

Turisme i Vi | Cupatges | Actualitzat el 12/03/2023 a les 16:58

10 propostes enoturístiques del Vívid que no et pots perdre

Un dels esdeveniments enoturístics més importants de Catalunya torna a l'abril amb més de seixanta propostes.



El festival de l'enoturisme a la Costa Brava, impulsat pel Patronat de Turisme Costa Brava Girona de la Diputació de Girona, oferirà aquest abril una seixantena de propostes originals, com un tast dalt d'un globus aerostàtic, un speed dating entre vinyes o sopars a deu mans amb la Cuina de l'Empordanet.

En les seves primeres edicions, el Vívid ha registrat una mitjana de 2.000 assistents, procedents de comarques gironines (69 %) i de Barcelona (31 %), amb una mitjana d'ocupació del 85 %.

La programació d'activitats es divideix en vuit categories: tastos singulars, maridatges per perdre els sentits, àpats que fan festa, esmorzars entre vinyes, experiències *vil·lenials*, rutes de vi i natura, melodies de vi, i escapades Vívid.

Els 10 imprescindibles del Vívid 2023

1. Tast dalt d'un globus aerostàtic a Empordàlia

El Vívid proposa un munt de tastos singulars i únics per assaborir els vins de l'Empordà. **El celler Empordàlia programa un tast de vi dalt d'un globus aerostàtic** que sobrevolarà unes de les seves vinyes, perquè els participants puguin comprovar des de l'aire l'esclat de la floració del vinyar.

2. ?Speed dating, Speed tast' a Mas Geli

El celler **Mas Geli** anima els usuaris del VÍVID a buscar noves amistats amb l'activitat **Speed dating, Speed tast**, que proposa tastar cada vi amb companys o companyes de taula diferents d'una manera elegant.

3. Maridatge de formatges amb Toni Gérez

El VÍVID programa activitats que mariden els **vins de l'Empordà amb altres productes del territori** per descobrir sabors i textures en perfecte equilibri. Un viatge enogastronòmic de la mà de grans experts com el cap de sala del **Restaurant del Castell Perelada, Toni Gérez** -primer cap de sala reconegut amb una estrella Michelin- que proposa una curiosa tria de formatges d'aquí i d'allà per maridar amb tota mena de vins.

4. Sopars a 10 mans amb Cuina de l'Empordanet

El VÍVID ofereix una àmplia proposta d'àpats. Cal destacar els tres sopars a deu mans que proposen els **xefs de la Cuina de l'Empordanet i els cellerers de l'Empordà**. Cada àpat oferirà un maridatge creat especialment per combinar cinc plats i cinc vins de l'Empordà. Tots els sopars compten amb la presència dels xefs i dels cellerers que expliquen als comensals els plats i els vins i el sentit del maridatge.



Foto: Xènia Gasull Sellés

5. Esmorzars entre vinyes amb Cuina del Vent

Durant els caps de setmana del mes d'abril, enòlegs de la **Ruta del Vi DO Empordà i restauradors de la Cuina del Vent** uniran la seva creativitat per oferir una experiència enogastronòmica única que proposa un tast de vins i un esmorzar entre vinyes, amb plats elaborats principalment amb productes de proximitat.

6. Experiències *Vil·lennials*

Per augmentar l'assistència del públic més jove al festival de l'enoturisme, es programen activitats adreçades principalment a aquest col·lectiu. Són **propostes que mariden el vi, la gastronomia i la música** en un ambient festiu i en entorns de gran bellesa, com un **Brunch entre vinyes al nou celler Perelada**, o un **Wine sunset a la Finca Furot del celler Oliveda**, que proposa un capvespre entre vinyes envoltats de natura, vins i concert.



Foto: Xènia Gasull Sellés

7. Una muntanya que fa vi

El Consell Regulador de la DO Empordà proposa una **ruta a peu per les Gavarres**, d'uns cinc quilòmetres, entre paisatges de vinya, oliveda i cereals. Durant la marxa, els participants visitaran els cellers **Clos d'Agon i Viníric**, de Calonge, on tastaran alguns dels seus vins.

8. Biodiversitat al celler Mas Llunes

El celler **Mas Llunes** programa un recorregut a peu per les seves vinyes ecològiques. Al llarg d'un itinerari entre ceps, suredes i parets de pedra seca, els participants observaran la fauna i la flora del Paratge Natural de la Serra de l'Albera i coneixeran les tasques que s'han dut a terme per recuperar la biodiversitat autòctona de la zona. Abans d'iniciar l'aventura, els assistents faran un esmorzar amb embotits i formatges al celler.

9. Tast de vins en llengua de signes a Clos d'Agon

El celler **Clos d'Agon** programa un **tast de vins en llengua de signes** a càrrec de José Luis Pujadas, l'únic sommelier a Catalunya especialitzat en llengua de signes catalana (LSC). Una

activitat inclusiva perquè tothom gaudeixi d'aquesta experiència. El tast anirà acompanyat d'un aperitiu de formatges i embotits de la zona.

10. 'Vinum habemus', tast ràpid al monestir de Sant Pere de Rodes

Nova **proposta teatralitzada al monestir de Sant Pere de Rodes** per descobrir el seu passat vinícola. El monjo cellerer Joan Proeta triarà els vins que se serviran durant una visita del papa Benet XIII i consultarà amb els participants la seva tria en un tast ràpid de tres vins, amenitzat amb molt d'humor.

Entrades a la venda

Les entrades per a aquesta edició del Vívud ja estan a la venda al web del festival.