

## DEL 5 AL 7 DE JUNY ES CELEBRARÀ LA SETENA EDICIÓ (SEGONA INTERNACIONAL) DE LA REUS VIU EL VI

La fira del vi de les Denominacions d'Origen de l'àmbit territorial de la Cambra comptarà enguany amb la presència de 30 cellers que delimitaran tot el perímetre de la plaça de la Llibertat. Una oferta que es complementarà amb la tradicional proposta gastronòmica, amb la presència de nou proveïdors vinculats a diverses marques de referència de la ciutat, amb una àmplia representació d'establiments participants a la Ganxet Pintxo, la ruta de tapes de Reus, organitzada per la Cambra. Els estands gastronòmics ocuparan la coca central de la plaça. Són xifres de participació idèntiques a les de l'any passat, el que demostra la consolidació de la fira en unes dimensions i proporcions adequades a les possibilitats del certàmen. Dels cellers participants, un 25% són nous en relació a l'última edició, el que permetrà al client habitual de la fira descobrir noves propostes vinícoles. En total el visitant podrà escollir entre més d'un centenar de referències de vins, caves i vermut.

L'any passat la fira del vi va superar els 11.000 pacos servits. Pel que fa a les degustacions de menjar se'n van despatxar prop de 31.000.

### LA MECÀNICA DE LA FIRA

La mecànica de la fira serà l'habitual. El visitant podrà adquirir, al preu de 13 euros, un *pack* de tast format per copa, portacopes, catàleg, els cinc tastos de vi i el regal de la fira al que s'hi pot accedir tastant, com a mínim, un vi de cada Denominació d'Origen. És el joc de la ROSA DE REUS/LA ROSA DELS VINS que es fa cada any i on els diversos cellers van enganxant els logos de les respectives DO en cadascun dels pètals de l'emblema de la ciutat. Enguany el regal serà el barret oficial del certamen.

Pel que fa a la gastronomia, el visitant podrà adquirir els populars *Vinxets* al preu unitari de 2,5 euros i que permeten accedir a les diverses tapes. A més enguany es poden adquirir l'agrupació de cinc *Vinxets* al preu especial de 12 euros i endur-se, de regal, una degustació de Cafè Brasília, empresa que enguany també ha volgut ser present amb estand propi a la fira.

Els horaris de la fira seran divendres i dissabte de 17.30 a 23.00 i el diumenge de 17.30 a 22.00 hores.

## **EL CÒNSOL GENERAL DEL JAPÓ INAUGURARÀ LA FIRA**

Enguany l'encarregat de donar el tret de sortida serà el Cònsol General del Japó, Hiroyuki Makiuchi. Com cada any l'acte inaugural, que es realitzarà el primer dia de fira, el divendres 5 a les 19.30, comptarà amb la presència d'un element festiu de la ciutat. En aquesta ocasió els encarregats de sostenir la cinta inaugural seran els gegants japonesos atenent la procedència de l'inaugurador. La invitació dels japonesos també vol servir per recordar la figura del seu creador, l'escultor Ramon Ferran, desaparegut el passat mes de gener. Un artista que va realitzar diverses creacions per la Cambra.

## **LA FIRA, PER SEGON ANY CONSECUTIU, S'INTERNACIONALITZA AMB UN CELLER FRANCÈS CONVIDAT, DOMAINE DE NIDOLERS.**

Per segon any consecutiu la fira té caràcter internacional. D'acord amb els Consells Reguladors de les diverses Denominacions d'Origen del territori, l'organització ha convidat en aquesta ocasió a un celler francès. Es tracta del Domaine de Nidoleres de Tressera, al Rosselló. És un dels més prestigiosos de la Catalunya Nord i elabora els seus vins sota el paraigua del Conseil interprofessionnel des Vins du ROUSSILLON.

Amb una tradició ancestral, és una explotació vinícola familiar amb més de vuit generacions dedicades al conreu d'aquestes terres. La finca té 50 hectàrees, de les quals 25 són vinyes classificades amb Denominació d'Origen.

El Celler només elabora els vins per dret amb les soques mediterrànies, com ara Mourvèdre, Syrah, Carignan, per donar vins negres tallats i picants, garnatxa i moscatell d'Alexandria revelen aromes de mel, fruites confitades i cítrics donant uns vins dolços i naturals realment excepcionals.

El Celler també ha impulsat una àmplia oferta enoturística al voltant de la seva producció vinícola.

## **PER PRIMERA VEGADA ES CONVIDA A UN CELLER D'ARREU DE CATALUNYA**

Fent nostres les suggerències de l'Incavi, i amb la voluntat de descobrir l'ampli tresor vinícola del país, enguany també s'ha convidat a un celler

català. En aquesta ocasió es tracta del Bouquet d' Alella que elabora els seus vins sota el segell de la DO Alella.

El Celler és el resultat de l' aventura que els germans Cerdà vam emprendre amb valentia l' any 2010, marcats per la tradició heretada del seu pare -Antoni Cerdà, present a la masia i les vinyes i la il·lusió per elaborar un producte modern, de qualitat, amb una imatge de futur.

Jugant amb el nom de la finca familiar –Can Boquet– i el terme bouquet, el mot francès que designa els aromes que desprèn el vi, Bouquet d' Alella impulsa d' una banda la producció i venda de vins ecològics de qualitat i per l' altra la promoció de les nostres experiències vitivinícoles amb una aposta ferma per l' enoturisme a tan sols 15 km de Barcelona.

## **EL COMPLEMENT LÚDIC DE LA FIRA SERÀ UNA PANTALLA LED DE 21m2, LA MÉS GRAN QUE S' HAGI VIST MAI A REUS, QUE SERVIRÀ TAMBÉ PER FER EL VI DE CHAMPIONS AMB L' EMISSIÓ DE LA FINAL DE LA COPA D' EUROPA DE FUTBOL**

En la línia de complementar l' oferta de la fira, enguany l' organització ha decidit instal·lar una pantalla LED de 21m2 a l' espai de l' escenari. Aquesta instal·lació, la més gran d' aquestes característiques que mai s' hagi vist a Reus, servirà per emetre diversos continguts enoturístics durant els tres dies del certamen. D' aquesta manera la fira també vol servir d' aparador de les possibilitats turístiques que ofereixen els nostres cellers. Aprofitant la pantalla, el dissabte 6 al vespre es realitzarà el VI DE CHAMPIONS amb l' emissió de la final de la màxima competició continental de futbol.

## **PRESENTACIÓ DE LA RUTA REUS BRESSOL DEL VERMUT**

Com ja va succeir l' any passat, la fira compta amb una presència destacada d' elaboradors de vermut. I en aquesta línia de promoció del producte, la REUS VIU EL VI es convertirà en el KMO d' una nova iniciativa que vol posar en valor la història, la tradició i la cultura del vermut a la nostra ciutat. Així durant la fira es realitzaran les primeres sessions de la Ruta Reus Bressol del Vermut, impulsada pel Còdol Educació i que compta, entre d' altres, amb el suport de Vermuts Miró i de la mateixa Cambra. La ruta, que s' incorporarà a l' oferta de visites guiades que ofereix el patronat de turisme, permetrà al visitant conèixer i reconèixer diversos espais ciutadans vinculats a l' elaboració del vermut de Reus, un autèntic passeig

acompanyats de l'aroma i el gust d'aquell "Reus, París i Londres" que va esdevenir la capital del vermut.

El visitant a la fira tindrà gaudirà d'un descompte especial del 50% sobre el preu habitual per fer la ruta.

## **EL CARTELL DE LA FIRA, UNA CREACIÓ DE L'ESTUDIANT DE LA URV, MELÀNIA MÀRMOL**

L'organització ha confiat a una estudiant de quart curs del Grau de Publicitat i Relacions Públiques de la URV, Melania Màrmol, el disseny d'aquest cartell amb una premissa bàsica, la de jugar amb el logo de la fira que va crear, l'any passat, el dissenyador Jordi Romero. En paraules del president de la Cambra, Isaac Sanromà, s'ha buscat ***"donar l'oportunitat a una persona jove, en procés de formació, de crear el cartell de la fira jugant amb la creació d'un dissenyador plenament consolidat com és el Jordi Romero. Una curiosa combinació del talent d'una persona experimentada i la creativitat d'una estudiant de la nostra universitat"***.

Sanromà ha volgut destacar que la confiança en la jove dissenyadora vol servir, també, per refermar ***"l'interès de la fira d'apropar-nos al públic jove. Un dels esforços del certamen ha estat, sempre, el de procurar per atraure a aquesta mena de públic. Fa dos anys, i sota el mestratge del René Barbier, vam generar una acció molt aplaudida pel sector, la del "Vi de joves per a joves". Ara recuperem aquest línia argumental a la fira, confiant el cartell a una creadora de poc més de vint anys que simbolitza els joves d'aquesta franja d'edat -compresa entre els 18 i els 30 anys- que els hi costa introduir-se en l'apassionant món del vi"***.

---

## **RELACIÓ D'EXPOSITORS**

<b>DO</b>	<b>CELLER</b>
PRIORAT	Bodegues de Muller
PRIORAT	Cap de Ruc-Celler Ronadelles
PRIORAT	Casa Gran del Siurana
PRIORAT	Celler Clos Galena
PRIORAT	Celler Hidalgo Albert
PRIORAT	Celler Sabaté
PRIORAT	Celler Tane
PRIORAT	Cellers Unió
PRIORAT	Vinoteca de la Reserva
DO TARRAGONA	Bodegues de Muller
DO TARRAGONA	Celler Mas del Botó
DO TARRAGONA	Cellers Unió
DO TARRAGONA	Facultat d'enologia Finca i celler experimental de Mas dels Frares URV
DO TARRAGONA	Vermuts Miró
DO TARRAGONA	Vinoteca de la Reserva
DO ALELLA	Bouquet d'Alella
DO MONTSANT	Cambra Reus Vi genèric de la DO Montsant
DO MONTSANT	Cap de Ruc-Celler Ronadelles
DO MONTSANT	Celler Anguera Domènech
DO MONTSANT	Celler Mas de les vinyes
DO MONTSANT	Cellers Unió
DO MONTSANT	Cingles Blaus
DO MONTSANT	Vinoteca de la Reserva
DO TERRA ALTA	Celler Batea
DO TERRA ALTA	Cellers Unió
DO TERRA ALTA	Germans Balart
DO TERRA ALTA	LaFou Celler
DO TERRA ALTA	Sant Josep Vins
DO TERRA ALTA	Vinoteca de la Reserva
DO CATALUNYA	Sant Josep Vins
DO CATALUNYA	Vinoteca de la Reserva
DO CONCA DE BARBERÀ	Bodegues Sanstravé
DO CONCA DE BARBERÀ	Celler Carles Andreu
DO CONCA DE BARBERÀ	Gerida Viticultors
DO CONCA DE BARBERÀ	Succés Vinícola
DO CONCA DE BARBERÀ	Vins de Pedra
DO CAVA	Cava Reverté
DO CAVA	Celler Carles Andreu
VERMUT DE REUS	Vermuts Miró
VERMUT DE REUS	Museu del Vermut
VERMUT DE REUS	Vermut Yzaguirre & Diene

## **ESTANDS GASTRONÒMICS**

**Forn Casa Ciurana**

**El Bou**

**Mantakau**

**Fleca Flaqué**

**Forn Franquesa**

**Daniel Salinas**

**Can Gaburra**

**Cal Senda**

**Restaurant Cafè 158**

**Bakauma Taverna Japonesa**

**Cafès Brasília**

---