vinetur

7 claves para saborear el Festival del Vino VÍVID desde Roses, en abril

martes 22 de marzo de 2022

ESCRITO POR MANU MOLINER

VíViD



Viu el mes de l'enoturisme a la Costa Brava

Reserva la teva experiència

vivid.costabrava.org

#EmpordaWine #InCostaBrava #InPyrenees

Abril 2022

Ruta del Vi DO Empordà
Costa Brava
Pirineu de Girona

Organitza

Diputació de Girona

Girona

Col·labora

EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Del 1 de abril al 1 de mayo el Empordà gerundense celebra la 8ª edición de este evento enogastronómico, con vinos de la propia comarca, que este año vuelve a ser presencial

Desayunos de tenedor entre viñas, catas en entornos singulares como monasterios o fortificaciones, marchas entre viñedos, plantada de cepas, catas con danza, maridajes con quesos, actividades familiares e inclusivas... 68 propuestas vinculadas al entorno del vino constituyen el programa de 'VÍVID', cita primaveral de referencia para los amantes del enoturismo en la Costa Brava. Una cuarentena de estas actividades se desarrollan en los alrededores de Roses, localidad que se convierte así en excelente base de partida para disfrutar de cinco intensos fines de semana con todas estas varidadas propuestas vitivinícolas. ¡Salud!



Imposible resumir de forma más concisa –¡en una sola palabra!– lo que significa el vino, los viñedos... y la alegría de vivir: VÍVID. Esta es la esencia de un Festival del Vino que, desde hace ocho años, cada mes de abril, convierte a dos grandes comarcas gerundenses –Alt y Baix Empordà, tierras de viñedos hermanadas bajo la DO Empordà– en epicentro del enoturismo. Y uno de sus municipios de referencia, Roses, vuelve a cobrar protagonismo como el destino ideal desde el que ir a disfrutar más de la mitad de las 68 experiencias integradas en la programación de esta 8ª edición.

Estas son las **7 pistas** para disfrutar algunas experiencias de VÍVID, desde Roses:

1–VIII Mostra del Vi D.O Empordà de Roses (24 de abril, de 11:00 a 15:00h).

Ubicada ante la muralla de su Ciutadella, en un espacio único donde catar los vinos de **una decena de bodegas** de esta DO, pertenecientes a la zona del Alt Empordà: **Vinyes dels Aspres, Empordàlia, Hugas de Batlle, Mas Vida, Cooperativa d'Espolla, Masetplana, Castelló Murphy, Gerisena, AV Bodeguers y Martí Fabra**. La Mostra estará acompañada de la mejor gastronomía de proximidad, elaborada para la ocasión por el colectivo **'La Cuina del Vent'**. Y habrá actividades complementarias como un taller de coupage y un divertido photocall.



2–Catas en espacios singulares.

El Palau de l'Abad, en Llançà, ofrece una '***Cata con vinos ecológicos del Empordà***' (2 abril), además de conocer la historia de este edificio y disfrutar del núcleo amurallado medieval de esta localidad. El claustro románico de Sant Domènec de Peralada acogerá '***Garnatxa frente a cariñena: batalla de vinos***' (9 abril), una cata de 6 vinos + 2 vinos dulces de estas dos variedades de cepas polivalentes del Empordà. Y en la iglesia de Sant Pere de Rodes tendrá lugar la '***Cata por el milenari***' (30 abril), una manera de rendir homenaje a este monasterio que data de 1022, en pleno siglo XI, con motivo de su milenario.



3–Comilonas y maridajes

'*La noche del Negret*' (14 abril), cena degustación de este pescado maridado con vinos de Capmany, en la Agrobodega El Parral (también accesible para personas con movilidad reducida e invidentes). **'*Cata de vinos catalanes premios Vinari*'** (24 abril), degustación de los 7 mejores vinos de la última década en estos galardones, organizada por bodega Mas Llunes, en Garriguella. **'*Masetplana y el Dragón: una cata de Sant Jordi*'** (30 abril), también en Garriguella, original maridaje en el que fragmentos literarios pueden cambiar de gusto en función de los vinos que los acompañan. **'*Cata de vinos dulces y rancios maridados con foie*'** (1 mayo), en Sant Climent Sescebes, organizada por la bodega Martí Fabra (accesible para invidentes).



4–Almuerzos entre viñas

'***Desayuno de tenedor entre viñas***' en las siguientes bodegas: **Hugas de Batlle (**2 abril), Colera, a cargo del chef Lluís Fernández; **Vinyes d'Olivardots** (3 abril), en Capmany, con la chef Roser Bronsoms; **Mas Llunes** (17 abril), en Vilajuïga, con el chef Moisés Vega; **Masetplana** (23 abril), en Garriguella, con el chef Carles Roig; **Pere Guardiola** (23 abril), en Capmany, con el chef Ricard Olivés; **Vinyes dels Aspres** (23 abril), en Cantallops, con el chef Pep Amiel; **Arché Pagès** (24 abril), en Capmany, con el chef Pep Serra; **Cooperativa Garriguella** (24 abril), en Garriguella, con el chef Gregory Abella; **Cooperativa Espolla** (24 abril), en Espolla, con el chef Xavier Bernal; **Martín Faixó** (30 abril), en Cadaqués, con el chef Ricard Olivés; y **La Vinyeta** (30 abril), en Masarac, con la chef Ariadna Sala.



5–Enoturismo activo

'***IV Marcha popular entre viñas***' (3 abril), organizada en las localidades de Espolla y Sant Climent Sescebes, incluye visitas a sus bodegas –Cooperativa d'Espolla y Martí Fabra– con cata. '***Vinos y paisajes del Cabo de Creus***' (9 abril), con visita a los viñedos de Mas Mares y vistas al paisaje del parque, subida en coche al Pla de Gates y cata en la bodega Martin Faixò. '***Enocaiac: vinos de l'Albera marítima***' (9 abril) actividad para público adulto (sin niños) en Portbou, navegando hacia el Mar de los Pirineos y admirando terrazas de viñas con desniveles. '***Rabós & Wine***' (16 abril), en Rabós de'Empordà, visita a este pueblo histórico del Paraje Natural de l'Albera y a su bodega ecológica, Castelló Murphy; '***Vivivi***' (16 abril), en Cantallops, espectáculo de cuerdas y vinos (de la bodega Vinyes dels Aspres) mientras un violín y un violonchelo hace bailar por la historia de la música. '***Naturaleza en los viñedos Espelt***' (30 abril), en Vilajuïga, incluye recorrido ornitológico.



6–Actividades familiares

'*Cata ancestral en el Monasterio de Sant Quirze*' (2 abril), en Colera, uno de los primeros monasterios construidos en esta zona de los Pirineos, l'Albera. **'*Cata histórica con vinos de resistencia y frontera*'** (9 abril), en el Castillo de Quermançó, Vilajuïga, maridando vino y arqueología. **'*Bébete la vida*'** (10 abril), en Cistella, maridaje de vino, queso y música en directo en la bodega Mas Vida (accesible para invidentes)

7–Actividades inclusivas

'*Vino y quesos*' (2 y 3 abril)en la bodega Martín Faixó, cerca de Cadaqués, con visita guiada y picnic brunch con quesos artesanales KM0. **'*Maridaje de vinos Empordàlia con chocolate*'** (16 abril), en la bodega de esta Cooperativa ubicada en Vilajuïga.

'***Vino en danza***' (24 abril), organizada por la agrobodega El Parral en Capmany; una copa de vino con cata de butifarra de garnatxa y danzas tradicionales a cargo del Esbart Dansaire de Castelló d'Empùries.



Más Información: http://ca.visit.roses.cat y https://vivid.costabrava.org/


Vívid 2022 - Viu el mes de l'enoturisme a la Costa Brava
Ver en YouTube