

BASES DEL VI CONCURS DE RELATS ERÒTICS DO PENEDEÈS 2022

PRIMER: Podran optar al Premi de Narrativa Breu de Relats Eròtics DO Penedès 2022 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.

El participants que ho desitgin podran visitar algun dels cellers del Penedès o VINSEUM, el Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, abans de presentar el seu relat a concurs, prèvia petició.

Per visitar els cellers del Penedès, abans de presentar el relat al concurs, caldrà fer-ho a través del següent correu fundacio@futurapenedes.org, amb indicació de nom i cognoms, DNI i indicar que és participant del certament VI CONCURS DE RELATS ERÒTICS DO PENEDEÈS 2022. Es podran atendre fins a trenta peticions i per rigorós ordre de data d'entrada.

En el cas de les visites al VINSEUM, Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, caldrà fer-ho a través del següent correu vinseum@vinseum.cat, amb indicació de nom i cognoms, i DNI, i indicar que és participant del certamen VI CONCURS DE RELATS ERÒTICS DO PENEDEÈS 2022. Es podran atendre fins a quinze peticions i per rigorós ordre de data d'entrada.

S'oferirà, prèvia reserva, un tant "Vissexual", de la ma de David de Yzaguirre i Melendres, Comunicador i Educador del Vi. Els tast es farà en el marc de Microvi 2022, un conjunt d'esdeveniments que organitza l'Ajuntament d'Avinyonet, en diferents indrets del municipi relacionat amb el món del vi. El "Vissexual", es farà el 28 de maig de 2022, a les 22h, Centre cultural i recreatiu de Cantallops. Les entrades seran de venda anticipada i online a través de la web www.turismeavinyonet.cat.

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, abril de 2022, fins a les 24 hores **del dia 30 de juny de 2022** com a data i hora límits.

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

- a) En l'apartat assumpte es farà constar el nom del premi: «Concurs de Relats Eròtics DO Penedès 2022».
- 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, al finalitzar la data de lliurament dels relats. 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, Araceli Albà 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 2022, 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 el 30 de setembre de 2022, en un acte que tindrà lloc a Caves Naveran, Carretera Sitges-Igualada, km 25,1, 08775 Torrelavit. Latitud: 41.3384989, Longitud: 1.7052336.

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 sopars per a dues persones al Restaurant VILAGUT, carrer del Dos de Maig, 4, de Vilafranca del Penedès, 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.futurapenedes.org.

NOVÈ.- L'organització del VI Concurs de Relats Eròtics DO Penedès 2022 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 Vilagut, 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, i Ajuntament d'Avinyonet del Penedès.

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.

Abril 2022

Futura Penedès

Patrocina:



Col·laboren:



ANNEXOS

ANNEX 1

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

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 cria.

Malvasia de Sitges. Raïms blancs dolços i suaus. Dóna 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. Dona 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 tànnics, 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 bota 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

AT Roca

Aymar

Celler Can Morral del Moli

Celler Grapissó

Celler Puig Romeu

Colet

Finca la Font de Jui

Finca Viladellops

Loxarel

Mas Bertran

Mas Comtal

Miquel Jané

MontPicolis

Plana d'en Jan

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 evocuen olors de flors, fruites o verdures.

AROMES SECUNDÀRIES : Les aromes i sabors secundaris de la fermentació, evocuen 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 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 complexos, 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 bota 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 botes 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 convenients 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 botes 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 bota 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

Bodega	Carrer	Codi Postal	Població
Agrícola de Llorenç	Pompeu Fabra, 3	43712	Llorenç del Penedès
Agustí Torelló Mata	La Serra s/n	8770	Sant Sadurní d'Anoia
Albet i Noya	Can Vendrell de la Codina	8739	Sant Pau d'Ordal
Alemany i Corrio	Melió, 78	8720	Vilafranca del Penedès
Alsina & Sardà	Les Tarumbes, s/n	8733	El Pla del Penedès
AT Roca	C/ de la Vinya 15-17	8770	Sant Sadurní d'Anoia
Avinyó	Cal Fontanals	8793	Avinyonet del Penedès
Aymar	Ctra. B-212 Km.5,5	8732	Castellví de la Marca
Bertha	Crta. Sant sadurni a		
Blancher	Vilafranca Km. 2	8739	Subirats
Bodegas Ca n'Estella	Plaça Pont Romà, 5	8770	Sant Sadurní d'Anoia
	Masia Ca n'Estella s/n	8635	Sant Esteve Sesrovires
	Carretera C-15 Vilafranca-		
Bodegas Capità Vidal	Igualada Km 21	8733	El Pla del Penedès
Bolet	Cal Teso	8732	Castellví de la Marca
	Ctra. de Vilafranca c243-a,		
Can Bas Domini Vinícola	km 4	8739	Subirats
Can Bonastre	Finca can Bonastre	8783	Masquefa
Can Casals	C/Ignasi Mas s/n	8635	Sant Esteve Sesrovires
Can Comas	Carrer Carregada s/n	8736	Guardiola de Font-Rubí
Can Descregut	Masia can descregut s/n	8735	Vilobi del Penedès
Can Feixes	Can Feixes	8785	Cabrera d'Anoia
Can Quetu, S.L.	Tarragona, 25	8770	Sant Sadurní d'Anoia
Can Ràfols dels Caus	Can Ràfols dels Caus	8793	Avinyonet del Penedès
Can Vallès	Finca Can Vallès	8731	Sant Martí Sarroca
Can Vich	dels Pins, 22	8773	Sant Joan de Mediona
Canals & Munné	Plaça Pau Casals, 6	8770	Sant Sadurní d'Anoia
Canals Canals	Ntra. Sra. de Montserrat, 7	8769	Castellvi de Rosanes
Carles de Lavern	Masia Can Maristany s/n	8739	Subirats
Casa Ravella	Casa Ravella, 1	8739	Ordal
Castell d'Age	Carretera, 2-12	8782	La Beguda Baixa
	Ctra. TP2124 de L'Arboç a		
Castell d'Or	Banyeres, Pk 3,8	43720	L'Arboç
Castelloig	Plaça Eres, 4	8232	Sant Pere de Riudebitlles
Cavas Hill	Bonavista, 2	8734	Moja - Olèrdola
Cavas Lavernoya	Masia La Porxada	43720	Castellet i la Gornal
Celler Can Marlès	Finca Can Marlès	43812	El Montmell
Celler Can Morral del Moli	Masia Can Morral del Molí	8630	Abrera
Celler Cooperatiu La Granada	Carrer Estació, 59	8792	La Granada

Celler Credo	Tamarit, 10	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Celler Domenys	Prat de la Riba, 3	43713 Sant Jaume dels Domenys
Celler Família Pedregosa Castelo	Ctra. BP-2151 Km 10,5	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Celler Grapissó	Barri Les Vilates, s/n	8779 La Llacuna
Celler Josep M. Ferret Guasch	Barri l' Alzinar, 68	8736 Font-Rubí
Celler Planas Albareda	Ctra. Guardiola, km3, s/n	8735 Vilobi del Penedès
Celler Puig Romeu	De la Piscina, 5	8779 La Llacuna
Celler Terra de Marca	Carrer Mediterrani, 16	8732 Castellví de la Marca
Cellers Avgvstvs	Crta Sant Vicenç s/n	43700 El Vendrell
	Carretera Vilafranca -	
Cellers Maset	Igualada - C-15, Km 19	8792 La Granada
Colet	Camí del Salinar	8796 Pacs del Penedès
Coma Romà	Can Guilera, s/n	8739 Sant Pau d'Ordal
Covides	Finca Prunamala	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Emendis	Barri Sant Marçal, 67	8732 Castellet i la Gornal
Esteve i Gibert Viticultors	Masia Cal Panxa	8379 Subirats
Eudald Massana Noya	Finca El Maset, s/n	8739 Sant Pau d'Ordal
Família Torres	Finca el Maset, s/n	8796 Pacs del Penedès
Felix Massana Ràfols	De la Font, 33	8739 Sant Pau d'Ordal
Ferré i Catasús	Masia Can Gustems, s/n	8792 La Granada del Penedès
Finca la Font de Jui	Pol. 31, Par. 24	8739 Subirats
Finca Viladellops	Celler Gran, 6	8734 Viladellops
Francisco Dominguez Cruces	Avernó, 26	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Giró del Gorner	Masia Giró del Gorner, s/n	8797 Puigdàlber
Giró Ribot	Finca El Pont	8792 Santa Fe del Penedès
Gramona	Indústria, 36	8770 Sant Sadurní d'Anoia
	Ctra. de Vilafranca del	
	Penedès a St. Martí	
Heretat Mastinell	Sarroca km 0,5	8720 Vilafranca del Penedès
Heretat Mestres	Plaça Ajuntament, 8	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Jané Ventura	Ctra. de Calafell, 2	43700 El Vendrell
Jaume Giró Giró	Montaner i Ollé, 13	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Jaume Serra	Apartat de correus, 283	8800 Vilanova i la Geltrú
Jean Leon	Pago Jean León	8775 Torrelavit
	Ctra. de Vilafranca a Sant	
	Jaume dels Domenys, km	
	8.1	8732 Castellví de la Marca
Joan Sardà	Joan i Jaume Ràfols, 4	8775 Torrelavit
Joan Segura Pujades	Mas Perdut	43710 Santa Oliva
Josep Maria Rosell Salvó	Ctra. San Martí Sarroca,	
	km. 7	8737 Torrelles de Foix
Josep Masachs	Av. Barcelona, 24	8739 Subirats
Julia Bernet		
Juvé & Camps - Propietat	Sant Venat, 1	8770 Sant Sadurní d'Anoia
d'Espiells	Plaça Montserrat, 4	43712 Llorenç del Penedès
L'Apical	Hisenda Casa Llivi	8796 Pacs del Penedès
La Xarmada	Passeig Baríton Maties	
	Ferret, 27	8770 Sant Sadurní d'Anoia

Llopart	Crta de Sant Sadurní a l'Ordal km 4	8737	Els Casots - Subirats
Llopart Güell	Camí del Torrent, s/n	8736	Guardiola de Font-Rubí
Loxarel	Masia Can Mayol, s/n	8735	Vilobi del Penedès
Martí Grau Viticultors	Masia Cal Xic Andreu Crta d'Igualada a Vilafranca km 31.3	8731	Sant Martí Sarroca
Martí Serdà	Carretera BP 2121, Km. 7,7	8792	Santa Fe del Penedès
Mas Bertran	Mas Candí s/n	8731	Sant Martí Sarroca
Mas Candí	El Gorner s/n	8793	Avinyonet del Penedès
Mas Codina	Mas Comtal, 1	8797	Puigdàlber
Mas Comtal	Masia Can Rial Ordal - Subirats	8793	Avinyonet del Penedès
Mas Pujadó	Ctra de Sant Pere Sacarrera a Sant Joan de Mediona, km 2	8739	Subirats
Mas Rodó	c/ Casal, 9	8773	Mediona
Mascaró	Poligon Can Ferrer, 2	8720	Vilafranca del Penedès
Masia Ginebreda	Ctra. Sant Quintí, s/n	8770	Sant Sadurní d'Anoia
Mata i Coloma	Masia Cal Costas	8770	Sant Sadurní d'Anoia
Miquel Jané	Carrer Baix Llobregat, 5	8736	Font-Rubí
Miquel Pons	Finca Manlleu	8792	La Granada del Penedès
Mont Marçal	L'Avellà s/n	8732	Castellví de la Marca
Mont-Rubí	Can Sadurní	8736	Font-Rubí
Montau de Sadurní	Rbla. Generalitat, 1-9	8859	Begues
Montesquius	Carrer Cal Pacre, 3	8770	Sant Sadurní d'Anoia
MontPicolis	Finca Can Rosell de la Llena s/n	8735	Vilobí del Penedès
Muscàndia	Finca Nadal de la Boadella S/N	8790	Gelida
Nadal	Masia Sant Martí Sadevesa	8773	El Pla del Penedès
Naveran	Maset de cal Xic de l'Agustí	8775	Torrelavit
Oliver Viticultors	Can Cassanyes	8739	Subirats
Oriol Rossell	Ctra Piera - Sant Sadurní km 10	8732	Sant Marçal
Pagès Entrena	Can Respall de Renardes	8784	Piera
Parató	Finca Can Comas	8733	El Pla del Penedès
Pardas	Masia Can Baltà s/n	8775	Torrelavit
Parés Baltà	Masia Can Pere del Maset Ctra.de Vilafranca C-243, km. 0,4	8796	Pacs del Penedès
Pere Olivella Galimany	Dr. Pasteur, 6	8736	Font-Rubí
Pere Ventura	Mas d'en Benet	8770	Sant Sadurní d'Anoia
Pinord	Finca el Corral d'en Massó	8720	Vilafranca del Penedès
Plana d'en Jan	Plaça del Roure, s/n	8796	Pacs del Penedès
Puig-Batet	Finca Heretat Vall-Ventós	8810	Sant Pere de Ribes
Raventós i Blanc	C/ Santa Maria, núm. 12.	8770	Sant Sadurní d'Anoia
Raventós Rossell		8783	Masquefa
Rexach Baqués		8736	Guardiola de Font-Rubí

Romagosa Torné	Finca Rodamilans	8731 Sant Martí Sarroca
Ros Marina Viticultors	Finca Cal Marina	8736 Guardiola de Font-rubi
Rovellats	La Bleda	8731 Sant Martí Sarroca
Sant Joannes	Casa Gran	8791 Sant Llorenç d'Hortons
Soler Jovè	Finca Prunamala, Pol.13	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Sumarroca	pa.2	8739 Subirats
Suriol	El Rebato s/n	
Tarrida i Sibil	Masia Can Suriol del	8736 Font-Rubí
Torelló	Castell	8720 Vilafranca del Penedès
Torre del Veguer	Rbla Nostra Senyora, 3	8790 Gelida
Torrens Moliner	Torelló - Finca Can Martí	8810 Sant Pere de Ribes
Trias Batlle	Urb. Torre del Veguer s/n	8770 Sant Sadurní d'Anoia
U més U	Apartat de correus, 3	8720 Vilafranca del Penedès
UnPasMés	C/ Pere el Gran, 24	8736 Font-Rubí
VallDolina	Mas Romaní	
Vallfornosa	Avinguda Mare de Déu de	8734 Olèrdola
Varias	Montserrat	8795 Olesa de Bonesvalls
Ventura Soler	Plaça de la Creu, 1	8735 Vilobí del Penedès
Vilarnau	La Sala, 45	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Viña Torreblanca	Plaça Manuel Raventós, 8	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Vinares 1909	Apartat correus 22	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Vinícola de Moy Riviere	Crta d'Espiells, km1.4	8734 Olèrdola
Vins el Cep	Masia Torreblanca	8736 Font-Rubí
Vinya Escudé	Finca Can Maginet	
	F.Valls i taberner, 10 àtic	8006 Barcelona
	1ª	8770 Sant Sadurní d'Anoia
	Can Llopart de les Alzines	
	Barri Les Casetes del	8777 Sant Quintí de Mediona
	Raspall	