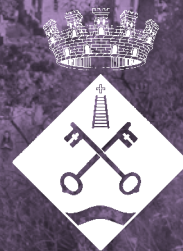


XXI FESTA DEL VI i LA VEREMA A L'ANTIGA POBOLEDA, PRIORAT



AJUNTAMENT DE
POBOLEDA

DISSABTE, 7 DE SETEMBRE, 2019

La Festa del Vi, homenatge al passat i al present

Com cada any, i ja en van 21, Poboleda es guarneix per donar la benvinguda a la Festa del Vi i la Verema a l'Antiga, una jornada plena d'actes on el vi n'és el protagonista.

Però el vi no en seria el motiu principal sense l'esforç de les diferents generacions de pagesos, pageses, viticultors i viticultores de la comarca que treballen, cultiven i sobretot, estimen la terra. L'empenta i la valentia dels qui han apostat per tirar endavant amb els petits negocis que donen nom als cellers de la comarca i que situen el vi del Priorat entre els millors. Així com, tots aquells amants del vi que s'han deixat seduir per aquesta terra, i que gaudeixen amb l'aroma, el gust i la història que hi ha dins de cada copa.

Per a tots ells i elles, benvinguts i benvingudes a la Festa del Vi!

En aquesta edició, i per no perdre la tradició, es començarà la festa amb el repic de campanes i l'anada a veremar a l'antiga, seguida de l'esmorzar popular, la tradicional pïada de raïm, el tast de vins dels diferents cellers de la DOQ Priorat participants, que serà matí i tarda, acompanyats del mercat d'artesanía, els carrers engalanats i una oferta gastronòmica variada amb les food trucks i els establiments del poble. A la tarda i a la nit, diada castellera, música i correfoc!

La Festa del Vi és respecte, és tradició, és homenatge al passat i al present, i a totes i a cadascuna de les persones que estimen i cuiden la terra.

Visca la Festa del Vi!



PROGRAMA D'ACTIVITATS

Repic de campanes

—7 Repic de campanes des de l'Església de Sant Pere, Catedral del Priorat

Sortida cap a la vinya a veremar a l'antiga

—7,30 Trobada davant la Cooperativa Agrícola de Poboleda. Sortida caminant cap a la vinya (30 min.), amb els carros i les mules. Llaurem amb mula i es ferraran cavalls.

Esmorzar popular

—9 A la Closa. Se servirà un esmorzar. Pa amb llonganissa i cansalada amb vi d'Unió Fruits. (5 € 350 places – tiquets gratuïts per les persones que vagin a veremar totes vestides amb la roba típica)

Pregó de la Festa

— 9,45 A la zona de la carretera. Pregó d'inici de la festa.

Piada del raïm

—10 Davant la Cooperativa, zona de la carretera. Es trepitjarà el raïm amb els peus com es feia antigament, al so de les gralles i els timbals dels Brivalls de Cornudella. Aquesta activitat està oberta a tothom que hi vulgui participar.

Tast de vins de la DOQ Priorat

—10,30 A la zona de la carretera. Inici de la venda de tiquets i copa de tast de l'edició.

De les 11 a les 14 i de les 17 a les 20. Les cases pairals del carrer Major acolliran més d'una vintena de cellers que oferiran un tast de les seves millors varietats. També es poden adquirir vins.

Mercat de disseny i artesanía

—Als portals de les cases del Raval. Mostra de productes del territori, atractius i de qualitat.

Escenari en viu

—Al Pla de l'Església. Amenitzat pels conjunts musicals Jazz Attack quartet i Ericah Lein Group

Menjar de carrer als Food Trucks

—de les 10,30 a les 24 h A la zona de la carretera, al costat de la Cooperativa. Especialitats per a tots els gustos, amb cuina vegetariana i propostes *gluten free*. Espai condicionat per gaudir d'un àpat al mig de la festa i compartir una estona amb els amics.

Actuació Castellera

—18 Al Pla de l'Església. Amb Brivalls de Cornudella i Colla Castellera de Sant Pere i Sant Pau.

Pels més petits

—19 A la plaça de les casetes. Contes amb pa, vi i sucre a càrrec de Jeep Gasulla. Contes amb pa vi i sucre ens retorna als orígens, on lo bo, era realment molt bo. Cançons, contes, llegendes i tradicions del mon del vi, amb humor i un toc únic. Narració oral, saviesa popular i animació.

Sopar a la fresca

—de 20 / 24 A la zona dels Food Trucks. Sopar a la fresca + DJ Pepe's. (Fins a les 2 de la matinada)

El Drac de Poboleda

—23 A la carretera. Correfoc amb el Drac de Poboleda.

Ball de fi de festa

—23,30 A la Closa. Amb el duet Almas Gemelas.

CELLERS

- Bodegas Mas Alta / La Vilella Alta • 15
- Bodegas Totó Marqués / Poboleda • 20
- Celler Aixalà Alcaït / Torroja del Priorat • 22
- Celler Burgos Porta / Poboleda • 14
- Celler Clos 93 Priorat / El Lloar • 6
- Celler Crivellé i Valls / Poboleda • 16
- Celler Escoda Pallejà / Torroja del Priorat • 9
- Celler Mas de les Pereres / Poboleda • 1
- Celler Mas d'en Blei / La Morera de Montsant • 12
- Celler Mas d'en Just / Poboleda • 23
- Celler Mas Doix / Poboleda • 2
- Celler Pasanau / La Morera de Montsant • 8
- Celler Prior Pons / La Vilella Alta • 13
- Cellers Tane / Poboleda • 17
- Gènim Celler / Poboleda • 11
- Hidalgo Albert / Poboleda • 18
- L'Infernal / Torroja del Priorat • 24
- Marco Abella / Porrera • 4
- Mas la Mola / Poboleda • 19
- Mussons Vins / Poboleda • 21
- Perinet / La Morera de Montsant • 5
- Terres de Vidalba / Poboleda • 3
- Trossos del Priorat / Gratallops • 10
- Vinícola del Priorat / Gratallops • 7

DISSENY I ARTESANIA

- El Jardí de les Bruïxes / Remeis i cosmètica eco • E
- Embotits Can Pedret / Embotits de Vic, artesans i de qualitat • F
- Formatgeria d'Aitona / Formatges de cabra amb llet de ramat propi • C
- Formatgeria Punta Calda / Formatges amb llet de cabra • H
- Josep Bef Mora / Oli d'oliva de producció pròpia • B
- Mel de Gratallops • D
- Melmelades del Pot Petit / Melmelada artesana • G
- Nina Priorat / Cosmètica amb avellana, raïm i oliva • I
- Pintures Teresa Serres • A

FOOD TRUCKS PLÀNOL

- Pepito Bravo**
Entrepans de vedella 100% ecològica.
- Happy Foods**
Hamburgueses gourmet de carn ecològica de xai i vedella.
- The Craftsman**
Especialitat pollastre teriyaki, craftsman buti, frankfurt amb salses picants, sandwich vegetarià, pa rústic.
- La Tipo**
Galletes Bretonnes, Crêpes, gelats de La Fageda, cafès, begudes i cerveses artesanes La Castellerea, tot sense gluten.
- Libèl·lula Pradenca**
Hamburgueses, entrepans, capricis "montaditos" creps, gofres, copes amb boles de gelat. Productes artesanals de km 0.
- Pan Callejero-Pizzeria**
Margarida, Mamella, Maca. Llumínosa, Hortolana Fresca i Maria. Pizzes casolanes fetes amb farines ecològiques certificades i de pagesos locals.





ORGANITZACIÓ:

AMB EL SUPORT:



AJUNTAMENT DE
POBOLEDA



Consell Comarcal del
Priorat



Diputació Tarragona

Col·laboradors: Diputació de Tarragona, Consell Comarcal del Priorat, Consell Regulador DOQ Priorat, Unió Fruits i veïns i veïnes del municipi.

Agraïment especial: a les cases que ens cedeixen els seus portals per acollir cellers i artesans, i a Clàudia Bonet per la seva col·laboració en premsa i xarxes