

AÑO DEL VERMUT. PROGRAMA

1 de Abril

Nuevas visitas con audioguía y guías

La Cooperativa pone en marcha una nueva audioguisa de 30 minutos en catalán, castellano, inglés y francés y renueva su exposición permanente con nuevos materiales gráficos y explicaciones más didácticas para entender mejor todo el proceso de elaboración del vino y aceite en una bodega y molino de aceite modernistas y también con nuevas explicaciones arquitectónicas sobre el edificio y la vida de los socios de la Cooperativa. Las visitas guiadas también amplían su recorrido, y se visitará también la nueva bodega y una nueva sala de catas.

29 de Abril. 21:00 h.

Primera Cena “Seis meses, seis Estrellas”

Restaurante: Can Bosch. / Chef: Arnau Bosch.

Restaurante de Cambrils, Estrella Michelin 2022. El mar en el plato. Así podría resumirse la filosofía culinaria de Can Bosch, un restaurante que combina con oficio los productos que le aportan las barcas de pesca de Cambrils y los frutos y verduras que se cosechan en los pueblos de alrededor. // Plazas muy limitadas. 100 € x persona (mesas de 2, 4 personas, y grupos)

14 de Mayo

Inicio de las visitas para “WineLovers”

Empiezan las visitas por los verdaderos amantes del vino. Estas visitas “WineLovers” incluyen un recorrido especial por la bodega modernista en la que ya no se vinifica, y también por la zona de producción actual de la Cooperativa. Aparte de la cata técnica de los vinos más importantes de la Cooperativa, esta visita incluye una comida completa con platos maridados. // Horarios y duración: Se ofrecerá una visita “WineLover” al mes. Duración de 4 horas. Precio: 50€ x persona. Mínimo: grupos de 6 personas.

29 de Mayo

Segundo almuerzo “Seis meses, seis Estrellas”

Restaurante: Deliranto. / Chef: Pep Moreno.

Restaurante de Salou. Estrella Michelin 2022. Cocina de sensaciones, vivencias, un placer que va más allá de los sabores. Busca contar historias que acompañan al comensal en un viaje de fantasía. Todo está pensado como atrezzo para la historia que se representará a la hora de servir a los platos.// Plazas muy limitadas. 100 € x persona (mesas de 2, 4 personas, y grupos)

2 de junio.

Presentación del nuevo vermut de la Cooperativa

Barcelona. Pendiente de sitio y horario

Presentación en sociedad de un nuevo vermut fruto de la colaboración de la Cooperativa de Gandesa y Mariona Vilanova, bartender y asesora de la Cooperativa en materia de vermouths y combinados. Vilanova cuenta con casi 30 años de trayectoria en el mundo de la coctelería y entre sus últimos logros se encuentran ser la campeona de Cataluña Long Drink y Subcampeona de España en diversas categorías: Art Deco, coctelería Tiki y en técnica modalidad aperitivo .

16 y 17 de julio

Fiesta del vermut

Reúne un buen número de vermouths de Cataluña, que ofrecerán catas y talleres en los diferentes puestos de la feria. Además, habrá experiencias gastronómicas a mediodía y por la noche y un programa de música en directo en el que no faltará el jazz ni la música contemporánea.

31 de Julio

Tercer almuerzo “Seis meses, seis Estrellas”

Restaurante: Les Moles / Chef: Jeroni Castells

Restaurante de Ulldecona. Estrella Michelin 2022. Equilibrio perfecto entre el producto de territorio, la técnica, la diversión, la reflexión, las raíces y el atrevimiento. Sus cuatro pilares: productos de la zona y de calidad, recuperación de recetas ancestrales, innovación constante y sobre todo una imaginación infinita. // Plazas muy limitadas. 100 € x persona (mesas de 2, 4 personas, y grupos)

5 de agosto

Primero “Vine al aire libre”

Película: Un paseo por las nubes, 1995 // “Vine al aire libre” es un ciclo de 4 películas con temática de vino. Antes y durante la proyección en la Plaza de los descargadores de la Cooperativa, algunos restaurantes de Gandesa servirán tapas y bebida para cenar. La película del director Alfonso Arau tiene como protagonistas a Keenu Rives y Aitana Sánchez-Gijón. Es una maravillosa historia de amor que se desarrolla envuelta con la magia sensual de la cosecha del viñedo // Plazas limitadas. Precio: 7€ silla + cena (3 tapas + bebida) + película. Precio por tapa adicional: 2,5 €

6 de agosto. 13:30 h.

Cuarto almuerzo “Seis meses, seis Estrellas”

Restaurante: Antic Molí / Chef: Vicent Guimerà

Restaurante de Ulldecona. Estrella Michelin 2022. Cocina de compromiso con la tierra. Exponente de los movimientos Slow Food y Km 0, y bien conocido por su devoción por la galera, uno de los crustáceos más desconocidos en la alta gastronomía. Claves de su cocina son la artesanía, la sostenibilidad y la naturaleza. // Plazas muy limitadas. 100 € x persona (mesas de 2, 4 personas, y grupos).

12 de agosto

Segundo “Vine al aire libre”

Película: French Kiss, 1995. "Vine al aire libre" es un ciclo de 4 películas con temática de vino. Antes y durante la proyección en la Plaza de los descargadores de la Cooperativa, algunos restaurantes de Gandesa servirán tapas y bebida para cenar. La película es una comedia romántica con Kevin Kline y Meg Ryan que se desarrolla en el campo francés. En una escena con Meg Ryan, Kline le dice "No estás equivocada; el vino es como las personas. Toma todas las influencias de la vida y las absorbe para adquirir personalidad". // Plazas limitadas. Precio: 7€ silla + cena (3 tapas + bebida) + película. Precio por cada tapa adicional: 2,5 €

19 de agosto

Tercer "Vine al aire libre"

Película: Entre copas, 2004 // "Vine al aire libre" es un ciclo de 4 películas con temática de vino. Antes y durante la proyección en la Plaza de los descargadores de la Cooperativa, algunos restaurantes de Gandesa servirán tapas y bebida para cenar. La película es una comedia inteligente que cuenta la historia de Miles, un divorciado deprimido, aspirante a escritor y apasionado del vino que propone a su viejo amigo Jack, un actor fracasado que está a punto de casarse, hacer un viaje para visitar viñedos y degustar vinos antes de la boda. // Plazas limitadas. Precio: 7€ silla + cena (3 tapas + bebida) + película. Precio por cada tapa adicional: 2,5 €

26 de agosto

Cuarto "Vine al aire libre"

Película: A good year, 2006 // "Vine al aire libre" es un ciclo de 4 películas con temática de vino. Antes y durante la proyección en la Plaza de los descargadores de la Cooperativa, algunos restaurantes de Gandesa servirán tapas y bebida para cenar. La película está dirigida por Ridley Scott y protagonizada por Russell Crowe. Max Skinner es un corredor de bolsa exitoso residente en Londres, que recibe en herencia un viñedo francés. Max viaja a Francia con la clara intención inicial de vender el viñedo lo más rápido posible para volver a su vida normal en Londres, pero poco a poco duda de su idea original. Plazas limitadas. Precio: 7€ silla + cena (3 tapas + bebida) + película. Precio tapa adicional: 2,5 €

Sábado 3 y sábado 10

"El bus de la Vendimia"

Se trata de una actividad que quiere conectar algunas ciudades de Cataluña con los viñedos de la Terra Alta, y que permitirá vivir en familia y en primera persona el proceso de la vendimia y el contacto con los agricultores, durante el mes de septiembre.

25 de septiembre. 13:30 h.

Quinta comida "Seis meses, seis Estrellas"

Restaurante: Quatre Molins / Chef: Rafel Muria

Restaurante de Cornudella. Estrella Michelin 2022. Excelencia técnica y creatividad se suman en una cocina directamente relacionada con el mundo de la miel. Este maravilloso producto les inspira y aporta una fuente inagotable de posibilidades dando a los platos un toque distinto, único e inconfundible. // Plazas muy limitadas. 100 € x persona (mesas de 2 y 4, y grupos)

1 y 2 de Octubre. 10:30 h.

Desayunos en el viñedo

Empezar el día con un buen desayuno es vital, pero si es un desayuno de payés, aún mejor. Disfrutarás de un desayuno de embutidos y quesos regados con un buen vino y aceite de la Cooperativa, y te contaremos el viñedo y los olivos, así como la historia de la Cooperativa de Gandesa: su gente, la imponente catedral del vino modernista y todos nuestros productos. Esta actividad forma parte de la iniciativa #BenvingutsaPagès22. // Plazas muy limitadas. 20 € adultos,

10 € menores de 18 años, 3 € menores de 12 años

28 de octubre. 21 h.

Sexta cena "Seis meses, seis Estrellas"

Restaurante: El Rincón de Diego / Chef: Diego Campos

Restaurante de Cambrils. Estrella Michelin 2022. Ofrece una cocina imaginativa basada en el excelente producto de la zona que trata cuidadosamente para sacarle el máximo partido. Una cocina tradicional actualizada que ensalza los pescados y mariscos de Cambrils, dejando siempre constancia de ese toque personal que aquí saben dar a los arroces, las fideuás, su romesco o el suquet. // Plazas muy limitadas. 100 € x persona (mesas para 2 y 4 personas, y grupos)

19 de noviembre

Inicio de las visitas familiares

Iniciamos visitas enoturísticas para toda la familia: grandes y pequeños disfrutarán de la Cooperativa con actividades didácticas y teatralizadas, y con materiales adaptados a todas las edades, para que de los mayores a los más pequeños conozcan a fondo el proceso de elaboración del vino y óleo, el modernismo, el cooperativismo y todos los intrínsecos de la vida rural. // Horarios y duración: Se ofrecerá una visita familiar al mes, bajo demanda. Duración de 2 horas. Precio: 30€ x familia.

8-9 de diciembre. 15h a 19h y 9 a 15h

"Congreso del Vermut"

Quiere acoger a los diferentes actores del mundo del vermut, desde las universidades, hasta los enólogos pasando por responsables de premios, ferias y productos estrella. En este encuentro, que dará punto y final al Año del Vermut, se abordarán diferentes aspectos de la elaboración y venta de esta bebida, y se rendirá homenaje al vermut Terralta original de 1932, con etiqueta del cartelista Àngel Pallarès.

Más información: Javi Quintano, Responsable de Comunicación de la Cooperativa. 659274583 | comunicacio@coopgandesa.com // El calendario está sujeto a cambios.