

I TROBADA DE MICROPRODUCTORS DE VI ANDORRA 2013 "Els artesans del vi"

El dia 30 de novembre del 2013 tindrà lloc a Sant Julià de Lòria la I Trobada de microproductors de vi, Andorra 2013.

Serà una oportunitat magnífica per poder conèixer i degustar el vi de 44 cellers d'Andorra, Espanya i França entre d'altres països, que treballen en microproducció.

La Trobada consta d'una zona d'exposició dels cellers, de tast de vi a porta oberta, ponències i de xerrades professionals en què es presentaran i es debateran les noves tecnologies i els últims avenços en biodinàmica aplicada a la producció del vi que elaboren aquests cellers de forma artesanal.

I JORNADA DE MICROPRODUCTORES DE VINO ANDORRA 2013 "Artesanos del vino"

El día 30 de noviembre del 2013 en Sant Julià de Lòria, tendrá lugar el I Encuentro de Microproductores de Vino, Andorra 2013.

Será una oportunidad magnífica para poder conocer y degustar el vino de 44 bodegas de Andorra, España y Francia entre otros países, que trabajan en microproducción.

La Jornada consta de una zona de exposición de las bodegas, cata de vino puertas abiertas, ponencias y charlas profesionales, donde se presentaran y debatirán, las nuevas tecnologías y los últimos avances en biodinámica aplicados en la producción del vino, que elaboran estas bodegas de forma artesanal.

I RENCONTRE DES MICRO-PRODUCTEURS DE VIN ANDORRE 2013 « Les artisans du vin »

Le 30 novembre 2013 aura lieu à Sant Julià de Lòria la I Rencontre des micro-producteurs de vin, Andorre 2013.

Il s'agira d'une magnifique opportunité de connaître et de déguster des vins provenant de 44 caves andorranes, espagnoles et françaises, entre autres, qui toutes travaillent sur le mode de la micro-production.

La Rencontre propose une zone d'exposition pour les caves, des dégustations de vin en accès libre, des exposés et des discussions entre professionnels pendant lesquels seront présentées et débattues les nouvelles technologies et les dernières nouveautés en matière de biodynamique appliquée à la production du vin telle qu'elle est pratiquée de façon artisanale dans ces caves.

LLISTAT EXPOSITORS

CASA AUVINYÀ (ANDORRA) · www.casaauvinya.com

BORDA SABATÉ (ANDORRA) · www.bordasabate.com

MAS BERENGUER (ANDORRA)

CASA BEAL (ANDORRA) · www.casabeal.com

COTO DE GOMARIZ (RIBEIRO) · www.losvinosdemiguel.com

DOMAINE VIRET (CÔTES DU RHONE) · www.domaine-viret.com

AIXALÀ I ALCAIT (PRIORAT) · www.pardelasses.blogspot.com

CASTELL D'ENCUS (PIRINEUS CATALANS) · www.castelldencus.com

GRATAVINUM - PARÉS BALTÀ (PRIORAT- PENEDES)
www.paresbalta.com · www.gratavinum.com

CELLER BREGOLAT (MONTMAGASTRE) · www.bregolat.com

BODEGAS PEDRO BALDA (RIOJA) · www.pedrobalda.com

BODEGAS F. SCHATZ (RONDA) · www.f-schatz.com

ALTAVINS VITICULTORS (TERRA ALTA) · www.altavins.com

VEGAAIXALÀ (VILANOVA DE PRADES) · www.vegaaixala.com

CELLER BALAGUER I CABRÉ (GRATALLOPS – PRIORAT)
www.celleralaguercabre.blogspot.com

DOMAINE GUY BERNARD (AOC CONDRIEU ET CÔTE RÔTIE)

DOMAINE GUY FARGE (AOC ST JOSEPH, CORNAS, ST PERAY)

DOMAINE CHRISTELLE BETTON

(AOC CROZES HERMITAGE ET HERMITAGE)

DOMAINE BERTHET RAYNE

(AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGE CAIRANNE)

DOMAINE LA ROUBINE (AOC GIGONDAS ET VACQUERAS)
www.aufildesvins.com

CERVOLES (COSTERS DEL SEGRE) · www.cervolesceller.com

CELLER LAFOU (TERRA ALTA) · www.lafou.es

DOMINIO DE TARES (BIERZO) · www.dominiodetares.com

VINS EL CEP (GELIDA) · www.vinselcep.com

CELLER BATLLIU (SORT) · www.batlliusort.cat

CELLER COMUNICA (FALSET) · www.facebook.com/celler.comunica

CEDO ANGUERA (MONTSANT) · www.cedoanguera.com

MAS DE LA CAÇADORA (PRIORAT) · www.masdelacaçadora.com

SOLÀ CLASSIC (MONTSANT) · www.solaclassic.com

NADAL (PENEDES) · www.nadal.com

MASIA SERRA (ALT EMPORDA) · www.masiaserra.com

MAS ESTELA (ALT EMPORDA) · www.masestela.com

MAS LLUNES (ALT EMPORDA) · www.masllunes.es

LES TERROIRS DU PLANTAUREL (ARIEGE)
www.lesterroirsduplantaurel.com

DOMAINE PAJOT (CÔTES DE GASCOGNE) www.domainepajot.com

TORRE DEL VEGUER (BOLVIR DE Cerdanya)
www.torredelveguer.com

EL SOLÀ D'ARES (PRIORAT) · www.soladares.es

VILADELLOPS (COSTA DEL GARRAF) · www.viladellops.com

MAS GIL- CLOS D'AGON (CALONGE) · www.closdagon.com

CELLER MAS EUGENI (CALONGE- SANT ANTONI)
www.cellermaseugeni.com

ADEGA FAMILIAR ELADIO PIÑEIRO (RÍAS BAIXAS/RÍA DE AROUSA)
www.eladiopineiro.es

CELLER LA MUNTANYA (MURO/ALACANT) · www.cellerlamuntanya.com

Organitzadors:



Col·laboradors:

VINS DE LES VALLS D'ANDORRA



1a Trobada MICRO PRODUCTORS DE VI ANDORRA 2013

30 de novembre de 2013
Centre cultural i de congressos lauredià
Sant Julià de Lòria

I TROBADA DE MICROPRODUCTORS DE VI ANDORRA 2013

PROGRAMA

10h - 11h

Ponència de presentació a càrrec d’Alain Graillot, enòleg, consultor en vinicultura i productor de Croze Hermitage, i de David Seijas, Nariz de Oro i sommelier de la Fundació Bulli.

Moderadora: Mª Isabel Mijares, enòloga, presidenta d’Equipo TEAM, acadèmica de la Reial Acadèmia Espanyola de Gastronomia i presidenta de l’Associació Espanyola de Periodistes i Escriptors del Vi.

10h - 20h

Exposició i venda de productes. Presentació dels expositors i tastet de vi en portes obertes. Exposició fotogràfica Vinyes i la transformació del paisatge.

11.30h

Inauguració de la mostra a càrrec del M. I. Sr. Francesc Camp, ministre de Turisme, el M. I. Sr. Jordi Alcobé, ministre d’Economia i Territori del Govern d’Andorra, l’Hble. Sra. Montserrat Gil, cònsol major de Sant Julià de Lòria, i el Sr. Xavier Coma, president de l’Associació de Pagesos i Ramaders d’Andorra.

12h - 13.30h

Tertúlia “El procés agrícola: la vinya i l’obtenció del producte”. Els processos de maduració i la seva problemàtica segons la zona, l’altitud i els processos de selecció del raïm i la seva qualitat.

Ponents debat:

Alain Viret. Propietari. Domaine Viret. Côtes du Rhône. França
Friedrich Schatz. Propietari. Bodegas F. Schatz. Ronda. Espanya
Raul Bobet. Enòleg. Castell d’Encus. Pallars Jussà. Espanya
Elena Clemente. Copropietària. Casa Auvinyà. Andorra
Batista Cots. Pèrit agrònom. Casa Beal. Andorra

Moderador: Xosé Lois Sebio. Enòleg de Coto de Gomariz. Espanya

13.30h - 15.30h

Degustació de plats de temporada de la mà dels restauradors de Sant Julià de Lòria.

16.30h - 18.00h

Tertúlia “Entrada del producte al celler: taller amb els enòlegs”

Ponents debat:

Òscar Bosquet. Enòleg biodinamicaactiva.com. Espanya
Xosé Lois Sebio. Enòleg de Coto de Gomariz. Espanya
Martí Magrinyà. Enòleg de Casa Aubinyà. Andorra
Alain Graillot. Enòleg de Borda Sabaté. Andorra
Ferran Gironès. Enòleg de Casa Beal. Andorra
Miguel Coronado. Enòleg de les Bodegues Mas Gil- Clos d’Agon

Moderador: Òscar Bosquet

18.30h - 20h

Tertúlia taller de producte amb els sommeliers: Presentació de 3 casos pràctics i “El repte de la distribució dels micro-productors”.

Ponents debat:

Carme Sagarra. Bongastrònom. Andorra
Jean Louis Le Guil. Clàssic Vins. Andorra
Ramón Cabiscol. Cap de restauració de Caldea. Andorra
Jaume Gaspà. Grup Becier. Andorra
Guillaume Reynaud. Au fil du Rhône. França

20h

Tancament de la trobada

I JORNADA DE MICROPRODUCTORES DE VINO ANDORRA 2013

PROGRAMA

10h - 11h

Ponencia de presentación a cargo de Alain Graillot enólogo, consultor y maestro en vinicultura, productor de Croze Hermitage y David Seijas, Nariz de Oro y sommelier de la Fundación Bulli.

Moderadora: Mª Isabel Mijares, enóloga, presidenta de Equipo TEAM, Académica de la Real Academia Española de Gastronomía y presidenta de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del vino.

10h - 20h

Exposición y venta de producto. Presentación de los expositores y cata de vino puertas abiertas. Exposición fotográfica “Viñas y la transformación del paisaje”

11.30h

Inauguración de la muestra a cargo del M.I Sr. Francesc Camp, Ministro de Turismo y Medio Ambiente, del M.I Sr. Jordi Alcobé, Ministro de Economía y Territorio del Govern d’Andorra, de la Hble. Sra. Montserrat Gil Cònsol Major de Sant Julià de Lòria y del Sr. Xavier Coma Presidente de l’Associació de Pagesos i Ramaders d’Andorra.

12h - 13.30h

Tertulia: “El proceso agrícola: La viña y la obtención del producto”. Los procesos de maduración y su problemática según la zona y la altura y los procesos de selección y calidad de la uva.

Ponentes debate:

Alain Viret. Propietario. Domaine Viret. Côtes du Rhône. Francia
Friedrich Schatz. Propietario. Bodegas F. Schatz. Ronda. España
Raul Bobet. Enólogo. Castell d’Encus. Pallars Jussà. España
Elena Clemente. Copropietaria. Casa Auvinyà. Andorra
Batista Cots. Perito agrónomo de Casa Beal. Andorra

Moderador: Xosé Lois Sebio. Enólogo de Coto de Gomariz. España

13.30h - 15.30h

Degustación de platos de temporada de la mano de los restauradores de Sant Julià de Lòria.

16.30h - 18.00 h

Tertulia “Entrada del producto en la bodega: Taller con los enólogos”

Ponentes debate:

Oscar Bosquet. Enólogo Biodinámicaactiva.com. España
Xosé Lois Sebio. Enólogo de Coto de Gomariz. España
Martí Magrinyà. Enólogo de Casa Auvinyà. Andorra
Alain Graillot. Enólogo de Borda Sabaté. Andorra
Ferran Gironès. Enólogo de Casa Beal. Andorra
Miguel Coronado. Enólogo de las Bodegas Mas Gil- Clos d’Agon

Moderador: Òscar Bosquet

18.30h - 20h

Tertulia taller con los sommeliers: Presentación de 3 casos prácticos y “El reto de la distribución de los microproductores”.

Ponents debat:

Carme Sagarra. Bongastrònom. Andorra
Jean Louis Le Guil. Clàssic Vins. Andorra
Ramón Cabiscol. Director de restauración de Caldea. Andorra
Jaume Gaspà. Grupo Becier. Andorra
Guillaume Reynaud. Au fil du Rhône. Francia

20h

Cierre de la Jornada

I RENCONTRE DES MICRO-PRODUCTEURS DE VIN ANDORRE 2013

PROGRAMME

10h - 11h

Exposé de présentation avec Mr. Alain Graillot, Producteur de Croze Hermitage, Consultant en viticulture et œnologie, et Mr. David Seijas, *Nariz de Oro* et sommelier de la *Fundació Bulli*.

Modératrice: Mme. Mª Isabel Mijares, Œnologue, Présidente d’Equipo TEAM, Membre de la Royale Académie Espagnole de la Gastronomie et Présidente de la Société Espagnole des Journalistes et Écrivains du vin.

10h - 20h

Exposition et vente de produits. Présentation des exposants et dégustation de vin en accès libre. Exposition de photographies « Vignes et transformation du paysage ».

11.30h

Inauguration de l’exposition par Mr. Francesc Camp, Ministre du Tourisme et l’Environnement, Mr. Jordi Alcobé, Ministre de l’Économie et Territoire, Mme Montserrat Gil, Maire de Sant Julià de Lòria et de Mr. Xavier Coma Président de l’*Associació de Pagesos i Ramaders d’Andorra*.

12h - 13.30h

Discussion sur le thème : « Le processus agricole : la vigne et l’obtention du produit ». Les processus de maturation et ses problèmes en fonction de la zone et l’altitude, et les processus de sélection du raisin et de sa qualité.

Intervenants:

Alain Viret. Propriétaire. Domaine Viret. Côtes du Rhône. France
Friedrich Schatz. Propriétaire. Bodegas F. Schatz. Ronda. Espagne
Raul Bobet. Œnologue. Castell d’Encus. Pallars Jussà. Espagne
Elena Clemente. Copropriétaire. Casa Auvinyà. Andorre
Batista Cots. Ingénieur agronome. Casa Beal. Andorre

Modérateur du débat:

Xosé Lois Sebio. Œnologue de Coto de Gomariz. Espagne

13.30h - 15.30h

Dégustation de mets et vins organisée par les restaurateurs de Sant Julià de Lòria.

16.30h - 18.00h

Discussions sur les thèmes : « Mise en cave du produit : atelier avec les œnologues »

Intervenants:

Oscar Bosquet. Œnologue. Biodinámicaactiva.com. Espagne
Xosé Lois Sebio. Œnologue. Coto de Gomariz. Espagne
Martí Magrinyà. Œnologue. Casa Auvinyà. Andorre
Alain Graillot. Œnologue. Borda Sabaté. Andorre
Ferran Gironès. Œnologue. Casa Beal. Andorre
Miguel Coronado. Œnologue. Bod. Mas Gil- Clos d’Agon. Espagne

Modérateur du débat: Òscar Bosquet

18.30h - 20h

Discussions sur les thèmes : « Développement de 3 cas pratiques » et « Le défi de la distribution pour les micro-producteurs » : atelier avec les sommeliers

Intervenants:

Carme Sagarra. Propriétaire Bongastrònom. Andorre
Jean Louis Le Guil. Copropriétaire Classic Vins. Andorre
Ramón Cabiscol. Directeur des restaurants de Caldea. Andorre
Jaume Gaspà. Groupe Becier. Andorre
Guillaume Reynaud. Com. Responsable Au fil du Rhône. France

20h

Clôture de la rencontre