



► 26 Octubre, 2018

Lleida
 Festa del Vi 2018

Tastos i maridatges enalteixen el vi

Quatre cuiners i dotze vins de les set subzones de la DO participen en el **dinar** tertúlia amb el periodista Ramon Francàs



La iniciativa inaugurarà la festa, que inclourà degustacions a la tarda

Al marge dels tastos oferts pels diferents cellers als seus espais, la festa inclou tot un seguit de propostes que exploren els atributs i la qualitat dels Costers del Segre.

D'entrada, engega motors dissabte amb un dinar tertúlia amb el periodista i sommelier Ramon Francàs, en què s'analitzarà com es comuniquen els vins catalans. Organitzat per Como Pomona, la trobada a la Llotja maridarà les propostes elaborades pels cuiners Ramon Tudela, David Molina, Samantha Farré i Josep Ramon Cases amb dotze Costers, procedents dels cellers **Castell del Remei, Cérvoles, Clos Pons, Costers del Sió, Lagravera, L'Olivera, Mas Blanch i Jové, Purgatori, Raimat, Tomàs Cusinè i Vila Corona**, així com inclourà el Rubió de Sols, tot i estar fora de la denominació. La iniciativa forma part de la campanya **7 vins, 7 paisatges**, que promou la riquesa i valor enoturístic del territori. Cap a dos quarts de vuit, la Llotja serà l'escenari del tast de vins **Els 7 paisatges** de la DO Costers del Segre on, sota el guiatge del sommelier Jordi Martínez, es tastaran set elaborats de les 7 subzones de la DO. Passades dos hores, hom convidarà a tastar tres vins de la denominació combinats amb tres tapes. El preu de totes dos activitats és de 10 euros per persona, i gratuïta per als menors de 13 anys. Atès que les places són limitades, cal inscriure-s'hi i retirar el tiquet prèviament a Turisme de Lleida.

- Per tal de fer boca, Turisme de Lleida convoca avui a les sis un tast de Costers del Segre a les seues oficines. El preu és de dos euros per persona, i cal reserva prèvia.
- La sessió tanca el cicle, que ha inclòs degustacions els dies 18, 19 i 25 d'octubre, amb èxit de participació, revela l'entitat.
- Les accions divulgatives s'emmarquen en la commemoració del 20è aniversari de l'oficina de Turisme de Lleida.

DISSABTE 27

11.30 Visita guiada *La cobla dels Joglars*. Reserva prèvia a Turisme de Lleida.

14.00 Dinar tertúlia *Com es comuniquen els vins catalans*, a càrrec de Ramon Francàs. A la Llotja.

18.00 En concert Dàmaris Gelabert i la seua banda. Preu: de 17 a 20 euros. Al teatre de la Llotja.

19.00 Obertura de la zona d'enodegustació. A la plaça de la Llotja.

19.30 Els 7 paisatges de la DO Costers del Segre. Tast de vins. A la Llotja.

18.45 i 20.30 Prepara't el sopar. Taller de cuina infantil a càrrec de la Clínica de Nutrició Antonieta Barahona. Reserva prèvia. A la plaça de la Llotja.

21.30 Tast de vins de la DO

Costers del Segre i maridatge de tapes. A la Llotja.

22.00 Ponent Roots. Animació musical. A la plaça de la Llotja.

24.00 Tancament de la zona d'enodegustació.

DIUMENGE 28

11.00 Obertura de la zona d'enodegustació. A la plaça de la Llotja.

12.00 Visita guiada *La poderosa comanda de Gardeny*. Reserva prèvia a Turisme de Lleida.

12.30 i 13.15 Prepara't el dinar. Taller infantil a càrrec de la clínica de nutrició Antonieta Barahona. Reserva prèvia. A la Llotja.

13.00 DJ2-Tucuman. Animació musical. A la plaça de la Llotja.

15.00 Tancament de la zona d'enodegustació.

Dos visites guiades s'endinsen en la Lleida medieval i els templers

■ Coincidint amb l'esdeveniment, dos visites guiades proposen viatjar en el temps. La primera, batejada com la Cobla dels Joglars, anima dissabte al matí a endinsar-se en la vida quotidiana de la Lleida

medieval. Quant a diumenge al migdia, la poderosa comanda de Gardeny convidarà a recórrer les estances i passadissos del Castell, al fil de l'activitat monacal i econòmica dels poderosos templers.



La Cobla dels Joglars desvetlla la vida quotidiana de la ciutat.