

Benvinguda

La promoció de l'economia d'un territori privilegiat com el nostre ha estat l'objectiu bàsic de la Cambra en els seus 130 anys d'història. La Reus Viu el Vi constitueix l'èssència demostre d'aquesta manera de fer i d'entendre la nostra acció corporativa en benefici dels cellers de casa nostra.

Carles Pellicer i Punyed
Alcalde de Reus

Si la Reus Viu el Vi no existís, s'hauria d'inventar, perquè en nou edicions ha constituït el millor aparador dels cellers de casa nostra, ajudant a divulgar i promoure les virtuts d'uns vins que són els nostres millors ambaixadors.

Isaac Sanromà i Ortega
President de la Cambra de Comerç de Reus



La fira

La Reus Viu el Vi és un gran acte de ciutat. La capital del Baix Camp li deu molt a aquest sector que, amb la seva activitat arreu del territori, ha definit en bona part l'essència comercial de la capital del Baix Camp. D'aquí, doncs, arrenca l'interès de la Cambra per aconseguir que el certamen es pugui convertir en una gran trobada amb un eix central com el que constitueix pròpiament la fira a la plaça de la Libertat.

Hi participaran 30 cellers que treballen sota el paraigua de la DO Catalunya, DO Conca de Barberà, DO Montsant, DOQ Priorat, DO Tarragona, DO Terra Alta, DO Cava i Vermut de Reus. Com és tradicional en aquesta edició també hi haurà una DO convidada, La Mancha, que ens portarà alguns dels seus millors vins presents a l'última edició de FENAVIN, la feria Nacional del Vino a Ciudad Real.

I per segon any consecutiu la fira obrirà dissabte al matí per oferir l'Ostrada Solidària, una degustació d'ostra rissada del Delta que en aquesta ocasió anirà a benefici de la Fundació Esclerosi Múltiple de Reus.

Us animem a participar de la Reus Viu el Vi 2017 i descobrir com de bons són els vins de les nostres Denominacions d'Origen.

DO Catalunya

La Denominació d'Origen Catalunya s'estén pel nord-est de la Península Ibèrica, entre la Mar Mediterrània i els Pirineus.

Aplega unes 60.000 ha de superfície vinícola repartida en més de 300 termes municipals de Catalunya, on la vinya s'hi ha conreat tradicionalment i ha esdevingut un element característic i inherent dels seus paisatges.

En total té autoritzades 27 varietats de raïm per a l'elaboració dels seus vins.

La DO Catalunya empara vins blancs, rosats i negres. Aquests poden cercar la màxima expressió de la matèria primera, el raïm, mitjançant la fermentació dels mostos en tines d'acer inoxidable i sota un estricte control de la temperatura; o bé, presentar el buquet característic del contacte amb la fusta de roure, que a la vegada els enriqueix en complexitat.

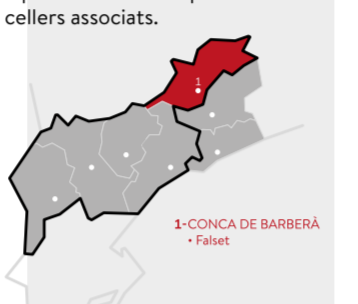
Completen l'oferta, tot i que en una petita proporció, els vins d'agulla i els vins de licor.



DO Conca de Barberà

La Conca de Barberà és una comarca meridional de 649 km² d'extensió. Les seves condicions naturals la converteixen en una zona privilegiada per al conreu de la vinya i l'elaboració d'excel·lents vins i caves. Aquí neix la Denominació d'Origen Conca de Barberà, que compta actualment amb 6.000 ha de vinya i una producció mitjana de 250.000 hl de vi. El primer Reglament de la DO Conca de Barberà i el seu Consell Regulador fou aprovat per l'Ordre de la Generalitat de 19 de novembre de 1985 i modificat posteriorment l'any 1989.

El 1997 els cellers de la comarca fundaren l'Associació d'Embotelladors de Vins i Caves de la Conca de Barberà amb la finalitat de promocionar els vins i els caves que elaboren com a productes d'alta qualitat i amb el segell de garantia que suposa la denominació d'origen. Actualment aquesta entitat compta amb 22 cellers associats.



DO Montsant

Des de l'inici de la història, a les terres de la DO Montsant han conviscut amb harmonia l'activitat humana i el respecte a l'entorn. Els romans ja elaboraven vins en aquesta terra, els monjos cartoixans en van impulsar el conreu a tota la comarca i en el segle XIX els vins de la zona aconseguiren reconeixement a les exposicions universals, arreu del món.

La DO Montsant va néixer l'any 2002 integrada pels municipis i cellers que, fins aquella data, formaven la subzona Falsat de la DO Tarragona. La DO Montsant ha viscut des de llavors un creixement espectacular. Si en el moment del seu naixement la DO tenia 28 cellers, la xifra supera ara els 50. Gairebé un 70 % de la seva producció embotellada es destina a l'exportació, principalment a Alemanya, Estats Units, Regne Unit i França. La superfície de vinyes plantades és d'unes 2.000 hectàrees i la producció de raïm es situa al voltant dels 10 milions de quilos.

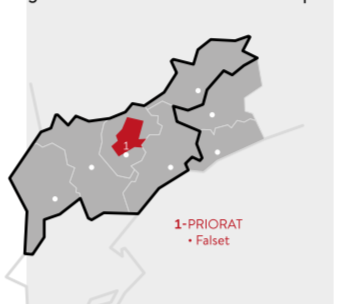


DOQ Priorat

L'Estatut del Vi promulgat el 1932 pel Ministeri d'Agricultura ja reconeixia el Priorat com a zona vitivinícola que calia protegir. L'aplicació i execució d'aquesta llei no es va poder realitzar a causa de les circumstàncies sociopolítiques viscudes al país fins al final de la Guerra Civil.

El 23 de juliol de 1954 es va aprovar el primer reglament i d'aleshores ençà, i després de diverses modificacions, la qualitat i específicats que estaven adquirint els seus vins va aconseguir la denominació d'origen de qualitat. Actualment a la D.O.Q. Priorat hi ha inserits 567 viticultors.

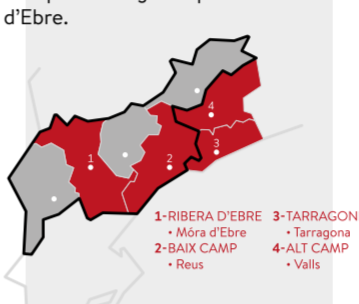
De varietats blanques hi ha 229.952 ceps repartits en 100,45 hectàrees. I de varietats negres, 4.246.208 ceps en 1.562 hectàrees. En quilos, l'any 2007 se'n van recollir en total 4.670.387, repartits en 4.489.285 de varietats negres i 181.102 de varietats blanques.



DO Tarragona

L'Imperi Romà va ésser el veritable potenciador dels vins tarragonins, tant per la seva labor de comercialització com pel fet de ser els iniciadors de la denominació "Tarragona". Aquesta denominació indicava la zona on es produïa el vi, el qual era apreciat d'un costat a altre de l'imperi, com ho demostren escrits d'autors llatins del segle I com Silvi Italic, Marcial o Plini el Jove.

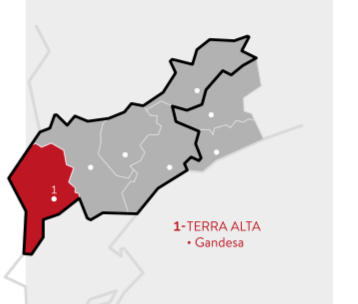
D'aleshores ençà els vinicultors tarragonins sempre han fet front a totes les adversitats que se'ls han presentat. Aquest fet ha permès que nosaltres puguem gaudir d'un vi exquisit, reconegut internacionalment i respectat per la seva gran qualitat, que és, sense dubte, una de les seves característiques més destacades. Actualment la zona de producció s'estén per 73 termes municipals situats principalment en les comarques del Camp de Tarragona i part de la Ribera d'Ebre.



DO Terra Alta

L'any 1972 es produí un pas més cap a la consolidació de la vinya i el vi en la zona: el reconeixement de la Denominació d'Origen Terra Alta. Avui en dia aquest segell de garantia aplega prop de 1.800 viticultors, 8.200 hectàrees de vinya i 42 cellers (32 embotelladors).

La DO Terra Alta transmet la naturalesa del seu terreny i el treball dels productors a través d'uns vins blancs, rosats, negres i de licor amb caràcter netament mediterrani i de gran personalitat.



REUS VIU EL VI

Organitza

cambrareus

Col·labora

AVUNTAMENT DE REUS

REUS 2017
CAPITAL DE LA CULTURA CATALANA

Ostrada Solidària

Dissabte 10, de 12 a 14.30 h.

Per segon any consecutiu la fira obrirà el dissabte al matí per oferir l'Ostrada Solidària, una degustació popular d'ostra rissada del Delta acompanyada dels vins de la fira. En aquesta edició la recaptació és destinada a col·laborar amb la Fundació Esclerosi Múltiple, creada el 1989 i que treballa amb l'objectiu de millorar la qualitat de vida dels pacients que pateixen aquesta malaltia i destinar recursos a la investigació. A Reus la Fundació gestiona l'Hospital de Dia Mas Sabater, on ofereix serveis de neurorehabilitació.

Els jugadors del Reus Deportiu d'Hoquei, recentment guanyadors de la Copa d'Europa, seran els padrins d'aquesta acció solidària.

1 de juliol de 2017
Requiem en re menor KV 626
Wolfgang Amadeus Mozart

8 de juliol de 2017
Passió d'Òpera
Mozart, Donizetti, Verdi, Puccini

15 de juliol de 2017
Els concerts de Brandenburg
Johann Sebastian Bach

29 de juliol de 2017
La Cinquena i l'Emperador
Ludwig Van Beethoven

Les delicadeses gastronòmiques de la Reus Viu el Vi 2017

Totes elaborades al oli DOP Siurana.

Tastet DO
Un Bou semi-líquid amb menjar blanc i arròs salvatge. Una adaptació d'un clàssic de festa major amorosit amb una injecció d'oli DOP Siurana.

La Clotxa del Timbaler
Una exquisidíssima genuina amarada de l'essència autèntica de la clotxa tradicional amb llonganissa -i quina llonganissa- esquitxada amb tomàquet.

La Sèpia amb mandonguilles del Calixto
La recepta d'un pescador històric serveix per descobrir-nos una menja tradicional que farà les delícies dels més exigents.

Coca de recapte del Forn Sistaré
Del Forn dels Sistaré a la fira del vi, amb el Panarra volador i el seu màgic tricicle portant a plaça la seva fantàstica coca de recapte.

La fideuada de l'àvia Maria
Els Rovira han mantingut el llegat gastronòmic de l'àvia presentant una fideuada històrica que és un autèntic caprici dels Déus.

La Pizza Mariotti
De pizzas n'hi ha moltes, però al Món de Reus, l'autèntica, és la Mariotti. Tasteu-la i sabreu com es guanya una copa d'Europa.

La Broqueta de la Pastoreta
Deixeu-vos seduir per una broqueta amb una vianda deliciosa, un pollastre boníssim al punt de cocció, que es defà a la boca a la primera mossegada.

El MendiMènech
Hi ha entrepans i entrepans. Però l'autèntic MendiMènech és hereu d'una combinació que allà on va, triomfa: llom amb pebrot verd. Quedeu avisats.

Vinxets

REUS VIU EL VI Un Vinxet

La moneda de canvi de la Reus Viu el Vi per comprar productes gastronòmics seran els **Vinxets**. Recorda bescanviar-los als estands d'informació.

5 Vinxets e costaran 12 €. I si vols comprar-los d'un en un, et sortiran per 2,50 €.

Vins KM 0

La Reus Viu el Vi és, en essència, el millor aparador per promocionar els vins i els cellers de les nostres Denominacions d'Origen. En la mateixa línia s'emmarca la presentació de la samarreta VINS KM0 que podreu trobar a la vostra disposició a la botiga de la fira. Us animem a adquirir-la per convertir-vos en prescriptors del nostre ric tresor vinícola.

La Vermutada

Dissabte 17, de 12 a 14 h.

A la plaça del Mercadal, degustació de Vermut Miró per a tots els assistents, amb animació musical en viu.

Patrocina: Vermuts Miró
Organitza: l'Associació d'Amics del Vermut de Reus, amb la col·laboració de la Cambra de Comerç de Reus i Reus Promoció.

Coomité organitzador

President de la Cambra
Isaac Sanromà

Director
Carles Tubella

Coordinadora
Anna Comí

Secretaria tècnica
Carme Clavaguera

Comunicació
Josep Baiges

Controllers
Remigi Cabré
Mercè Martínez

Reus Promoció
Marta Villalta
Josep Maria Cabré

Brigades Municipals
Jordi Besaran i Anna Arbós

IMAC
Pilar Llauredó i Marc Navarro

Support tècnic
VIMA EVENTS

Support logístic
Rosa Ubeda, Marta Pino i Sofia Luis

Transport i muntatge
Vicente Pérez
Pep Gispert

Informació i venda de tiquets

Vermuts Miró

Celler Batea C. Hidalgo Albert

C. G. del Siurana

Vinoteca de Reserva

Cellers Unió

Coca i Fitó

Vins del Tros

Celler Anquera-Domènech

Celler Germans Balart

Clos Montblanc

Vinxets

Gastronomia:

- Tastet DO
- La Clotxa del Timbaler
- La Sèpia amb mandonguilles del Calixto
- Coca de recapte del Forn Sistaré
- La fideuada de l'àvia Maria
- La Pizza Mariotti
- La Broqueta de la Pastoreta
- El MendiMènech

C32 C31 C30 C29

El Magatzem Vermut Yzaquire

C28 C27

Artiola Vins Vermut Mercadal

C26

Cellers Sant Rafel

C25 C24

Cap de Ruc

C23

Clos Galena

C22

LaFou Celler

C21

Mas de les Vinyes

C20

Maset del Lleó

C19

Adernats

C18

Bodegues De Muller

C17

Ajuntament de Reus

AQUEST ÉS EL TEU MOMENT

CASA FUNDADA 1914

VERMUTS **MIRO**

www.vermutmiro.com

Salut i Treball

Servei de Prevenció de Riscos Laborals

977 346 080
www.sitprevencio.cat
info@sitprevencio.cat

IV Fira del Vi i Cava de proximitat Prades 2017

15 i 16 de juliol
CATES DE VINS
CATES DE CAVA
CERVENSA ARTESANA

Bodegues, tapes i música

PRADES

Organitza

cambrareus

Col·labora

AJUNTAMENT DE REUS

REUS 2017
CAPITAL DE LA CULTURA CATALANA

Patrocina

VERMUTS **MIRO**

Salut i Treball
Servei de Prevenció de Riscos Laborals

Amb el suport

Diputació Tarragona

INC AVI

pais del vi

REUS PROMOCIÓ

el tomb de roure

SIURANA

Edita: Cambra Oficial de Comerç, Indústria i Navegació de Reus.
Imatge: Jordi Romero - Disseny i maquetació: OVNI*
Impressió: Graefques Dayprint

