

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.

Moscatell 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	08635	Sant Esteve Sesrovires
Bodegas Capità Vidal	Carretera C-15 Vilafranca-Igualada 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

Futura 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:

