

SALA TAST - Rambla Ntra.Sra.

capacitat 70 persones

sessions gratuïtes

ESPAI DELS SENTITS - Centre Agrícola

capacitat 40 persones

sessions de pagament

DIVENDRES 3

 18,00 **Presentació de Vins TORRES**
 19,00 **Presentació de Vins TORRES**

 20,00 **Perles Rosades**
Tast varietal de rosats D.O.PENEDÈS
Introducció a càrrec de l'enòleg Pere Escudé. Vins comentats per cada celler

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 **L'Evolució d'un Mite**
Tast Vertical 5 anyades - JEAN LEON
 Preu per persona 10 Euros

 21,00 **Des "tapa" el vi**
Taller d'harmonies sensorials
 Dinamitzat per l'enòleg Pere Escudé
 Preu per persona 10 Euros

DISSABTE 4

 18,00 **Tast Copes RIEDEL**
 19,00 **Tast Copes RIEDEL**

 20,00 **XALA amb el XAREL.LO!**
Tast de Xarel.los de la D.O. PENEDÈS
Introducció a càrrec de l'enòleg Pere Escudé. Vins comentats per cada celler

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 **Sinfonies blanques d'olors i sabors**
Tast per descobrir els aromes florals i fruitals en diferents vins de la D.O. Penedès
Introducció i comentaris a càrrec de l'enòleg Pere Escudé

Torres - Waltraud (Riesling)	Pinord - Mireia (Muscat i Gewürstraminer)
Can Feixes - Blanc Selecció -(Macabeu, Parellada, Chardonnay i Pinor Noir)	Vega de Ribes - Sauvignon Blanc
Mont Marçal - Blanc (Macabeu, Parellada, Xarel.lo, Chardonnay i Sauvignon Blanc)	

 20,30 **TAST ENO-GASTRONOMIC DE XAREL.LOS**
Xarel.lo 3 vinyes de FERRÉ i CATASUS
Caneló de l'anec i el gall del Penedès
Xarel.lo Clàssic d'ALBET I NOYA
Bacallà a l'estil tradicional
Xarel.lo Finca VILADELLOPS
Ànec confitat amb orellanes i pinyons
Xarel.lo dolç XXV de PARATÓ
Pastís de pa de pessic amb fruits secs i pansetes
menjar elaborat per: Restaurant EL GAT BLAU
vins comentats per cada celler
conducció de la sessió de maridatge a càrrec : RICARD TENORIO
preu per persona: 20 Euros
DIUMENGE 5

 18,30 **Màgia Dolça**
Tast de Vins Dolços & Delicadeses del PENEDÈS
Vins comentats pels enòlegs de cada Celler

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

 20,00 **Glamour Femení**
Tast de Vins del PENEDÈS elaborats per Fèmines
Vins comentats per les enòlogues de cada Celler

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

Organització:


PENEDÈS
 DENOMINACIÓ D'ORIGEN

 més informació a www.caixapenedesvijazz.com

 preinscripcions a: info@vijazzpenedes.com o per telèfon a UVIPE (9h a 14h) 93 890 13 95

per participar a les diferents sessions caldrà haver-se apuntat prèviament i estar a la sala corresponent 15 minuts abans de cada tast

inscripcions a la Fira (en cas de que hi hagi places disponibles de les preinscripcions): Estand de l'Acadèmia Tastavins del Penedès