

Turisme i Vi | Cupatges | Actualitzat el 19/06/2024 a les 07:30

Tercera Trobada de Productors d'Ancestrals de Catalunya

El pròxim 7 de juliol, al Castell d'Olèrdola, es podran tastar escumosos amb una sola fermentació i sense addició de llevats



El pròxim 7 de juliol, el Castell d'Olèrdola (Penedès) acollirà la 3a Trobada de Productors d'Ancestrals de Catalunya, la mostra vinícola original que connecta cellers i productors d'ancestrals amb professionals del sector i amants del vi.

La trobada que celebra la singularitat dels escumosos ancestrals produïts al territori, aposta un any més per donar visibilitat al treball de més de 30 productors que elaboren aquests vins fent servir tècniques de fa més de 500 anys, oferint, a més, al públic participant, la possibilitat de gaudir dels millors ancestrals catalans acompanyats dels seus productors, en un entorn històric i cultural únic, bressol de la viticultura catalana.

De fet, la tria del Castell d'Olèrdola al Penedès, on trobem el Museu d'Arqueologia de Catalunya, vol ser un reconeixement a tots els productors que, any rere any, i els que s'han sumat en les darreres edicions de la trobada a la masia del celler Cal Teixidor, s'esforcen per preservar la tradició i enriquir la diversitat i qualitat dels escumosos ancestrals catalans que ja se situen, entre els millors d'Europa. Un emplaçament màgic que donarà vida a la trobada gràcies al suport de l'Ajuntament de l'Olèrdola i el MAC.



**3a TROBADA
DE PRODUCTORS
D'ANCESTRALS
DE CATALUNYA**

**7 DE JULIOL
DE 17 A 22.30 H**

AL CASTELL D'OLÈRDOLA (MAC)

MUSEU D'ARQUEOLOGIA DE CATALUNYA - SANT MIQUEL D'OLÈRDOLA

VENTA ANTICIPADA A
WWW.ANCESTRALS.CAT/TIQUETS

VENTA ANTICIPADA: 15 €
VENTA PRESENCIAL: 20 €

Durant la 3a Trobada de Productors d'Ancestrals de Catalunya, els cellers presentaran els

seus escumosos més representatius que el públic podrà tastar. A més, la trobada comptarà amb música en directe i una oferta gastronòmica elaborada amb producte de proximitat, per els amics de la taverna gastronòmica Mam del Bo, de Sant Llorenç d'Hortons, dissenyada especialment per complementar la degustació dels vins presentats.

[despiece]

Cellers participants

Bàrbara Forés, Anima Mundi, Cal Teixidor, Can Sumoi, Mulet Viticultors, Dasca Vives, Lavinaventura Vins, Lucy Chilvers, Raimones, Finca Parera, Amat & Montané, Blai de Montferri, Anna Rosell, Arrelats, Can Suriol, Gritelles, Vega de Ribes, Heretat Mascorrubí, Retombs, Clos de Peguera, Finca el Racó, Josep Beltran Viticultor, Finca la Font de Jui, Mas de la Sabatera, Oidà Vins Naturals, Pere Brincs, Pere Jané Viticultor, Terra Buxena, Terra de Ningú Wines, Vinestar, Vinya Janine, Vinyes del Tiet Pere, Avenc del Garraf, Ca l'Ingnasi, entre d'altres.[/despiece]

La inauguració de la trobada serà a les 17h i comptarà amb la presència del grup d'organitzadors format per cellers i professionals del vi, Cal Teixidor, Mulet Viticultors, Victòria Ibáñez i Dommia que dona suport a la mostra virtual permanent a la web www.ancestrals.cat, on, a manca de tancar les inscripcions, ja es pot consultar el llistat provisional de cellers i productors participants.

Les entrades per a la 3a Trobada de Productors d'Ancestrals de Catalunya es poden comprar anticipades a www.ancestrals.cat (entrada + copa: 15 ?) i el mateix dia (entrada + copa: 20 ?) al Castell d'Olèrdola.

Què són els vins ancestrals

Els vins ancestrals són **escumosos d'una única fermentació**, elaborats amb tècniques tradicionals, **sense l'addició de sucre o llevats**. Això fa que a diferència d'altres vins, els ancestrals permetin una producció amb menys temps de criança, facilitant una expressió més pura dels seus aromes i sabors originals. Són capaços de mantenir totes les aromes del raïm madur i en boca destaquen per un bouquet més afruitat, fresc i amb menor acidesa que altres vins escumosos o vins d'agulla similars. La seva graduació és baixa i ofereixen als consumidors l'oportunitat de degustar escumosos amb una personalitat autèntica, en cada ampolla.