

# Arrels del Vi celebra 15 anys amb més cellers que mai, el 3 i 4 de juny a Sant Martí d'Empúries

*La fira suposa una oportunitat única per tastar, en degustació oberta i copa Riedel, més de 100 referències empordaneses en un entorn excepcional*



Arrels del Vi torna el 3 i 4 de juny a Sant Martí d'Empúries. | Arrels del Vi.

**Arrels del Vi**, la fira vitivinícola més esperada de l'Empordà, **celebra la seva 15a edició a Sant Martí d'Empúries, l'Escala, el 3 i 4 de juny, amb el suport de més cellers que mai**. Enguany, els grans cellers empordanesos no s'han volgut perdre la celebració dels 15 anys de fira i han confirmat la seva participació un total de 30 cellers. Arrels del Vi ofereix **tast obert en copa Riedel de més de 100 referències de vi de la DO Empordà de gamma alta** en un magnífic entorn, sota els pins i vora el mar Mediterrani, la possibilitat de conèixer de primera mà als propietaris i enòlegs dels millors cellers del territori i de comprar a preu de celler els excel·lents vins empordanesos, amb 5 euros de descompte en la compra de la primera ampolla. Arrels del Vi permet assistir al públic general en un format de fira tradicionalment obert de forma exclusiva a professionals. Les entrades a Arrels del Vi es poden comprar anticipadament **AQUÍ**.

Organitzada per **Dominic Abernethy**, defensor del vi empordanès, i per **Tess Oriol** i **Carlos Krauel** de TOCK Projects, Arrels del Vi s'ha consolidat com l'única fira professional de vins de la

DO Empordà oberta al públic general amb catorze edicions a Sant Martí d'Empúries i quatre a Barcelona. Enguany l'equip d'Arrels del Vi està feliç d'haver arribat als 15 anys i seguir comptant amb la complicitat dels cellers empordanesos i d'un públic extremadament fidel.



*Ambient a la Fira Arrels del Vi de l'Empordà. Foto: Arrels del Vi.*

Amb la col·laboració de l'Ajuntament de l'Escala i la DO Empordà i el patrocini de Wine Palace, **han confirmat la seva participació en la celebració dels 15 anys de la fira 30 cellers del territori, que presentaran varietats de vins d'alta gamma.** Arrels del Vi 2023 comptarà amb els següents grans productors de la DO Empordà: AV Bodeguers, Celler Arché Pagès, Celler Castelló - Murphy, Celler Cooperatiu d'Espolla, Celler Gerisena, Celler Hugas de Batlle, Celler Marià Pagès, Celler Martí Fabra, Celler Mas Romeu (diumenge), Celler Pujol Cargol Masarac, Empordàlia, Mas Geli, Mas Llunes, Mas Oller, Pere Guardiola, Perelada, Terra Remota, Vinyes dels Aspres i Vinyes d'Olivardots. Així com amb els cellers independents del territori empordanès: Celler Eccocivi, Cellers de Madremanya (Follaraïms), Celler la Gutina, Celler López Schlecht (dissabte), Celler RIM, Celler Surrealista, JOC de Jordi Oliver Conti, La Natural, Somni d'istiu, Vins de Taller i Vinyes Tortuga (dissabte).

A més, enguany Arrels del Vi compta amb les ja tradicionals 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 de Ventalló, Llavora, Van-Van La Roulotte, Upcycling Bottles i Wine Palace.



*Ambient a l'Arrels del Vi i Arrels Kids. Foto: Javier Almar.*

Per als més petits torna Arrels Kids, taller per pintar amb vi dirigit per Tinta i Vi, dissabte i diumenge de les 13h a les 14h. **Laura Masramon**, Empordà personal Sommelier, impartirà per a tots els assistents a la fira la Conferència "La consolidació? dels vins de l'Empordà? 2008-2023", dissabte i diumenge de les 19h a les 20h. Les Ruïnes d'Empúries ofereixen enguany per tots els assistents a Arrels del Vi entrada 2x1 dissabte i entrada gratuïta diumenge. I la fira serà amenitzada tots dos dies pel Concert de Silk Trio format per Colum Pettit (Irlanda), violí? oud, Marta Kurzyca (Polònia) veu clarinet, Igor Goluvchuk (Ucraïna) acordió?.

### **TAST PREMIS ARRELS DEL VI 2023**

Arrels del Vi ha escalfat motors el 15 de maig amb el tast a cegues per escollir els vins guanyadors dels Premis Arrels del Vi 2023, el millor vi blanc, negre, rosat, dolç i el millor vi insòlit. Considerem insòlits els vins fora de la DO Empordà, així com els vins de mínima intervenció o propers al moviment dels vins naturals, com poden ser vins brisats o vins sense sulfits afegits.



*Sommeliers del Tast Premis Arrels del Vi 2023. Foto: Arrels del Vi.*

El tast s'ha celebrat a la Biblioteca del Museu d'Arqueologia de Catalunya (MAC) Empúries i hi han participat 12 sommeliers que posen en valor els vins de l'Empordà: **Carles Aymerich**, del Restaurant Roca Mas Marroch de Girona; **Ferran Vila**, Campió d'Espanya de Sommeliers 2022; **Toni Albiol**, Campió de Catalunya de Sommeliers 2023; **Laura Masramon**, Empordà Personal Sommelier; **Clara Isamat** de Vinoscompartidos.com; **Laura Serrano**, organitzadora d'activitats entorn del vi; **Ismael Costa**, del Celler del Pont de Girona; **Adrià Castells**, del Kosa Bistró de Palafrugell; **Adrià Ferré**, del restaurant Can Miquel de Cala Montgó; **Agnès Gasull**, comunicadora de vins de l'Empordà; **Gerard Geli**, del restaurant Vicus de Pals i **Romina Ribera** de Glops d'Història.

El tast a cegues ha estat dirigit per **Rafel Sabadí**, sommelier del Uain Bar&Store de l'Escala. Segons Sabadí, *"Enguany hem rebut 75 mostres d'ampolles de vi per tastar a cegues, rècord absolut en les 15 edicions que portem. N'estem orgullosos, ja que demostra la repercussió que tenen els Premis Arrels del Vi en el mercat. Vull destacar també l'alt nivell dels tastadors catalans presents, per a ells resulta una magnífica oportunitat per estar al dia del què està passant a casa nostra i de compartir coneixements per tal d'enriquir-se"*.