts Vinyes Velles 2.005	Celler El Masroig - El Masroig



Laurona-Selecció 6 Vinyes 2.005	Celler Laurona, Falset
Criança 2.005	Celler Francesc Masdeu, El Masroig
El Bugader 2.005	Celler Joan d'Anguera, Darmós
Terròs 2.005	La Cova dels Vins, Falset
Racó d'Atans 2.005	Celler Mas De Les Vinyes, Cabacés
Venus 2.005	Venus "la Universal", Falset
Fra Guerau 2.005	Viñas del Montsant, Marça
Cucullar 2.005	El Cucullar, Falset
Gotia 2.005	Mas Perinet, Cornudella de Montsant
Furvus 2.005	Vinyes Domenech, Capçanes
Malondro 2.005	Celler Malondro, Cornudella de Montsant
Pater 2.005	Ficaria Vins, La Figuera
Tretze 2.005	Mas de la Caçadora, Els Guiamets
Gènesi 2.005	Vermunver, Marça
Santbru 2.005	Portal del Montsant, Marça
Nubac 2.005	Can Just Viticultors, Falset
Isis 2.005	Celler Els Guiamets, Els Guiamets
Batec5 2.005	Cellers Cubells i Cubells, La Figuera
Solpost 2.005	Cellers Sant Rafel, Pradell De La Teixeta
Mas de l'Abundància Criança 2.005	Mas De l'Abundància, El Masroig
L'Heravi Criança 2.005	Vinyes d'en Gabriel, Darmós

Mini-Curs accelerat de tast de vins

Dirigits pels alumnes dels cicles formatius d'enologia i viticultura de l'IES Priorat. Inscripcions a la Carpa de Informació .

A les 18 h. a la carpa de la fira.



Mostra de dolços del Priorat .

Organitza: Associació de Dones la Quartera.

També hi haurà dolços de Cambrils, ciutat invitada a la fira.

A les 18 h. al Pont.

L'últim glop a la Taverna. Una nit màgica de Vi, dansa, música, rialles i moltes sorpreses que no et pots perdre. La festa continuarà amb disco-mòbil.

El món de la faràndula i l'espectacle arriben a la Fira del Vi de la mà de l'Associació Cultural la Corrandà.

Preu 3 €, Disco-mòbil GRATUITA.

Entrades anticipades a la Carpa d'Informació.

A les 23 h. al Pavelló Poliesportiu de Falset

Diumenge 6 de maig

Concurs de cuina: la cuina del vi

En el jurat hi participaran gent del poble, membres de l'Escola d'Hoteleria de Cambrils i Restauradors.

A les 11 h. al Pont.

Mini-Curs accelerat de tast de vins

Dirigits pels alumnes dels cicles formatius d'enologia i viticultura de l'IES Priorat. Inscripcions a la Carpa de Informació .

A les 13 h a la Carpa de la Fira



Tast de vins d'Alsàcia, DO invitada a la present edició.

Inscripcions a la Carpa d'Informació

A les 13 h. a la Carpa de la Fira

Paella Popular

En acabar la cuina del vi. A la plaça de la Quartera.

Tiquets a la Carpa d'Informació, preu 2 €

Teatre " Sopar en companyia"

A les 18 h al Teatre l'Artesana de Falset.

Tast de vins blancs del món. Dirigit pel Sumiller Josep Roca del Restaurant Celler de Can Roca

Es tastaran:

François Villard Monjoux

Depocins 05 (Viognier)

Domaine Roulot Mersault

Mersault Les Tessions De Mon Plaisir 04 (Chardonnay)

Didier Dagueneau

Cuvée Silex 02 (Sauvignon Blanc)

Foucault – Chacé

Clos Rougeart Bréze 97 (Chenin Blanc)

Weingut Hermann Dönnhoff.
Oberhausen (Gran Cru)

Niederhäuser Hermannshöhle
01 (Riesling)

Weingut Dr. Bürklin – Wolf.
Wachenheim

Eiswein Forster Pechstein 91
(Riesling)

Organitzat per Aguiló vinateria de Falset. Places limitades. Inscripcions tel. 977 83 07 76 – 977 83 18 35

Dia 6 a les 19 h. a la sala de tast de "Triangle de Tast" Plaça de la Quartera, 24. Falset.



Dilluns 7 de maig

Tast del Decenni. Vins de l'anyada 1997

A les 10 h a la sala de tast de l'Escola d'Enologia de l'IES Priorat.

Inscripcions Ajuntament de Falset, tel 977 830 057

Tast presentació collita 2005 amb vins de la DOQ Priorat i DO Montsant, només per a professionals.

Es tastaran els mateixos vins que el dia 5 de maig

Entrada amb rigurosa acreditació. S'ha d'haver estat inscrit abans a l'Ajuntament de Falset, tel. 977 830 057

A les 11 h. a l'Escola d'Enologia de l'IES Priorat,

Tast de vins Vins de varietats autòctones italianes

Es tastaran vins de:

Nebiolo, Sangiovese, Teroldego, Barbera, Corvina, Prugnolo Gentile

A les 21 h. al Celler de l'Aspic (tel. 977831246)



Altres Activitats

Exposició. Trajectòria artística de Marçà Giné.

Celler Cooperatiu. Organitza: Agrícola Falset – Marçà

Dies 5 i 6 de maig de 11 h. a 13 h. i de 17 h. a 20 h.

Exposició. L'aigua font de vida i paisatges.

Celler Cooperatiu. Organitza: Agrícola Falset – Marçà

Dies 5 i 6 de maig de 11 h. a 13 h. i de 17 h. a 20 h.

Expo Prior – Art. Exposició d'artistes de la comarca del Priorat.

Dies 4, 5 i 6 de maig de 11 h. a 13'30 h. i de 17 h. a 21 h. al Teatre de l'Artesana

Mostra de productes artesans, comerços locals i comarcals al carrer de Baix

Notes

Dies 5 i 6 de maig Fira del Vi al carrer Miquel Barceló a partir del camp Municipal d'Esports Domènech – Aragonès (camp de futbol) amb direcció al pont.

Horari de la fira dissabte i diumenge de 11 h a 21 h. Tancat de 14'30 a 16 h

Duran la fira i a la carpa d'informació hi haurà a la venda tiquets de degustació de vins (10 eee), tiquets per la rifa dels plats de la Cuina del Vi (1ee) , tiquets Paella Popular (2ee), inscripcions per als Mini-cursos accelerats de tast de vi (8ee), entrades als actes que es realitzaran durant la fira i venda de diversos productes relacionats amb l'event.

L'organització es reserva el dret de fer modificacions al programa en cas necessari.

