



**ICEA. Secció Viticultura i Enologia**  
**Tast sobre “Vins dolços i secs a base de Garnatxa” de la D.O Empordà**  
IEC, Barcelona, 4 d'abril del 2013

**Presentació**

Amb la D.O. Empordà trobarem una tipologia de vins dolços i secs representants d'una elaboració especial en la cultura tradicional del vi. La tècnica enològica utilitzada consisteix en una parada de la fermentació del most, amb l'adició d'alcohol vínic, o elaborada a partir del vi de panses, que es deixa reposar en la forma clàssica anomenada “*a sol i serena*”. Aquestes tècniques es coneixen des d'antic i per això fa molt temps que gaudim d'aquests vins tant importants des del punt de vista vitivinícola.

La D.O. Empordà abasta una de les zones de més tradició vitivinícola. El clima i la seva terra ofereixen una àmplia gamma de vins tranquils en la que, per la seva singularitat, cal incloure els vins dolços i secs, reconeguts dins del sector com *Garnatxa de l'Empordà*.

El Tast que us proposem vol donar a conèixer el vi dolç i sec natural elaborat amb les varietats de raïm autòctones, bàsicament, de Garnatxa roja. Aquets vins es caracteritzen per ser generosos, elegants, aromàtics i sedosos, amb els sabors que proporciona el raïm collit en el punt òptim de maduració. Totes aquestes virtuts aporten els trets necessaris per l'elaboració d'uns vins excepcionals per a postres, formatges blaus, foie d'ànec i també, a temperatures més fredes, per gaudir-ne com aperitiu. Us animem, doncs, a participar en aquest interessant Tast.

**Programa**

Sala Puig i Cadafalch de l'Institut d'Estudis Catalans, (Carrer del Carme 47, 08001 Barcelona).  
Dijous, 4 d'abril a les 18.30 h.

18,30 h.- 19,00 h. **Introducció La Garnatxa de l'Empordà**  
a càrrec d'Alicia Juher, tècnica de la D.O Empordà.

19,00 h.- 20,00 h. **Tast de diferents vins dolços i secs a base de Garnatxes**  
a càrrec de Joan Benejam, enòleg.

.....  
(envieu-la emplenada a [icea@iec.cat](mailto:icea@iec.cat))

**BUTLLETA D'INSCRIPCIÓ TAST 2013 “VINS DOLÇOS I SECS A BASE DE GARNATXA”**

Cognoms:

Nom:

Correu electrònic:

Telèfon:

Pagament. Ingrés al compte 2100 0963 64 02 00044785 indicant el vostre cognom com a referència.  
Socis ICEA i altres filials IEC **20€**. No socis. **25€**

**Nota important:** Places limitades. Admissió per ordre de recepció de la butlleta d'inscripció i el comprovant de pagament a l'adreça electrònica [icea@iec.cat](mailto:icea@iec.cat) o al fax 93 270 11 80

.....