

**SALA CATAS - Rambla Ntra.Sra.**

capacidad 70 personas

**ESPACIO DE LOS SENTIDOS - Centro Agrícola**

capacidad 40 personas

sesiones de pago

**VIERNES 3**

18,00 **Presentación de Vinos TORRES**  
19,00 **Presentación de Vinos TORRES**

20,00 **Perlas Rosadas**

*Cata varietal de rosados D.O.PENEDÈS*

*Introducción a cargo del enólogo Pere Escudé. Vinos comentados por cada bodega*  
Cabernet Sauvignon --- 1+1=3 Pere Escudé  
Merlot -- Alsina Sardà Núria Alsina  
Sumoll -- Jané Ventura Gerard Jané  
Merlot -- Mas Comtal Albert Milà  
Pinot Noir - Can Bonastre César Torrijos

19,00 **La Evolución de un mito**

*Cata Vertical 5 añadas - JEAN LEON*  
Precio por persona 10 Euros

21,00 **Des "tapa" el vino**

*Taller de armonías sensoriales*  
Dinamizado por el enólogo Pere Escudé  
Precio por persona 10 Euros

**SÁBADO 4**

18,00 **Cata de Copas RIEDEL**  
19,00 **Cata de Copas RIEDEL**

20,00 **CHALA con el XAREL.LO!**

*Cata de Xarel.los de la D.O. PENEDÈS*

*Introducción a cargo del enólogo Pere Escudé. Vinos comentados por cada bodega*  
Alsina Sardà - Xarel.lo '08 Núria Alsina  
Parató - Xarel.lo '08 Josep Elias  
Parés Baltà "Calcarí" - Xarel.lo '08 Marta Casas  
Viladellops - Xarel.lo '08 Carlos Nieto  
Can Ràfols dels Caus "Pirail" Xarel.lo '03 Pere Escudé

21,30 **Sinfonías blancas de olores y sabores**

*Cata para descubrir los aromas florales y frutales en diferentes vinos de la D.O. Penedès*  
*Introducción y comentarios a cargo del enólogo Pere Escudé*  
Torres - Waltraud (Riesling)  
Pinord - Mireia (Muscat i Gewürstraminer)  
Can Feixes - Blanc Selecció -(Macabeu, Parellada, Chardonnay y Pinor Noir)  
Vega de Ribes - Sauvignon Blanc  
Mont Marçal - Blanc (Macabeu, Parellada, Xarel.lo, Chardonnay y Sauvignon Blanc)

20,30 **CATA ENO-GASTRONÓMICA DE XAREL.LOS**

*Xarel.lo 3 viñas de FERRÉ i CATASUS*  
Canelón del Pato y el Gallo del Penedès  
*Xarel.lo Clásico de ALBET I NOYA*  
Bacalao al estilo tradicional  
*Xarel.lo Finca VILADELLOPS*  
Pato confitado con orejeras y piñones  
*Xarel.lo dulce XXV de PARATÓ*  
Pastel de bizcocho con frutos secos y pasas  
comida elaborada por: Restaurante EL GAT BLAU  
vinos comentados por cada bodega  
conducción de la sesión de maridaje a cargo : RICARD TENORIO  
  
precio por persona: 20 Euros

**DOMINGO 5**

18,30 **Magia Dulce**

*Cata de Vinos Dulces & Delicadezas del PENEDÈS*

*Vinos comentados por los enólogos de cada bodega*

Emendis "Dolç Muscat" Lluís Raventós  
Pinord Moscatell Carles Playà  
Mas Comtal "Lyric" Albert Milà  
Albet i Noya "Dolç Adrià" Josep M<sup>a</sup> Albet

20,00 **Glamour Femenino**

*Cata de Vinos del PENEDÈS elaborados per Mujeres*

*Vinos comentados por los enólogos de cada bodega*

Vilarnau Xarel.lo 08 - Eva Plazas  
Avi Ton Xarel.lo Barrica 08 - Natàlia Duran  
Duc de Foix Cabernet Rosat 08 - Maria Galup  
Hisenda Miret Garnatxa 07 Marta Casas

Organización:



más información a [www.caixapenedesvijazz.com](http://www.caixapenedesvijazz.com)

preinscripciones en: [info@vijazzpenedes.com](mailto:info@vijazzpenedes.com) o por teléfono a UVIPE (9h a 14h) 93 890 13 95

para participar en las diferentes sesiones será necesario haberse inscrito previamente y estar en la sala correspondiente 15 minutos antes de cada cata

inscripciones a la Feria (en caso de que haya plazas disponibles de las preinscripciones): Stand de la Academia Tastavins del Penedès