

Premis Arrels del Vi 2021, els millors vins de la DO Empordà

Arrels del Vi confirma la celebració de la seva 13a edició durant el 10 i 11 de juliol a Sant Martí d'Empúries.



Arrels del Vi i la **Regidoria de Cultura de l'Ajuntament de l'Escala** van entregar aquest passat dimecres els prestigiosos Premis Arrels del Vi 2021.

Anna Vicens, Presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers i sommelier a Wine Palace; **Cristina Torrent** del Restaurant Bo.TiC de Corçà amb dues estrelles Michelin; **Gerard Geli** del Restaurant Vicus de Pals; **Laura Masramon**, Empordà Personal Sommelier, i **Rafel Sabadí**, propietari i sommelier del Uain Bar&Store i director del tast, van ser els sommeliers que van decidir els Premis Arrels del Vi 2021 en un tast a cegues que es va celebrar el passat 14 de juny.

Els guanyadors de l'edició d'Arrels del Vi 2021 són:

Blancs

- 1. Mas Llunes, Singulares Garnatxa Roja 2019**
2. Celler Cooperatiu d'Espolla, Vins de Postal - Les Auledes 2017
3. Castell Perelada, Finca La Garriga 2019

Rosats

1. Terra Remota, Caminito 2020
2. Vinyes dels Aspres, Oriol Rosat 2020
3. AV Bodeguers, Suneus Rosat 2020

Negres

1. Vinyes dels Aspres, Soques 2016
2. AV Bodeguers, Elitia 2018
3. Mas Llunes, Butarós 2015

Dolços

1. Vinyes dels Aspres, Bac de les Ginesteres
2. Perelada Garnatxa de l'Empordà 12 anys
3. Mas Llunes, Garnatxa d'Empordà Solera



Arrels del Vi torna el 10 i 11 de juliol a Sant Martí d'Empúries. Foto: Arrels del Vi.

Arrels del Vi, la fira vitivinícola més esperada de l'Empordà, celebra la seva XIII edició el 10 i 11 de juliol a Sant Martí d'Empúries, l'Escalà, amb la participació de 26 cellers de la DO Empordà. L'equip d'Arrels del Vi ha treballat per mantenir totes les mesures de seguretat i aconseguir, alhora, que l'experiència Arrels del Vi sigui el més fidel possible a l'esperit de la fira: tast obert en copa



Riedel de més de 100 referències de vi de la DO Empordà de gamma alta en un entorn excepcional, conèixer de primera mà als propietaris i enòlegs dels millors cellers empordanesos i comprar a preu de celler els excel·lents vins de qualitat i amb personalitat pròpia de la DO Empordà, amb 5 euros de descompte en la compra de la primera ampolla.

La solució ha estat dividir la fira en dues sessions independents amb aforament limitat, complint la normativa vigent en matèria de seguretat. En definitiva, seran dues sessions d'Arrels del Vi molt exclusives, amb tota l'oferta dels 26 cellers participants, més espai a l'aire lliure i una experiència 100% Arrels del Vi, pensada per als veritables amants dels grans vins de la DO Empordà.

Aquest és l'horari de les dues sessions:

Sessió 1: dissabte d'11.30h a 15.30h i de 17.30h a 21.30h

Sessió 2: diumenge d'11.30h a 15.30h i de 17.30h a 21.30h

Amb la col·laboració de l'Ajuntament de l'Escala i la DO Empordà, la fira compta enguany amb un total de 26 cellers de la DO Empordà que presentaran varietats de vins d'alta gamma. Han confirmat la seva participació els següents grans productors: AV Bodeguers, Bodegas Trobat, Celler Arché Pagès, Celler Brugarol, Celler Castelló - Murphy, Celler Cooperatiu d'Espolla, Celler Eccocivi, Celler Gerisena, Celler Hugas de Batlle, Celler Marià Pagès, Celler Mas Pòlit, Celler Pujol Cargol Masarac, Cellers d'en Guilla, Empordàlia, Grup Oliveda, JOC, La Natural, Mas Llunes, Mas Oller, Mas Vida, Masetplana, Perelada, Somni d'istiu, Terra Remota, Vinyes dels Aspres i Vinyes d'Olivardots.

A més, aquest any Arrels del Vi compta amb les tapes d'Anxoves de l'Escala M. Sureda amb pa de tramuntana del Gremi de Flequers Artesans de les Comarques Gironines, així com amb els següents expositors: Formatges La Balda i Le Bolut, el "show" degustatiu d'ostres Ostrens, l'Oli d'oliva verge Serraferran i l'Oli d'oliva verge Llàgrimes del Canigó. També hi haurà les esperades visites guiades a les Ruïnes d'Empúries a les 4.30h de la tarda (dissabte i diumenge amb aforament limitat), que parlen de com va arribar el vi a aquest punt privilegiat del Mediterrani fa 26 segles i acaba amb el tast de Mulsum (vi romà).

Més informació **AQUÍ**