

BASES DEL V CONCURS DE RELATS ERÒTICS DO PENEDÈS 2021

PRIMER: Podran optar al Premi de Narrativa Breu de Relats Eròtics DO Penedès 2021 totes les persones majors de 18 anys, amb obres originals i inèdites, que no hagin estat mai publicades ni premiades en cap certamen amb anterioritat.

Així mateix l'autor respon de la propietat intel·lectual de l'obra que presenta, i afirma que aquesta no és ni una còpia ni una modificació de cap altra obra.

L'incompliment d'aquesta base comportarà l'exclusió immediata del concurs.

SEGON: La temàtica del concurs és el desig, l'erotisme, i particularment tot allò que fa referència als plaers sensuals relacionats amb la vinya, el raïm i els productes que se'n deriven, especialment el vi i el Clàssic Penedès.

Els contes o relats eròtics que es presentin hauran d'estar escrits en català. A la narració s'hi incorporaran els vins i els Clàssics Penedès propis de la DO Penedès i els paisatges, les maneres de fer i les varietats que els són pròpies. Els relats incorporaran paraules segons les varietats de raïms i el glossari del món del vi, que s'adjunta en aquestes bases com **Annex I**. Així mateix en **Annex II** hi figura un llistat de cellers de la DO Penedès per si es vol esmentar algun celler en el relat.

S'oferirà, prèvia reserva, un "Curs d'iniciació al tast", als autors que ho desitgin, per apreciar, a través de la vista, el gust i l'olfacte, les qualitats dels vins dels Penedès, i així disposar de més coneixements vitivinícoles a l'hora d'escriure els relats. Els cursos es farà a l'Espai Penedès de Barcelona de la Acadèmia de TASTAVINS. S'anunciarà oportunament al web de la Fundació Futura Penedès, i sempre que la situació de pandèmia ho permeti.

Així mateix, i tenint en compte que és difícil que es puguin assegurar visites als cellers, com s'ha fet en anteriors edicions, es preveu publicar a la web un vídeo d'un "Tast Virtual" d'acord amb els cellers que han col·laborat en les diferents edicions del concurs, per si pot ser d'interès dels autors/es la seva visualització.

TERCER: L'obra tindrà una extensió màxima de sis folis DIN A4, escrits a una sola cara amb lletra tipus Arial, a cos 12 i a doble espai.

Les obres es podran presentar des de la publicació d'aquestes bases, al març de 2021, fins a les 24 hores **del dia 13 de juny de 2021** com a data i hora límits.

Les obres hauran de ser trameses per correu electrònic al mail relats@futura-local.org i de la següent manera:

- a) En l'apartat assumpte es farà constar el nom del premi: «Concurs de Relats Eròtics DO Penedès 2021».
- b) En el missatge es farà constar el títol de l'obra i, si escau, el pseudònim de l'autor.
- c) L'original de l'obra s'adjuntarà a aquest missatge **en format PDF**. Només s'admetrà un treball per autor. Aquest document tindrà com a títol el mateix de l'obra.
- d) En un altre document adjunt, també en **format PDF**, es faran constar les referències que permetin identificar l'autor (nom, cognoms, adreça, codi postal, localitat, mail, telèfon i DNI). Aquest document portarà com a títol "dades personals + el títol del relat".

La recepció d'originals es confirmarà via mail. La Fundació Futura Penedès, que és qui rebrà els originals, garanteix l'anonimat de les obres presentades entre els membres del jurat, que no coneixeran els noms dels guanyadors dels concursos fins que no hagin emès el seu veredict.

QUART: El jurat estarà format per diverses persones vinculades al món literari, artístic i vitivinícola: Joan Bruna, Susagna Aluja, Lluís Delgado, Ramon Nadal, Ruth Troyano, Pere Escudé, Ramon Roset, Zoltan Nagy, Oriol Guilera i Pilar Blasco, que actuarà també com a Secretària.

Qualsevol obra que a parer del Jurat no s'adapti a les condicions d'aquestes bases serà declarada fora de concurs, sense opció a posterior recurs.

El Jurat tindrà en compte la qualitat artística del treball (inspiració, argument, sintaxi, llenguatge, estil, estructura, etc.). També valorarà que l'entorn de la narració es desenvolupi en ambients vitícoles; que utilitzi arguments relacionats amb l'elaboració del vi; l'excel·lència en la descripció de la sensualitat o el desig produït pel vi, la vinya, el cellers, el raïm...; l'originalitat en l'enfoc del món del vi; les referències a la mediterraneïtat de la DO Penedès; els valors de l'ecologia i la sostenibilitat i la riquesa i diversitat vitivinícola i enològica de la DO Penedès, podent fer referència a varietats com poden ser el xarel·lo, la garnatxa, el sumoll, etc. Les referències podran ser tant al vi com al Clàssic Penedès, i dels cellers de la DO Penedès.

CINQUÈ. EL Concurs de relats eròtics 2021, tindrà diversos finalistes, d'entre els quals es seleccionaran els tres guanyadors (primer, segon i tercer premi). No es podrà declarar desert.

Els premis es lliuraran durant l'estiu de 2021, en un acte que tindrà lloc al Celler Oriol Rosell, Propietat Cal Cassanyes, SANT MARÇAL. Latitud: 41°17'53.8"N. Longitud: 1°36'39.0"E.

SISÈ.- Les obres guanyadores podran ser emprades pels organitzadors per a la promoció dels vins i la gastronomia i els participants accepten que el seu nom pugui ser emprat en la promoció del premi.

La Fundació Futura Penedès per la seva part es compromet a donar el màxim ressò mediàtic al premi, als guanyadors i a les seves obres i als finalistes a través de la ràdio, la televisió i la premsa local i comarcal, així com les revistes i webs especialitzades en el món del vi i a la publicació on es recullin els relats finalistes i premiats.

SETÈ.- S'estableixen els següents premis per les tres obres guanyadores:

1r premi: 500 euros (impostos inclosos), atorgat per la DO PENEDÈS (www.dopenedes.cat); més una dotzena de copes Ridel, per Euroselecció; i un lot de 12 vins Penedès.

2n Premi: Dos àpats per a dues persones al Restaurant Pere del Maset (Carrer de Ponent, 20, 08739 Sant Pau d'Ordal, www.calperedelmaset.com), més una dotzena de copes Ridel, atorgat per Euroselecció i un lot de 6 vins Penedès.

3er Premi: Tast o maridatge dirigit, a Sala Espai Penedès- BCN de l'Acadèmia de Tastavins (Carrer Muntaner, 21, 08011 Barcelona, www.tastavinspenedes.cat/sala-espai-penedes-bcn) més una dotzena de copes Ridel atorgat per Euroselecció, i un lot de 3 vins Penedès.

VUITÈ.- La participació a aquest concurs suposa la total acceptació de les seves bases. Així mateix i es reserva als organitzadors el dret d'interpretar-les.

Les bases d'aquest concurs i els seus annexos es publicaran també a la web de la DO Penedès www.dopenedes.cat i a la web de la Fundació Futura Local www.futuralocal.org.

NOVÈ.- L'organització del V Concurs de Relats Eròtics DO Penedès 2021 és a càrrec de la Fundació Futura Penedès, ubicada a Passatge Alcover número 2 de Vilafranca del Penedès. Ho patrocinen: Do Penedès, Euroselecció, Tastavins, Restaurant Pere del Maset, Ajuntament de Vilafranca del Penedès, Consell Comarcal de l'Alt Penedès i Diputació de Barcelona. Hi col·laboren: VINSEUM, museu de les cultures i el vi, INCAVI, els cellers de la DO Penedès publicats en la web i Centre Agrícola.

DESÈ.- En compliment del que disposen la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals (LOPDGD), l'informem que les dades personals facilitades seran tractades amb la finalitat de participar en el certamen, així com per informar per correu electrònic de futures convocatòries.

Març 2021

Futura Penedès

Patrocina:



Col·laboren:



ANNEXOS

ANNEX 1

A) VARIETATS DE RAÏMS DE LA DO Penedès. I CLÀSSIC Penedès

La terra de la DO Penedès és àmplia i oberta i s'estén al llarg d'una gran franja de territori entre mar i muntanya, a mig camí entre Barcelona i Tarragona. Dintre d'aquest marc natural, els vins del Penedès, provenen de les millors vinyes seleccionades de la zona.

De la singularitat de la DO Penedès en resulta la diversitat dels seus vins. Mil sabors, aromes, cossos i estructures... són el fruit de les a diferències climàtiques, paisatgístiques i de la riquesa i varietat dels sòls que la conformen, tenyits del verd de les muntanyes i planes o del blau de les aigües mediterrànies.

Els vins blancs del Penedès:

Ofereixen una riquesa aromàtica durant tot el període de joventut, entre el primer i segon any. Amb una textura suau i un bon equilibri entre acidesa i alcohol.

Xarel·lo. Una de les varietats tradicionals, pròpia de la zona del Penedès. Produeix els vins blancs secs i afruitats considerats com els més típics de la D.O. Penedès.

Chardonnay. Aquest raïm aporta aromes i cos als vins blancs del Penedès. Amb aquesta varietat s'elaboren vins blancs joves i molt afruitats, així com vins de criaça.

Malvasia de Sitges. Raïms blancs dolços i suaus. Dona vins frescos, aromàtics i també aptes per fer vins dolços i envellits.

Parellada. Produeix blancs aromàtics, secs, de graduació moderada, aroma fresc i una delicada acidesa afruitada.

Riesling. Els vins són fragants, molt afruitats i de cos sec i fresc.

Macabeu. el seu aroma afruitat i la seva acidesa.

Moscateu d'Alexandria. Varietat que produeix vins secs o dolços.

Sauvignon Blanc Varietat molt aromàtica. Dóna vins elegants, ben estructurats, de bona acidesa i amb notes vegetals que recorden l'espàrrec, el boix i el pebrot amb notes de flor de grosella, llessamí i valeriana.

Entre les varietats negres:

Garnatxa. vins amb bona graduació i cos, aptes per a l'envelliment en roure.

Syrah. Vins corpulents, de color intens, alcohòlics i amb un lleuger perfum de violeta.

Monastrell. Els vins són de color profund i reclamen un llarg període d'envelliment o el complement de vins afruitats.

Merlot. Dóna vins corpulents i tàncics, a més conjuga molt bé amb altres vins.

Pinot Noir. Dóna excel·lència aromàtica i admet un bon envelliment.

Cabernet Sauvignon. Els vins són de color intens, demostrant un caràcter distintiu i classe entre la resta de varietats negres. Els seus aromes es fan més complexos amb l'envelliment, exhibint notes de fum, cedre i trufa.

Samsó. Produeix vins amb caràcter, rics en pigment i en extracte que es beneficien d'un envelliment en bóta de roure i de la posterior maduració a l'ampolla.

Ull de Llebre. amb una moderada acidesa afruitada i bona perspectiva aromàtica.

Vins escumosos. Clàssic Penedès

Els vins escumosos de qualitat pertanyen a la DO Penedès des dels inicis, tot i que sempre en un volum molt menor que als vins tranquils. Tot i així, des del 2013 amb l'entrada de nous cellers es quan aquest tipus de vins ha agafat més força dins la DO.

Al 2014 reben el nom de Clàssic Penedès, i a partir d'aquí es marquen les directrius que defineixen el producte.

Clàssic Penedès, segueix el mètode tradicional i ancestral d'elaboració dels millors escumosos de qualitat d'arreu del món i es caracteritza per 3 punts principalment:

* 100% Ecològic

Amb aquest requisit, la DO Penedès es proclama el 2014 la 1era DO 100% ecològica del món pel que fa als vins escumosos de qualitat.

Els escumosos Clàssic Penedès neixen amb la garantia de respectar una agricultura que s'integra en el medi, utilitzant mètodes tradicionals de conreu i tècniques 100% ecològiques que fan de la DO Penedès la denominació d'origen que encapçala en quantitat i qualitat el rànquing de producció ecològica de Catalunya i a l'estat espanyol.

* 100% Penedès



Un dels punts forts dels Clàssic Penedès és la garantia de territori que ofereix el fet d'estar dins la DO Penedès.

És un producte amb identitat definida, on la seva producció es limita exclusivament al territori de la DO Penedès, potenciant per sobre de tot les varietats ancestrals i pròpies d'aquesta terra.

* 100% Reserva

L'escrupolós seguiment dels mètodes tradicional i ancestral, i l'objectiu de mantenir Clàssic Penedès amb els millors escumosos del món, obliguen als nostres cellers a guardar els Clàssic Penedès un mínim de 15 mesos al celler.

D'aquesta manera tots són Reserva.

Elaboradors de Clàssic Penedès

Albet i Noya

Aymar

Bonans

Celler Can Morral del Moli

Celler Grapissó

Celler Puig Romeu

Cellers AT Roca

Clos Lentiscus

Colet

Finca Viladellops

Loxarel

Mas Bertran

Mas Comtal

Mas dels Clavers Can Gallego

Miquel Jané

MontPicolis

Torre del Veguer

B) GLOSARI DEL VI

(Traducció del Glosario de Vino de <http://www.viajerosdelvino.com>)

ACARAMEL·LAT: recorda productes confitats dolços, especialment cacau, vainilla, xocolata, galeta, mantega, mel, etc.

AFRUITAT: vins delicat i aromàtic que recorda el sabor i l'olor de la fruita

AGRADABLE: Vi sense defectes.

ALEGRE: Vi lleuger, fresc, fàcil de prendre amb bon pas de boca i sense aromes massa complexes.

AMABLE : Vi que amb tots els aspectes és agradable i amb personalitat poc marcada.

AMARGOR: És un dels quatre gustos. Si l'amarg es un defecte en el vi, l'amargor en ocasions pot ser una virtut

ANGULAR: Un vi angular és aquell que marca rodonesa, generositat o profunditat.

ARISTOCRÀTIC: Vi que s'elabora amb varietat de cep noble i que es distingeix pels seus atributs.

AROMA: Són tots les olors que fan els vins. Les aromes en el vi es classifiquen en tres tipus: les aromes primàries, les aromes secundàries i les aromes terciàries.

AROMES PRIMÀRIES: Són aquelles aromes que preexisteixen a la vinya i li donen al vi la seva olor característica. olor característica de la fusta amb gust de fruita, aromes de pebrot verd. Les aromes primàries en general evoquen olors de flors, fruites o verdures.

AROMES SECUNDÀRIES : Les aromes i sabors secundaris de la fermentació, evoquen plàtan, esmalt d'ungles, l'olor de la mantega fresca o crema.

AROMES Terciàries : Són les olors / aromes que es desenvolupen durant l'envelliment.

ASSABORIR: Percebre el gust d'un vi en la fase gust olfactiva.

AUSTER: Descriu un vi sense floritures ni massa refinament.

BOCA: Expressió "en boca"; utilitzada en el tast del vi per dir que en boca, el vi té tal atribut.

BOUQUET: Es refereix a tot allò relacionat amb les aromes d'envelliment d'un vi.

BRILLANT: Es refereix al vi d'un color molt clar, net i transparent a contrallum.

BRUT: Es diu brut dels vins escumosos amb molt poc sucre

CALID: Vi que produeix en boca una sensació pseudotèrmia de lleugera intensitat

CARAMEL·LITZAT: El típic gust de caramel torrat .

CARNÓS: vi que té molt cos que produeix una gran impressió física a la boca.

CIRERA: Fruita amb la qual es compara el color d'un vi

CLAR: Es diu d'un vi de color brillant

COMPLET: Es diu d'un vi ben equilibrat. Descriu un vi amb les qualitats necessàries d'un bon vi en el paladar i dóna una sensació de plenitud.

COMPLEX: Són els vins que posseeixen una àmplia gamma de sabors molt diversa. Els vins complexes, tendeixen a tenir una varietat d'olors i sabors subtils que mantenen l'interès en el vi.

CONCENTRAT: Un vi és concentrat, quan aquest té profunditat i riquesa gràcies a la fruita. El fa atractiu i interessant. Profunditat és un sinònim de concentració.

CONSISTENT: Qualificador del vi. Indica que aquest es mostra suau, agradable al paladar.

COS: Sensació de consistència del vi en boca. Extracte sec del vi. Es una qualitat apreciada en els grans vins..

CUIT: Olor en els vins més madurs, a partir de raïms afectades per la podridura noble, que evoca l'olor de l'escorça, cítrics, fruits secs, torrades, etc.

CUPATGE: Terme francès que defineix la pràctica de barrejar vins de la mateixa o diferent partida o collita amb la finalitat d'unificar-ne les qualitats o completant-ne

DÀTILS: Olor que recorda a la dolça i plastificada d'aquest fruit.

DAURAT: es refereix a un color proper a l'or propi dels vins blancs i generosos

DEGORJAMENT: En el mètode champenoise, és l'eliminació del pòsit de llevat format durant la segona fermentació a l'ampolla.

DELICATS: vins delicats són els vins lleugers, els vins subtils, els discrets que són apreciats per la seva tímida i no per un caràcter extravertit, robust.

DENS: Es denomina així al gust que proporciona el cos d'un vi carnós.

DOLÇOR: Sensació que es produeix a la part anterior de la llengua assimilable a la que tenim a l'ingerir sucre.

DUR: Vi que es caracteritza per una excessiva astringència i acidesa.

ELEGANT: Vi equilibrat i amb delicades i suggerents sensacions en nas i boca

ENDOLCIT: Es refereix al gust dels vins que posseeixen aquest sabor típic de dolcesa.

ENVELLIMENT: Procediment durant el qual maduren els vins, ja sigui en ampolla o en bóta de roure, treballant el seu bouquet.

EQUILIBRAT: Important característica d'un bon vi i que defineix l'harmonia entre els seus trets principals i el seu sabor.

EXUBERANT: Són vins vellutats , suaus , afruitats i concentrats. Un vi exuberant mai pot ser un vi astringent o dur.

FEMENÍ: Vi amb una certa tendresa i lleugeresa.

FINESA: La qualitat d'un vi delicat i elegant.

FLORACIÓ: Etapa del desenvolupament del cep durant el qual s'obren les flors.

FLORALS: Categoria d'aroma que descriu aquells olors que recorden als pètals de les flors (roses, gessamí, violeta...).

FRAGÀNCIA. Aroma de gran intensitat i molt resistent

FRESC: Frescor en els vins joves i madurs. És un component buscat i agradable. Un vi es diu que és fresc quan és viu i es caracteritza – al contrari d'un vi oxidat – per un gust afruitat.

HUMITAT: Vins envellits en els cellers en bótes brutes, descuidades o exposats a un suro dolent, prenen un caràcter humit. La humitat en el vi, és un defecte.

INTENSITAT: És una de les característiques més convenientes d'un vi d'alta qualitat. Els vins de gran intensitat també ha de tenir equilibri. Mai han de ser pesats o embafadors. Intensament concentrats, els grans vins són vius, vibrants, aromàtics, amb capes i amb una textura convincent.

LACTI: Gust o aroma del vi que recorda productes làctics, especialment formatge, nata, salsa de soja.

LLÀGRIMES: Restes de vi a les parets de la copa, en forma de gotes que cauen lentament.

MADUR: Un vi és madur quan els seus raïms han assolit el nivell òptim de maduració.

MELMELADA: Quan els vins tenen una gran intensitat de fruita degut a una excel·lent maduresa, es diu que són vins melmelada.

MUSCULÓS: Anomenat així al vi amb cos i gust. No acostuma a ser el tipus de vi més elegant i refinat.

NET: Quan es pot apreciar en un vi una limpidesa completament homogènia.

NOTES DE FUSTA: Tret que es denota en vins envellits en bótes noves, i de les quals agafa un lleu gust a fusta.

OBERT : Es diu d'un vi florit; a punt per beure.

OLIÓS: Vi d'aspecte viscos similar a la textura de l'oli.

OR VELL: Seria el daurat però amb una tonalitat una mica més fosca.

PASTÓS: És la congregació de sabors dolços i carnosos.

PERFUM: Vins amb intensos aromes

PICANT : Els vins d'olor picant amb aromes de pebre, canyella i altres espècies conegudes. Aquestes aromes picants solen ser agrupades i anomenades picant.

EL PLOR DEL CEP: Flux del cep que sorgeix en els talls de la poda al final de l'hivern previ a la brotació.

RODÓ: Es diu del gust d'un vi carnós i amb cos que manté una notable suavitat.

SEDÓS: Vi avellutat. De gran suavitat.

SUAU: Vi agradable de beure. No produeix cap tipus d'agressivitat al seu pas per boca.

UNTUÓS: Vi de gust gras que s'adhereix a la copa i en boca es mostra sua.

VELLUTAT: Es troba en vins vells en els quals l'envelliment en bóta ha disminuït el seu contingut de tanins i els ha proporcionat un gust suau i agradable.

VERDOR: Sensació olfactiva i gustativa desagradable que recorda la part herbàcia de la vinya (fulles, pàmpols, rasà verda), propi de vins amb raïms amb una maduració incompleta.

VIGORÓS: S'anomena així als vins de gran fortalesa alcohòlica.

VISCÓS: Vi d'escassa fluïdesa, generalment pel seu alt contingut en sucres, tot i que també pot ser conseqüència d'una malaltia bacteriana.

ANNEX 2

CELLERS DO PENEDES

| Celler | Carrer | CodiPostal | Població |
|-------------------------------|--|-------------------|---------------------------|
| 1 + 1 = 3 | Masia Navines | 08736 | Font-Rubí |
| Agustí Torelló i Mata | c. Industria, 6 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Albet i Noya | Can Vendrell de la Codina | 08739 | Sant Pau d'Ordal |
| Alemany i Corrió | Melió, 78 | 08720 | Vilafranca del Penedès |
| Alsina & Sardà | Les Tarumbes, s/n | 08733 | El Pla del Penedès |
| Antoni Vilamajó Saumell | Grècia, 18 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Avinyó | Cal Fontanals | 08793 | Avinyonet del Penedès |
| Blancher | Plaça Pont Romà, 5 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Bodegas Ca n'Estella | Masia Ca n'Estella s/n Carretera C-15 Vilafranca-Igualada | 08635 | Sant Esteve Sesrovires |
| Bodegas Capità Vidal | Km 21 | 08733 | El Pla del Penedès |
| Bolet | Cal Teso | 08732 | Castellví de la Marca |
| Bonans | Masia Mas Bonans | 08784 | Piera |
| Can Bas Domini Vinícola | Ctra. de Vilafranca c243-a, km 4 | 08739 | Subirats |
| Can Bonastre | Finca can Bonastre | 08783 | Masquefa |
| Can Comas | Carrer Carregada s/n | 08736 | Guardiola de Font-Rubí |
| Can Descregut | Masia can descregut s/n | 08735 | Vilobi del Penedès |
| Can Feixes | Can Feixes | 08785 | Cabrera d'Anoia |
| Can Quetu, S.L. | Tarragona, 25 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Can Ràfols dels Caus | Can Ràfols dels Caus | 08793 | Avinyonet del Penedès |
| Can Vich | dels Pins, 22 | 08773 | Sant Joan de Mediona |
| Canals & Munné | Plaça Pau Casals, 6 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Canals Canals | Ntra. Sra. de Montserrat, 7 | 08769 | Castellvi de Rosanes |
| Canals Nadal | Ponent, 2 | 08733 | El Pla del Penedès |
| Casa Ravella | Casa Ravella, 1 | 08739 | Ordal |
| Castell d'Age | Carretera, 2-12 | 08782 | La Beguda Baixa |
| Castell de Pujades | Ctra. B-212 Km.5,5 | 08732 | Castellví de la Marca |
| Castelloig | Plaça Eres, 4 | 08232 | Sant Pere de Riudebitlles |
| Castelo de Pedregosa | Holanda, 16 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Cavas Lavernoya | Masia La Porxada | 43720 | Castellet i la Gornal |
| Caves Hill | Bonavista, 2 | 08734 | Moja - Olèrdola |
| Celler Cal Costas | Masia Can Costas | 08736 | Font-Rubí |
| Celler Cal Serrador | Montserrat, 56 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Celler Can Morral del Moli | Masia Can Morral del Moli | 08630 | Abrera |
| Celler Credo | Tamarit, 10 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Celler Grapissó | Barri Les Vilates, s/n | 08779 | La Llacuna |
| Celler Josep M. Ferret Guasch | Barri l' Alzinar, 68 | 08736 | Font-Rubí |
| Celler Planas Albareda | Ctra. Guardiola, km3, s/n | 08735 | Vilobi del Penedès |
| Celler Puig Romeu | De la Piscina, 5 | 08779 | La Llacuna |

| | | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|-------|----------------------------|
| Celler Terra de Marca | Carrer Mediterrani, 16 | 08732 | Castellví de la Marca |
| Cellers AT Roca | C/ de la Vinya 15-17 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Cellers Avgstvs | Crta Sant Vicenç s/n | 43700 | El Vendrell |
| Cellers Most Doré | Rbla. Generalitat, 1-9 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| | Ctra. TP2124 de L'Arboç a Banyeres, | | |
| | Pk 3,8 | 43720 | l'Arboç |
| Cevipe | Pl.Ind. Can Ferre II, pa. F9-F10 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Civino, S.L. | Passeig del Carme, 22 | 08800 | Vilanova i la Geltrú |
| Clos Lentiscus | Camí del Salinar | 08796 | Pacs del Penedès |
| Colet | Can Guilera, s/n | 08739 | Sant Pau d'Ordal |
| Coma Romà | Pompeu Fabra, 3 | 43712 | Llorenç del Penedès |
| Cooperativa de Llorenç | | | |
| Cooperativa de Sant Jaume dels | | | |
| Domenys | Prat de la Riba, 3 | 43713 | Sant Jaume dels Domenys |
| Covides | Finca Prunamala | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Emendis | Barri Sant Marçal, 67 | 08732 | Castellet i la Gornal |
| Enric Soler | Barri Sabanell, 11 | 08736 | Font-Rubí |
| Esteve Casals Bolta | C/Ignasi Mas s/n | 08635 | Sant Esteve Sesrovires |
| Esteve i Gibert Viticultors | Masia Cal Panxa | 08379 | Subirats |
| Eudald Massana Noya | Finca El Maset,s/n | 08739 | Sant Pau d'Ordal |
| Felix Massana Ràfols | De la Font, 33 | 08739 | Sant Pau d'Ordal |
| Ferré i Catasús | Masia Can Gustems, s/n | 08792 | La Granada del Penedès |
| Finca Parera | Peu de la Costa, 10 | 08754 | El Papiol |
| Finca Valldosera | Mas Les Garrigues | 08734 | Olèrdola |
| Finca Viladellops | Celler Gran, 6 | 08734 | Viladellops |
| Francisco Dominguez Cruces | Averno, 26 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Giró Ribot | Finca El Pont | 08792 | Santa Fe del Penedès |
| Giró del Gorner | Masia Giró del Gorner, s/n | 08797 | Puigdàlber |
| Gramona | Industria, 36 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Heretat Mas Tinell | Apartat de Correus, 386 | 08720 | Vilafranca del Penedès |
| Heretat Mestres | Plaça Ajuntament, 8 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Heretat Mont-Rubí | Finca l'Avellà, 1 | 08736 | Font-Rubí |
| Hinrichsen & Sons Wine Estate | Finca Can Marles | 43812 | Can Ferrer de la Cogullada |
| Jané Ventura | Ctra. de Calafell, 2 | 43700 | El Vendrell |
| Jaume Giró Giró | Montaner i Ollé, 13 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Jaume Serra | Apartat de correus, 283 | 08800 | Vilanova i la Geltrú |
| Jean Leon | Pago Jean León | 08775 | Torrelavit |
| Joan Llopart Pons | Finca Can Maginet | 08736 | Font-Rubí |
| Joan Piñol Torrents | De la Creu, 20 | 08733 | El Pla del Penedès |
| | Ctra. de Vilafranca a Sant Jaume | | |
| | dels Domenys, km 8.1 | 08732 | Castellví de la Marca |
| Joan Sardà | | | |
| Joan Segura Pujades | Joan i Jaume Ràfols, 4 | 08775 | Torrelavit |
| Josep Maria Rosell Salvó | Mas Perdut | 43710 | Santa Oliva |
| Julia Bernet | Av. Barcelona, 24 | 08739 | Subirats |
| Juvé y Camps | Sant Venat, 1 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| La Xarmada | Hisenda Casa Lliví | 08796 | Pacs del Penedès |
| Llopart | Crta de Sant Sadurní a l'Ordal km 4 | 08737 | Els Casots - Subirats |

| | | | |
|------------------------------|--------------------------------------|-------|------------------------|
| Llopart Güell | Camí del Torrent, s/n | 08736 | Guardiola de Font-Rubí |
| Llàgrima d'Or | Passeig Baríton Maties Ferret, 27 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Loxarel | Masia Can Mayol, s/n | 08735 | Vilobi del Penedès |
| Martí Serdà | Crta d'Igualada a Vilafranca km 31.3 | 08792 | Santa Fe del Penedès |
| Mas Bertran | Carretera BP 2121, Km. 7,7 | 08731 | Sant Martí Sarroca |
| Mas Candi | Mas Pinatellades | 08793 | Avinyonet del Penedès |
| Mas Codina | Masia El Gorner | 08797 | Puigdàlber |
| Mas Comtal | Mas Comtal, 1 | 08793 | Avinyonet del Penedès |
| | Ctra de Sant Pere Sacarrera a Sant | | |
| Mas Rodó | Joan de Mediona, km 2 | 08773 | Mediona |
| Mas dels Clavers Can Gallego | Finca Can Gallego | 08718 | Cabrera d'Anoia |
| Masachs | Ctra. San Martí Sarroca, km. 7 | 08737 | Torrelles de Foix |
| Mascaró | c/ Casal, 9 | 08720 | Vilafranca del Penedès |
| | Carretera Vilafranca - Igualada - C- | | |
| Maset del Lleó | 15, Km 19 | 08792 | La Granada |
| Masia Ginebreda | Poligon Can Ferrer, 2 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Masolive | Apartat de Correus, 40 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Mata i Coloma | Ctra. Sant Quintí, s/n | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Miguel Torres | Finca el Maset, s/n | 08796 | Pacs del Penedès |
| Miquel Pons | Carrer Baix Llobregat, 5 | 08792 | La Granada del Penedès |
| Mont Marçal | Finca Manlleu | 08732 | Castellví de la Marca |
| Montau de Sadurní | Can Sadurní | 08859 | Begues |
| Nadal | Finca Nadal de la Boadella S/N | 08773 | El Pla del Penedès |
| Naveran | Masia Sant Martí Sadevesa | 08775 | Torrelavit |
| Oliver Viticultors | Maset de cal Xic de l'Agustí | 08739 | Subirats |
| Oriol Rossell | Can Cassanyes | 08732 | Sant Marçal |
| Parató | Can Respall de Renardes | 08733 | El Pla del Penedès |
| Pardas | Finca Can Comas | 08775 | Torrelavit |
| Parés Baltà | Masia Can Baltà s/n | 08796 | Pacs del Penedès |
| Pere Olivella Rovira | Masia Can Pere del Maset | 08736 | Font-Rubí |
| Pere Ventura | Ctra.de Vilafranca C-243, km. 0,4 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Picher | Sant Antoni, 98 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Pinord | Dr. Pasteur, 6 | 08720 | Vilafranca del Penedès |
| Raventós i Blanc | Plaça del Roure, s/n | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| René Barbier | Heretat Segura Viudas | 08775 | Torrelavit |
| Romagosa Torné | Finca Rodamilans | 08731 | Sant Martí Sarroca |
| Ros Marina Viticultors | Finca Cal Marina | 08736 | Guardiola de Font-rubi |
| Rovellats | La Bleda | 08731 | Sant Martí Sarroca |
| Sant Joannes | Casa Gran | 08791 | Sant Llorenç d'Hortons |
| Sebastià Pié Rovira | del Portal, 6 | 43884 | Bonastre |
| | Crta Sant Sadurní d'Anoia a Sant | | |
| Segura Viudas | Pere de Riudebitlles, KM 5 | 08775 | Torrelavit |
| Soler Jovè | Finca Prunamala, Pol.13 pa.2 | 08770 | Sant Sadurní d'Anoia |
| Sumarroca | El Rebato s/n | 08739 | Subirats |
| Suriol | Masia Can Suriol del Castell | 08736 | Font-Rubí |
| Tarrida i Sibila | Rbla Nostra Senyora, 3 | 08720 | Vilafranca del Penedès |

| | | |
|-------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Torelló | Apartat de correus, 8 | 08770 Sant Sadurní d'Anoia |
| Torre del Veguer | Urb. Torre del Veguer s/n | 08810 Sant Pere de Ribes |
| Torrens Moliner | Apartat de correus, 3 | 08770 Sant Sadurní d'Anoia |
| VallDolina | Plaça de la Creu, 1 | 08795 Olesa de Bonesvalls |
| Vallformosa | La Sala, 45 | 08735 Vilobí del Penedès |
| Varias | Plaça Manuel Raventós, 8 | 08770 Sant Sadurní d'Anoia |
| Vega de Ribes | Masia La Serra | 08810 Sant Pere de Ribes |
| Ventura Soler | Apartat correus 22 | 08770 Sant Sadurní d'Anoia |
| Vilarnau | Crta d'Espiells, km1.4 | 08770 Sant Sadurní d'Anoia |
| Vins el Cep | Can Llopart de les Alzines | 08770 Sant Sadurní d'Anoia |
| Vinya Escudé | Barri Les Casetes del Raspall | 08777 Sant Quintí de Mediona |
| Vinícola de Moy Riviere | F.Valls i taberner, 10 àtic 1ª | 08006 Barcelona |
| Viña Torreblanca | Masia Torreblanca | 08734 Olèrdola |
| Xamos | Can Tutusaus , 54 | 08738 Pontons |

Patrocina:



Col·laboren:

