

V Eclipsi de Garnatxa blanca

INFORMACIÓ ADICIONAL:

Preu entrada:

25€/persona

(inclou copa de regal i degustacions de vi i menjar)

Venda d'entrades:

A partir del 22 de Juny al:

• Consell Regulador DO Terra Alta (Gandesa)

• Ajuntament de Bot.

Més informació:

Consell Regulador DO "Terra Alta"

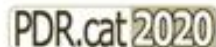
T. 977 421 278

raquel@doterraalta.com

ORGANITZA:

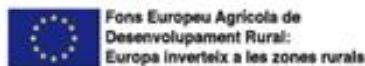
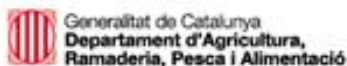


COL·LABORA:



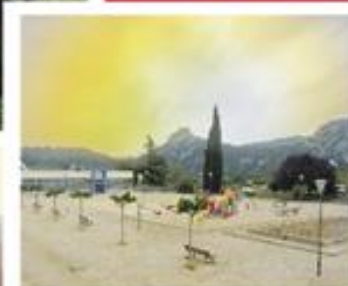
Informació i promoció de règims de qualitat

Actuació del programa de Desenvolupament Rural de Catalunya 2014-2020 cofinançada per:



V Eclipsi de Garnatxa blanca

Dissabte 30 de Juny de 2018
a les 20:30h al Parc Municipal de Bot



Mostra de vins
de Garnatxa Blanca
DO Terra Alta
amb maridatge de
restaurants de la
comarca.

Durant l'acte
es farà la presentació
del Cartell de la
31 ena Festa del Vi
a Gandesa 2018

Més info: www.festadelvi.cat

V Eclipsi de Garnatxa blanca

Dissabte, 30 de Juny

20:00 h

Recepció dels assistents

Lloc: Parc Municipal Bot (C. Verge de La Fontcalda s/n)

20:30 h

Presentació de la 31a Festa del Vi a Gandesa

L'acte serà presidit per:

- Carles Luz (President del CCTA i alcalde de Gandesa)
- Lluís Agut (Alcalde de Bot)
- Joan Arrufí (President del Consell Regulador DO Terra Alta)
- Gerard Ubalde (President de la Societat Unió Gandesana)
- Pere Bové (President del Celler Cooperatiu de Gandesa)

Durant l'acte es descobrirà el cartell de la 31 Festa del Vi a Gandesa.

21:00 h

a

00:00 h

V Eclipsi de Garnatxa blanca

Us hem preparat un vespre vinícola d'allò més especial per celebrar l'arribada de l'estiu acompanyats de la varietat de raïm més representativa de la nostra comarca, la garnatxa blanca. Aquesta activitat permetrà al visitant degustar més de 25 vins blancs. Tots aquests vins estaran maridats amb unes tapes especialment escollides per l'ocasió elaborades per diferents restauradors de la comarca.

21:30 h

Actuació musical de Montse Castellà

La cantautora ebrenca ens presentarà el seu quart disc "Punts de llibre".

CELLERS PARTICIPANTS:

- AGRÍCOLA CORBERA (Corbera d'Ebre) – Sense Límits blanc
- ALTAVINS (Batea)- Il·lervània blanc
- CATERRA (La Pobla de Massaluca) - Hereus blanc
- CELLER ALIMARA (Batea) – El Senyal blanc
- CELLER ARRUFÍ (Batea) – Celler Arrufí blanc
- CELLER BATEA (Batea) – Naturalis Mer blanc
- CELLER BERNAVÍ (Vilalba dels Arcs) Bernaví Notta Bianca blanc
- CELLER COMA D'EN BONET (Gandesa) – Prohom Experientia blanc
- CELLER COOPERATIU GANDESA (Gandesa) – Somdinou blanc
- CELLER ESSÈNCIA (Gandesa) – Essència de lluna blanc
- CELLER FRISACH (Corbera d'Ebre) – L'Abrunet de Frisach blanc
- CELLER GERMANS BALART (Gandesa) – Llepolia blanc
- CELLER JOSEP VICENS (Gandesa) – Mon Iaió Sisco blanc
- CELLER LA BOTERA (Batea) – Vila Closa blanc
- CELLER MENESCAL (Bot) – Avus blanc
- CELLER PIÑOL (Batea) – Nostra Senyora Portal blanc
- CELLER RIALLA (Batea) – Rialla blanc
- CELLER SANT JOSEP VINS (Bot) – Laquarta blanc
- CELLER SERRA DE CAVALLS (Pinell de Brai)- Serra de Cavalls blanc
- CELLER XAVIER CLUA (Vilalba dels Arcs) – II-lusió blanc
- COVILALBA (Vilalba dels Arcs) – Suprem blanc
- DOS GERMANS (Gandesa) – Dos Germans blanc
- ECOVITRES (Vilalba dels Arcs)- Mesies garnatxa blanca
- ESCOLA AGRÀRIA DE GANDESA (Gandesa) – Glau-k blanc
- ESTONES VINS – Vine blanc
- LAFOU CELLER (Batea)– Lafou Els Amelers
- LES VINYES DEL CONVENT (Horta de Sant Joan) – Mas de Sotorres blanc
- VINS DEL TROS (Vilalba dels Arcs) – Vins del Tros Cent x Cent blanc

RESTAURANTS PARTICIPANTS I TAPES ELABORADES:

- Casal Municipal Corbera d'Ebre (Corbera d'Ebre) – Fricandó amb verdures i bolets fantasia
- Club Esportiu (Bot) – Tapes variades
- La Cuina de la Lore (Corbera d'Ebre)- Patisset de bacallà amb sanfaina
- Restaurant Ginebrals (Gandesa) – Salmorejo de maduixa amb cruixent d'pernil, ou de guatlla farcit amb niu de patates i canutillo farcit de mousse d'alvocat i ganyims
- Restaurant La Fontcalda (Gandesa) – Pudding de cabratxo
- Restaurant Miralles (Horta de Sant Joan) – Corder cruixent amb hummus i ceba, bombó de foie i mango
- Restaurant Moderno (Vilalba dels Arcs) – Vaset de compota de pera de St. Joan amb crema suau de foie
- Restaurant Oniria (Gandesa) – Torrada de carpaccio de bou fumat amb pinyons i pomes.
- Restaurant Sibarites (Gandesa) – Tàrtar de tonyina roja amb mango i tocs cítrics
- Vegan Market (Bot) – Broxeta de verdura i soja, foccacia de tomàquet i orenga

Postres:

- Forn La Llesca - Assortit d'ametllats, muntets, carquinyols, cocos, mantecats, rosquilles i panadons de xocolata o cabell d'àngel
- Obrador Agrícola Sant Josep - Prims

ENTITATS COL·LABORADORES:

Ajuntament de Bot
Associació de Restauradors de la Terra Alta
Associació Turisme Rural de la Terra Alta