

BASES DEL IV CONSURS DE RELATS ERÒTICS DO PENEDEÈS 2020

PRIMER: Podran optar al Premi de Narrativa Breu de Relats Eròtics DO Penedès 2020 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.

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**.

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@futralocal.org, amb indicació de nom i cognoms, DNI i indicar que és participant del certamen **IV CONSURS DE RELATS ERÒTICS DO PENEDEÈS 2020**. 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 **IV CONSURS DE RELATS ERÒTICS DO PENEDEÈS 2020**. Es podran atendre fins a quinze peticions i per rigorós ordre de data d'entrada.

Es pot veure **Annex II** d'aquestes bases el llistat de cellers de la DO Penedès.

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 curs es farà a l'Espai Penedès de Barcelona de la Acadèmia de TASTAVINS. S'anunciarà oportunament al web de la Fundació Futura Penedès

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.

Patrocina:



Les obres es podran presentar des de la publicació d'aquestes bases, al febrer de 2020, fins a les 24 hores **del dia 10 de juny de 2020** 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 2020».
- 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 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 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.

CINQUÈ. EL Concurs de relats eròtics 2020, 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 10 de juliol de 2020, en un acte que tindrà lloc al Celler Oriol Rosell.

Patrocina:



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. En aquest sentit es promourà algun acte amb la participació de l'INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi), i també es durà a terme, si és possible, algun tipus de 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 a Cal Ton (Carrer del Casal, 8, 08720 Vilafranca del Penedès, www.restaurantcalton.com), més una dotzena de copes Ridel, atorgat per Euroselecció, i un lot de 6 vins Penedès.

3er Premi: Tast o maridatge dirigit, a la 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 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 IV Concurs de Relats Eròtics DO Penedès 2020 és a càrrec de la Fundació Futura Penedès, ubicada a Passatge Alcover número 2 de Vilafranca del Penedès. Ho patrocinen: DO Penedès, Euroselecció, Tastavins, Cigró D'or, 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, i els cellers de la DO Penedès publicats en la web.

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), 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.

Febrer de 2020

Patrocina:



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.

Patrocina:



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

Patrocina:





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

Patrocina:



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.

Patrocina:



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 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 dona 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.

Patrocina:



CONCENTRAT: Un vi és concentrat, quan aquest te 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.

Patrocina:



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 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 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.

Patrocina:



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 Penedès

Celler	Carrer	CodiPostal	Població
1 + 1 = 3	Masia Navines	8736	Font-Rubí
Agustí Torelló i Mata	c. Indústria, 6	8770	Sant Sadurní d'Anoia
Albet i Noya	Can Vendrell de la Codina	8739	Sant Pau d'Ordal
Alemany i Corrió	Melió, 78	8720	Vilafranca del Penedès
Alsina & Sardà	Les Tarumbes, s/n	8733	El Pla del Penedès
Antoni Vilamajó Saumell	Grècia, 18	8770	Sant Sadurní d'Anoia

Patrocina:



Avinyó	Cal Fontanals	8793 Avinyonet del Penedès
Blancher	Plaça Pont Romà, 5	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Bodegas Ca n'Estella	Masia Ca n'Estella s/n Carretera C-15 Vilafranca-Igualada Km 21	8635 Sant Esteve Sesrovires
Bodegas Capità Vidal		8733 El Pla del Penedès
Bolet	Cal Teso	8732 Castellví de la Marca
Bonans	Masia Mas Bonans	8784 Piera
Can Bas Domini Vinícola	Ctra. de Vilafranca c243-a, km 4	8739 Subirats
Can Bonastre	Finca can Bonastre	8783 Masquefa
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 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 Castellví de Rosanes
Canals Nadal	Ponent, 2	8733 El Pla del Penedès
Casa Ravella	Casa Ravella, 1	8739 Ordal
Castell d'Age	Carretera, 2-12	8782 La Beguda Baixa
Castell de Pujades	Ctra. B-212 Km.5,5	8732 Castellví de la Marca
Castelloig	Plaça Eres, 4	8232 Sant Pere de Riudebitlles
Castelo de Pedregosa	Holanda, 16	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Cavas Lavernoya	Masia La Porxada	43720 Castellet i la Gornal
Caves Hill	Bonavista, 2	8734 Moja - Olèrdola
Celler Cal Costas	Masia Can Costas	8736 Font-Rubí
Celler Cal Serrador	Montserrat, 56	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Celler Can Morral del Moli	Masia Can Morral del Molí	8630 Abrera
Celler Credo	Tamarit, 10	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 AT Roca	C/ de la Vinya 15-17	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Cellers Avgstvs	Crta Sant Vicenç s/n	43700 El Vendrell
Cellers Most Doré	Rbla. Generalitat, 1-9 Ctra. TP2124 de L'Arboç a Banyeres, Pk 3,8	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Cevipe		43720 l'Arboç
Civino, S.L.	Pl.Ind. Can Ferre II, pa. F9-F10	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Clos Lentiscus	Passeig del Carme, 22	8800 Vilanova i la Geltrú
Colet	Camí del Salinar	8796 Pacs del Penedès

Patrocina:


Coma Romà	Can Guilera, s/n	8739	Sant Pau d'Ordal
Cooperativa de Llorenç	Pompeu Fabra, 3	43712	Llorenç del Penedès
Cooperativa de Sant Jaume dels Domenys	Prat de la Riba, 3	43713	Sant Jaume dels Domenys
Covides	Finca Prunamala	8770	Sant Sadurní d'Anoia
Emendis	Barri Sant Marçal, 67	8732	Castellet i la Gornal
Enric Soler	Barri Sabanell, 11	8736	Font-Rubí
Esteve Casals Bolta	C/Ignasi Mas s/n	8635	Sant Esteve Sesrovires
Esteve i Gibert Viticultors	Masia Cal Panxa	8379	Subirats
Eudald Massana Noya	Finca El Maset,s/n	8739	Sant Pau d'Ordal
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 Parera	Peu de la Costa, 10	8754	El Papiol
Finca Valldosera	Mas Les Garrigues	8734	Olèrdola
Finca Viladellops	Celler Gran, 6	8734	Viladellops
Francisco Dominguez Cruces	Averno, 26	8770	Sant Sadurní d'Anoia
Giró Ribot	Finca El Pont	8792	Santa Fe del Penedès
Giró del Gorner	Masia Giró del Gorner, s/n	8797	Puigdàlber
Gramona	Industria, 36	8770	Sant Sadurní d'Anoia
Heretat Mas Tinell	Apartat de Correus, 386	8720	Vilafranca del Penedès
Heretat Mestres	Plaça Ajuntament, 8	8770	Sant Sadurní d'Anoia
Heretat Mont-Rubí	Finca l'Avellà, 1	8736	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	8770	Sant Sadurní d'Anoia
Jaume Serra	Apartat de correus, 283	8800	Vilanova i la Geltrú
Jean Leon	Pago Jean León	8775	Torrelavit
Joan Llopart Pons	Finca Can Maginet	8736	Font-Rubí
Joan Piñol Torrents	De la Creu, 20	8733	El Pla del Penedès
Joan Sardà	Ctra. de Vilafranca a Sant Jaume dels Domenys, km 8.1	8732	Castellví de la Marca
Joan Segura Pujades	Joan i Jaume Ràfols, 4	8775	Torrelavit
Josep Maria Rosell Salvó	Mas Perdut	43710	Santa Oliva
Julia Bernet	Av. Barcelona, 24	8739	Subirats
Juvé y Camps	Sant Venat, 1	8770	Sant Sadurní d'Anoia
La Xarmada	Hisenda Casa Lliví	8796	Pacs del Penedès
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
Llàgrima d'Or	Passeig Baríton Maties Ferret, 27	8770	Sant Sadurní d'Anoia
Loxarel	Masia Can Mayol, s/n	8735	Vilobi del Penedès
Martí Serdà	Crta d'Igualada a Vilafranca km 31.3	8792	Santa Fe del Penedès
Mas Bertran	Carretera BP 2121, Km. 7,7	8731	Sant Martí Sarroca

Patrocina:



Mas Candi	Mas Pinatellades	8793 Avinyonet del Penedès
Mas Codina	Masia El Gorner	8797 Puigdàlber
Mas Comtal	Mas Comtal, 1	8793 Avinyonet del Penedès
	Ctra de Sant Pere Sacarrera a Sant	
Mas Rodó	Joan de Mediona, km 2	8773 Mediona
Mas dels Clavers Can Gallego	Finca Can Gallego	8718 Cabrera d'Anoia
Masachs	Ctra. San Martí Sarroca, km. 7	8737 Torrelles de Foix
Mascaró	c/ Casal, 9	8720 Vilafranca del Penedès
	Carretera Vilafranca - Igualada - C-	
Maset del Lleó	15, Km 19	8792 La Granada
Masia Ginebreda	Poligon Can Ferrer, 2	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Masolive	Apartat de Correus, 40	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Mata i Coloma	Ctra. Sant Quintí, s/n	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Miguel Torres	Finca el Maset, s/n	8796 Pacs del Penedès
Miquel Pons	Carrer Baix Llobregat, 5	8792 La Granada del Penedès
Mont Marçal	Finca Manlleu	8732 Castellví de la Marca
Montau de Sadurní	Can Sadurní	8859 Begues
Nadal	Finca Nadal de la Boadella S/N	8773 El Pla del Penedès
Naveran	Masia Sant Martí Sadevesa	8775 Torrelavit
Oliver Viticultors	Maset de cal Xic de l'Agustí	8739 Subirats
Oriol Rossell	Can Cassanyes	8732 Sant Marçal
Parató	Can Respall de Renardes	8733 El Pla del Penedès
Pardas	Finca Can Comas	8775 Torrelavit
Parés Baltà	Masia Can Baltà s/n	8796 Pacs del Penedès
Pere Olivella Rovira	Masia Can Pere del Maset	8736 Font-Rubí
Pere Ventura	Ctra.de Vilafranca C-243, km. 0,4	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Picher	Sant Antoni, 98	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Pinord	Dr. Pasteur, 6	8720 Vilafranca del Penedès
Raventós i Blanc	Plaça del Roure, s/n	8770 Sant Sadurní d'Anoia
René Barbier	Heretat Segura Viudas	8775 Torrelavit
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 Sand 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	8775 Torrelavit
Soler Jové	Finca Prunamala, Pol.13 pa.2	8770 Sant Sadurní d'Anoia
Sumarroca	El Rebato s/n	8739 Subirats
Suriol	Masia Can Suriol del Castell	8736 Font-Rubí
Tarrida i Sibil	Rbla Nostra Senyora, 3	8720 Vilafranca del Penedès
Torelló	Apartat de correus, 8	8770 Sant Sadurní d'Anoia

Patrocina:


Torre del Veguer	Urb. Torre del Veguer s/n	8810	Sant Pere de Ribes
Torrens Moliner	Apartat de correus, 3	8770	Sant Sadurní d'Anoia
VallDolina	Plaça de la Creu, 1	8795	Olesa de Bonesvalls
Vallformosa	La Sala, 45	8735	Vilobí del Penedès
Varias	Plaça Manuel Raventós, 8	8770	Sant Sadurní d'Anoia
Vega de Ribes	Masia La Serra	8810	Sant Pere de Ribes
Ventura Soler	Apartat correus 22	8770	Sant Sadurní d'Anoia
Vilarnau	Crta d'Espiells, km1.4	8770	Sant Sadurní d'Anoia
Vins el Cep	Can Llopart de les Alzines	8770	Sant Sadurní d'Anoia
Vinya Escudé	Barri Les Casetes del Raspall	8777	Sant Quintí de Mediona
Vinícola de Moy Riviere	F.Valls i taberner, 10 àtic 1ª	8006	Barcelona
Viña Torreblanca	Masia Torreblanca	8734	Olèrdola
Xamos	Can Tutusaus , 54	8738	Pontons

Patrocina:

