



Lleida 11a Festa del Vi



El públic podrà tastar vins tant tradicionals com de nova factura.

L'àrea enogastronòmica de la Llotja obrirà dissabte de set a mitjanit, i diumenge d'onze a tres

■ Enguany hi participaran els cellers Boldú, Carviresa, Castell del Remei, Cérvoles, Clos Pons, Comalats, Castells del Sió, La Gravera, Mas Blanch i Jové, Matallonga, Montsec, l'Olivera, Raimat, Tomàs Cusiné, Vall de Baldomar, Vila Corona i Vinya els Vilars.

■ En matèria gastronòmica els assistents podran fruit amb les elaboracions de La Casa del Vermut, El Racó del Formatge, Cal Sargaire, QR Cafè, Sheyton, Txoko Gastrobar i el Gremi de Forners lleidatà.

■ A més, durant el cap de setmana tothom que vulgui podrà participar en un concurs d'Instagram. Només caldrà que pengin la imatge amb l'etiqueta #FestadelvidelLleida.

■ El repte serà revalidar o superar els bons resultats de l'any passat, tot i les inclemències meteorològiques de dissabte.

Una invitació a explorar el vi amb tots els sentits

Tastos, tallers, música i visites culturals són el complement als vins DO Costers del Segre elaborats per 17 **cellers**, així com les creacions culinàries de set establiments

Amb un maridatge amb 10 vins de Lleida, engega motors la festa del vi, que convida a emprendre tot un viatge pels sentits. Si més no, gust, vista i olfacte, per tal d'asaborir els vins negres, blancs i rosats, siguin tradicionals o de nova factura, elaborats per 17 cellers, pertanyents a la de-

nominació Costers del Segre. I per llepar-se els dits amb les *delicatessen* posades a punt per sis establiments i el Gremi de Forners de Lleida.

Es desplegaran per una plaça de la Llotja que acull altres activitats paral·leles. Hi destaca la música, amb concerts d'Enzel, dissabte a la nit, o l'animació de

Ponent Roots, diumenge al matí. Quant als menuts, se'ls anima a endinsar-se en els fogons, per tal d'aprendre a elaborar el dinar o el sopar, seguint les indicacions de la clínica de nutrició Antonieta Barahona.

I aquells que vulguin aprofundir en la cultura vitivinícola podran participar en tastos

guiats pel sommelier Jordi Martínez, tots dos dissabte. El primer proposa tastar 5 vins d'alcada Costers del Segre, mentre que el segon insta a maridar tres Costers amb diferents tapes. La zona d'enodegustació obrirà portes dissabte de set a mitjanit, i diumenge, de les onze a les tres de la tarda.