

Vint-i-cinc cellers participen a la 15a edició de Tast amb Llops

La cita tindrà lloc el dissabte, 30 d'abril, a Gratallops, dins dels actes de la Fira del Vi de Falset



Tast amb Llops edició 2019. | tastamblllops.com

Després de dos anys d'aturada per la pandèmia, torna **Tast amb Llops** amb totes les entrades esgotades. El certamen tindrà lloc el dissabte 30 d'abril a la plaça de Dalt de Gratallops. En la seva 15a edició, acollirà 25 cellers que elaboren "Vins de Vila i Terroir", una categoria estrenada pels organitzadors ara fa 4 anys. Durant la cita es podran tastar **més de 60 vins**, la majoria produccions molt limitades, marcades per la singularitat del terroir i la filosofia de vida dels productors, fonamentada en l'ecologia, la sostenibilitat, l'artesania i una interpretació molt lliure però precisa del paisatge.

Tast amb Llops és una cita plenament arrelada al Priorat que té lloc el primer cap de setmana de la **Fira del Vi**. De fet, va ser el primer dels actes satèl·lit que es van organitzar a la comarca coincidint amb l'esdeveniment popular a Falset i manté l'ideari dels inicis: vins de gran qualitat i un espai de conversa i diàleg amb els elaboradors. Any rere any, la trobada té lloc en un entorn rural amable amb vistes a les vinyes, davant de l'Hotel Cal Llop. S'acompanya sempre amb música en directe, aquest any amb DJ Golfo de Guinea, i un aperitiu amb pernil tallat a mà DOP Guijuelo i un assortiment de formatges de proximitat de Formatgeria Linens de Bellmunt del Priorat i Serra del Tormo de La Torre del Espanyol.



Les entrades de la quinzena edició ja estan totes esgotades, però s'ha obert una llista d'espera per si hi ha baixes. Les reserves són majoritàriament de winelovers que han participat a Tast amb Llops en altres edicions, el que demostra l'alta fidelitat dels assistents i com n'és de referent el certamen en el marc de la Fira del Vi.

L'edició 15, l'any de la represa i de la demostració del potencial de la DOQ Priorat

Aquest 2022, a la cita hi participaran els cellers de Gratallops que lideren la iniciativa des dels inicis amb la coordinació de l'Hotel Cal Llop. Com a novetat, s'incorpora el celler Josep Grau Viticultor. Els convidats, per altra banda, són 9 cellers emblemàtics de la DOQ Priorat que han participat en altres edicions a Tast amb Llops. També hi haurà els escumosos de Colet Celler (Clàssic Penedès) i el licor Chartreuse de Tarragona.

En total, 25 cellers amb un denominador comú: l'elaboració de vins de gran qualitat i de producció limitada que són un reflex del paisatge que els ha vist néixer.

Cellers de Gratallops

- Álvaro Palacios
- Celler Cecilio
- Celler de l'Abadia
- Celler Devinssi
- Clos Figueras
- Clos i Terrasses
- Clos Mogador
- Fredi Torres Viticultor
- Mas Martinet
- Meritxell Pallejà
- Ripoll Sans
- Sara i René Viticultors
- Mas Igneus
- Gratavinum
- Josep Grau Viticultor

Cellers convidats de la DOQ Priorat

- Mas d'en Gil - Bellmunt del Priorat
- L'Infernà - Torroja del Priorat
- Portal del Priorat - El Molar
- Vall Llach - Porrera
- Família Nin-Ortiz - Porrera
- Mas Doix - Poboleda
- Burgos Porta - Poboleda
- Mas Alta - La Vilella Alta
- Cellers Scala Dei - Scala Dei

Cellers convidats d'altres regions

- Colet Winery (Clàssic Penedès) que repeteix per tercera vegada i és l'únic escumós de la cita



· Chartreuse (Tarragona)

L'aforament està limitat a 250 persones. El preu d'entrada té un cost de 60 euros i permet als assistents tastar els vins, gaudir de la música en directe i d'un aperitiu. Com cada edició, Tast amb Llops compta amb el suport d'Aguiló Vinateria, DOQ Priorat, Toneillerie Saint Martin i l'Ajuntament de Gratallops.