

ARRELS DEL VI

26 segles de vinicultura a St Martí d'Empúries



04 | 2013

DOSSIER DE PRENSA



ÍNDICE

- 1 | ¿Qué es Arrels del Vi?
- 2 | Expositores
- 3 | Visitantes
- 4 | Premios
- 5 | El cartel de Arrels del Vi 2013
- 6 | Información práctica
- 7 | Sant Martí d'Empúries
- 8 | Colaboradores
- 9 | Contacto



1 | ¿QUÉ ES ARRELS DEL VI?

Arrels del Vi es la feria profesional de vinos de la D.O. Empordà de gama alta, dirigida al consumidor final y a los profesionales de los sectores vitivinícola y gastronómico. Arrels del Vi debe su nombre a la historia de Sant Martí d'Empúries. En las excavaciones de la colonia griega de Emporion las pruebas arqueológicas demostraron que la viticultura llegó a la Península Ibérica a través de este punto privilegiado del Mediterráneo. De ahí que la tradición vitivinícola en esta zona cuente con unas raíces de más de XXVI siglos de historia.

Organizada por Dominic Abernethy, propietario de “El Cellar Petit” de Sant Martí d'Empúries, y Tess Oriol y Carlos Krauel de Global Marketing Turístico, Arrels del Vi celebra su VI edición los días 18 y 19 de mayo, apoyada por el enorme éxito de público (más de 3.000 visitantes) y la gran aceptación por parte de los profesionales del sector durante sus cinco ediciones anteriores. Arrels del Vi supone una oportunidad única de degustar en un solo espacio los mejores vinos de la D.O. Empordà y de comprar a precio de bodega verdaderas joyas de la viticultura ampurdanesa, en ocasiones, difíciles de conseguir en distribución tradicional.



2 | EXPOSITORES

Los expositores principales de la feria Arrels del Vi 2013 serán las siguientes bodegas de la D.O. Empordà, que producen vinos de alta calidad:

Bodegas Mas Vida

Mas Vida es una pequeña bodega situada en Cistella – Alt Empordà. Sus vinos proceden de las viñas que circundan la pequeña colina que preside la Ermita de Nostra Senyora de Vida, construida a principios del siglo XVII, en el centro de un inmenso panorama acariciado por la tramontana.

Can Sais

Celler Can Sais es una pequeña empresa familiar cuyas raíces vitivinícolas se remontan al siglo XVII. Desde 1999 se elaboran vinos de calidad, trabajando las antiguas variedades de uva autóctonas de la zona. Los viñedos están repartidos en el valle del Massís de les Gavarres donde abundan pizarra y arcilla, a 5 km. del mar y con un microclima ideal para obtener una elevada concentración, baja producción y una óptima maduración.

Castell Peralada

Cuando Miquel Mateu compró el Castell de Peralada en 1923, uno de sus principales objetivos era recuperar su tradición vitivinícola, los orígenes de la cual se remontan al siglo XIV, cuando los monjes carmelitas que vivían en el monasterio anexo ya producían un vino excelente. Hoy, Javier Suqué, nieto del fundador, mantiene vivo el espíritu de unir tradición y modernidad. Castell de Peralada es hoy una marca de prestigio gracias a los numerosos premios internacionales ganados en los últimos años con vinos y cavas com Gran Claustre, Finca Garbet o Finca Malaveïna.

Celler Arché Pagès

Celler Arché Pagès es una empresa familiar fundada en 2004 que cuenta con 14 hectáreas de viñas propias en la población de Capmany, donde se cultivan diferentes variedades de Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cariñena, Syrah y Macabeu. Recogida a mano en cajas, cada finca se vinifica por separado utilizando botas de roble francés.

Celler Hugas de Batlle

Viñas plantadas en terraza desde 2002 en el interior del término municipal de Colera son las que han dado la uva y finalmente el vino. La viticultura de la familia Hugas de Batlle es respetuosa con el entorno y las tradiciones. Las características del terreno favorecen la producción de vinos de alta calidad, y por ello, la inquietud de la familia por extraer y dar a conocer variedades como la Cariñena (o Samsó) o la Garnacha Negra que dan estos Coma Fredosa y Falguera.

Celler Marià Pagès

Celler Marià Pagès está situado en la Finca Can Libor datada del siglo XVII. En su bodega de crianza situada en el núcleo de Capmany ya se elaboraba vino en el siglo XIX. Todo ello avala la existencia del Celler Marià Pagès, reconocido como establecimiento centenario por la Cámara de Comercio de Girona y la Generalitat de Catalunya. Esta bodega posee 10 hectáreas de viñedo con las variedades: Garnacha



Negra, Garnacha Blanca, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Tempranillo, Chardonnay y Moscatel.

Celler Martí Fabra

Los orígenes del Celler Martí Fabra se remontan al siglo XII. Actualmente producen vinos de gran reconocimiento mundial cuidando el más mínimo detalle puesto que su filosofía se basa en que las mejores uvas dan los mejores vinos. El producto de sus viñedos se recoge bajo estrictos procesos manuales de selección.

Celler Mas Eugeni

El Celler Mas Eugeni está ubicado en la vertiente sur del municipio de Calonge. Su situación es privilegiada, delante de la riera, rodeado de bosques y campos de arenisca. Las rocas graníticas se transforman durante milenios en arenisca, un terreno poco adecuado para el cultivo de forraje pero ideal para la viña.

Celler d'en Guilla

Nuevos vinos de viñas viejas. Ésta es la apuesta de Celler d'en Guilla, una nueva bodega de producción limitada del barrio de Delfià, en el municipio de Rabós d'Empordà.

Clos d'Agon

Olivos históricos y árboles exóticos dejan la mirada en una cultura legendaria ya relacionada con el vino. Hace unos 350 años que ya se cultivaba viña en este lugar. En épocas anteriores hubo plantadas viñas híbridas. Clos d'Agon está situado a unos 100 m. sobre el nivel del mar, orientado al sur-suroeste y junto a un valle, encajado y protegido por los enormes árboles de los bosques que componen el Espacio Natural de "Les Gavarres". La superficie del entorno vitícola cubre cerca de 42 hectáreas, de las cuales aproximadamente 15 tienen viñas plantadas.

Empordàlia

Empordàlia es una bodega cooperativa formada por 80 pequeños productores tradicionales que cultivan un total de 300 hectáreas de viñas situadas en el Empordà.

Espelt Viticultors

Espelt Viticultors es una empresa joven que cuenta con modernas instalaciones en Vilajuïga y con más de 200 hectáreas de viña, muchas de ellas dentro o cerca del parque natural del Cap de Creus o del paraje natural de l'Albera sobre terrenos pizarrosos y de granito.

Vino JOC

Después de muchos años trabajando en el proyecto familiar, el enólogo Jordi Oliver ha decidido empezar en solitario. Pionero en la gama alta de la Denominación de Origen Empordà a principios de los años 90, Jordi Oliver fue el creador de los primeros vinos de la DO reconocidos por la prensa internacional. Ahora se lanza a la creación de vinos con su propio nombre, JOC.

Su nuevo proyecto pasa por la selección de viñas singulares, que ya hace tiempo, despertaron su interés por su rareza, ubicación geográfica, edad y pequeña producción.

***lavinyeta**

*lavinyeta es una bodega dedicada a la producción de vinos y aceites de calidad en Mollet de Perelada. El proyecto se inició hace seis años a partir de unas viñas muy



viejas, de 50 a 75 años. Desde 2006, se elaboran vinos en instalaciones modernas que se integran en un magnífico entorno natural.

Mas Llunes

Vinyes i Cellers Mas Llunes es una bodega familiar que concentra una larga tradición de viticultores y productores. La finca dispone de 45 hectáreas de viña, 6 de las cuales son viñas muy viejas de entre 50 y 100 años, a los pies de la sierra de l'Albera.

Oliveda

Según certifica la piedra dintel de la entrada de la bodega Oliveda más antigua de la casa, ya desde 1764 se producían vinos en la propiedad para consumo familiar. Desde hace 10 años, la familia ha reestructurado sus viñedos en Vilamanisclè, Garriguella y Capmany, introduciendo las nuevas variedades de uva como Merlot, Chardonnay, Cabernet Sauvignon que consolidan y mejoran las autóctonas de siempre, Garnacha y Samsó.

Pere Guardiola

Las bodegas Pere Guardiola y sus vinos son el fiel reflejo de toda una historia familiar y una personalidad propias de las tierras del Empordà. Actualmente la superficie total de viñedos de propiedad es de 38 hectáreas, entre las que se encuentran repartidas las variedades de Cariñena Negra, Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay y Garnacha Blanca. Ésta última cultivada en zona de montaña, de terreno arenoso y árido, que produce una uva de muy buen grado y sanidad para la elaboración de la Garnacha del Empordà, un vino dulce, natural, típico de la comarca. En la misma zona, se controlan las variedades de Macabeo, Garnacha Negra, Merlot, y destaca la Muscat de Alejandría.

Roig Parals

La bodega está ubicada en el centro de Mollet de Peralada y las viñas alrededor del pueblo, algunas ya centenarias. Trabajan unas 14 ha. de las cuales 10 son propiedad de la familia. Tienen especial cuidado de las parcelas más antiguas que datan de 1896, donde hay plantada la variedad Carinyena o como la nombran en la zona Samsó. Complementan sus vinos tintos con las cepas Cabernet y Merlot. En cuanto a las variedades blancas tienen Muscat, Macabeu y Garnatxa.

Terra Remota

La bodega Terra Remota es el resultado de la fusión de diseño y funcionalidad integrada en el medio ambiente. Situada en Sant Climent de Sescebes se trata de una propiedad de 40 ha donde se ha construido la única y sorprendente bodega Terra Remota, que cuenta con las siguientes variedades: Chardonnay, Lledoner blanco y negro, Cabernet Sauvignon, Sirà y Ull de Llebre. Sus propietarios son Marc y Emma Bournazeau.

Vinyes d'Olivardots

En tierras de gresa, en medio de suaves colinas, donde impera el silencio y la vista se pierde mirando las cepas, nace Vinyes d'Olivardots. Carme Casacuberta, licenciada en ciencias químicas y enología, junto con su esposo Antoni Pena, ingeniero industrial, ambos apasionados por el vino, enamorados de la naturaleza y movidos por la ilusión, en el año 2002 inician su soñado proyecto en Capmany (Alt Empordà): elaborar grandes vinos con la máxima expresión de su terroir. Dentro de un paraje único y rodeado de 4 hectáreas de viña, en el año 2006 se construye la bodega, de líneas



sencillas y modernas, pensada para trabajar con la ayuda de la gravedad, incorporando técnicas modernas pero conservando sistemas de trabajo de las tradiciones más arraigadas.

Vinyes dels Aspres

Vinyes dels Aspres es una pequeña bodega de Cantallops que elabora vinos singulares y de gran personalidad procedentes de viñas propias, principalmente Garnachas. Vinos marcados por el sol y el paisaje, de este rincón del mundo escaso de recursos y rico en esencias.

Y el invitado especial de la Cataluña Norte:

Domaine Treloar

Arrels de Vi 2013 invita por tercera vez a Domaine Treloar, una bodega ubicada en el Roussillon francés. Se trata de 10 hectáreas de viña propiedad del matrimonio formado por la neozelandesa Rachel Treloar y el inglés Jonathan Hesford. Sus viñas crecen en “Les Aspres” con variedades Syrah, Garnacha, Mourvedre (Monastrell), Cariñena, Muscat, Garnacha Gris y Macabeo, las cuales tiene entre 10 y 60 años. La vendimia y la selección de las uvas se hace a mano, cosa que garantiza que el fruto se encuentre en las mejores condiciones. Su objetivo es ser uno de los mejores productores de vino de la región. Los vinos del Domaine de Treloar han ganado medallas, premios y la aclamación de la crítica en Gran Bretaña, Alemania y Francia.



3 | VISITANTES

Arrels del Vi es una feria profesional de vinos de la D.O. Empordà abierta a todo el mundo, por eso los visitantes son los auténticos protagonistas. Arrels del Vi permite asistir al público general a un formato de feria tradicionalmente abierto de forma exclusiva a profesionales. La feria supone una oportunidad única de degustar en un solo espacio los mejores vinos de la D.O. Empordà y de comprar a precio de bodega verdaderas joyas de la vinicultura ampurdanesa, en ocasiones difíciles de conseguir en distribución tradicional.

El precio de la entrada, que costará 15€, incluye:

Degustación abierta de los mejores vinos de la *D.O. Empordà*

1 copa Schott, la única ecológica y la más resistente

Visita guiada a las *Ruïnes d'Empúries* y degustación de "*Mulsum*" (vino romano), a las 16h desde la Porta Marina

Arrels Kids: talleres creativos para los más pequeños, de 18h a 21h

Tapas de maridaje.

Venta directa de vinos a precio de bodega



4 | PREMIOS

Los galardonados de la V edición de Arrels de Vi 2012 fueron el resultado de una cata a ciegas realizada el 18 de abril de 2012, dirigida por 13 de los mejores sommeliers de l'Empordà y dirigida por el sommelier Rafel Sabadí.

Mejor Vino Tinto 2012: Masia Carreras 2007, Martí Fabra

Mejor Vino Blanco 2012: Blanc dels Aspres 2009, Vinyes dels Aspres

Mejor Vino Dulce 2012: Torre de Capmany Gran Reserva, Pere Guardiola

Para conocer los ganadores de este año deberemos esperar los resultados de la cata a ciegas celebrada el 29 de abril en el MAC Empúries.



5 | EL CARTEL DE ARRELS DEL VI 2013

El cartel de la feria Arrels del Vi 2013 es una creación original inspirada en el mundo del vino y los elementos más descriptivos de l'Empordà, como la tramuntana, realizado por el artista artesano Jordi Rubio (dr.yulius@terra.es)



FIRA | 18 | 19 | MAIG 2013 ARRELS DEL VI ST. MARTÍ D'EMPÚRIES

LA FIRA PROFESSIONAL DE VINS DE LA D.O. EMPORDÀ OBERTA A TOTHOM

Per a més informació: www.arrelsdelvi.com | domabernethy@gmail.com | +34 972 77 46 74

Col·laborem:



Organitza:



* Gaudiu del vi amb moderació!



6 | INFORMACIÓN PRÁCTICA

Horarios:

Días 18 y 19 de mayo de 2013, de 12h a 15h y de 17h a 22h.

Precio ticket:

15 euros. Incluye:

- Degustación abierta de los mejores vinos de la *D.O. Empordà*
- 1 copa Schott, la única ecológica y la más resistente
- Visita guiada a las *Ruïnes d'Empúries* y degustación de "*Mulsum*" (vino romano), a las 16h desde la Porta Marina
- Arrels Kids: talleres creativos para los más pequeños, de 18h a 21h
- Tapas de maridaje
- Venta directa de vinos a precio de bodega

Lugar:

St. Martí d'Empúries - L'Escala (Girona). Salida 5 autopista AP7.



7 | SANT MARTÍ D'EMPÚRIES

El pequeño pueblo medieval de Sant Martí d'Empúries fue el enclave escogido por griegos y romanos para entrar en la Península Ibérica. De ahí que sea conocido por sus ruinas. En ese momento empezó la tradición vitivinícola en Sant Martí, que actualmente cuenta con más de 26 siglos de historia. Las ruinas de la ciudad griega cuentan con el Museo de Arqueología de Cataluña. Los yacimientos se encuentran a dos kilómetros de L'Escala y al lado de Sant Martí d'Empúries. Desde ambas poblaciones puede accederse al recinto a través de un paseo peatonal.

L'Escala es un pueblo que ha crecido equilibradamente en un entorno privilegiado, donde la historia y el desarrollo han sabido convivir. Calas, playas, fiestas y tradición, deportes relacionados con la naturaleza y una variada oferta de alojamiento y restauración hacen de l'Escala un lugar muy interesante para el visitante.





8 | COLABORADORES

Col·laboren:



Organitza:



Diseño Gráfico: vanessa@montgri.net



9 | CONTACTO

Tess Oriol



introducing the world

Balmes, 11 – 17465 - Girona - Spain

Tel. (+34) 972 79 45 39- Fax (+34) 972 79 40 60 – M. (+34) 620 95 87 26

www.gmt.es

tess.oriol@gmt.es