

Showroom

ALIMENTARIA 2016

11:00H
SALA DE TAST

Grans anyades d' Alella Collites.
Pansa Blanca 1981
+ 1996 + 2005 + 2011



Taula rodona amb Xevi Carbonell: Enòleg i Director tècnic de Raventós d' Alella.
Una regió de més de 2.000 anys de només 300 Ha a un passeig de Barcelona. Varietat blanca autòctona: Pansa Blanca. Sòl granític i sòl de sauló. Tastarem la primera de les collites del Celler, un vi blanc pensat com a jove amb 35 anys!!! de cada dècada fins avui la millor collita. Tast únic i irreplicable.

12:30H
SALA DE TAST

Mont-Ferrant
Despullem 150 anys.
Tres estils per a tres vestits



Taula Rodona amb Ramon Raventós: Propietari i Director de Mont-Ferrant.
Mont-Ferrant és la casa de cava més antiga del país. Ja són 150 anys!!! Estil propi i mirada inconfusible i gran capacitat d'envelliment. Despullem aquest 150 anys per valorar sense barreres l'essència d'un blanenc anomenat Agustí Vilaret. Tres filosofies, 6 vestits, un estil únic: Mont-Ferrant.

14:00H
SALA DE TAST

Calvisius & Titiana
el Maridatge Singular.
Quatre Caviar &
Quatre Titianes



Taula Rodona amb Sara Morales: Directora Comercial de Caviar Calvisius i Carles Antonio de Titiana.
Un aperitiu, de matí, un aperitiu de tarda, diferents textures, diferents bouquets. És el que us proposem experimentar amb Caviar Calvisius quatre sensacions úniques de Titiana.

16:30H
SALA DE TAST

Parxet: Un Viatge a través del temps.
Vi Base + El cava acabat de fermentar + collites 2013 i 2014



Taula rodona amb Xevi Carbonell: Enòleg i Director tècnic de Caves Parxet.
Us heu parat a pensar què serà del vostre futur, i el dels vostres fills? Quin paper té cadascuna de les varietats que utilitzem en el Parxet Brut Nature? Què generarà exactament la segona fermentació en el mètode tradicional Champainose? Què serem quan siguem grans?

18:30H
SALA DE TAST

Portal del Montsant:
Terra de Garnatxes.
Garnatxes 2011
+ 2012 + 2013 + 2015



Taula rodona amb Xevi Carbonell: Enòleg i Director tècnic de Caves Parxet.
Petites parcel·les totes amb molta experiència, a la zona del Montsant, elaboren garnatxes úniques, extraordinàries i, per desgràcia, de quantitat escassa, fet que n'impedeix la comercialització, però en permet l'intercanvi d'opinions entre unes vinyes i un celler a Marçà, sota la influència des del 1194 de Sant Bru de Colònia impulsor d'una terra vitivinícola de reconegut prestigi internacional. Quatre exclusives anyades.

19:30H
SALA DE TAST

El Tionio del mil·lenni passat: El principi d'un llarg viatge.
Collites 1996
+ 1998 + 1999



Taula Rodona amb Guillermo Pérez: Enòleg i Director tècnic de Tionio.
Els romans denominaven un vi *tionio* al vi més pur. Aquest era i és l'objectiu d'uns apassionats de vi, i enamorats de la Ribera del Duero a fer-se lloc des de la Finca de Pago de Casar a Pesquera del Duero. Volem mostrar-vos els primers fruits, els primers passos d'un viatge, una aventura que encara avui manté l'alegria de la fruita, el cos d'un bon projecte i la il·lusió del futur, us mostrem tres de les quatre primeres collites del Celler.