

DEGUSTACIONS

GroppiArt

Representants directes d'un grup productor italià que compren un total de 7 bodegues del nord d'Itàlia. Disposen de més de 100 referències pròpies. Del vi més senzill de taula fins a vins amb estrelles Michelin.

Qualitats ISO, premis internacionals i més de 5 milions d'ampolles comercialitzades a tot el món.

www.groppiart.com



Maset del Lleó

Des de 1777 Bodegues de vins i caves Maset del Lleó ha convertit l'amor a les seves terres en la porta d'entrada al món del vi.

www.maset.com



Sirot

Sirot, el vi de cirera, és el primer representant de la seva espècie. Una gamma de vins dolços i secs amb criança, elaborats exclusivament a base de cireres, les reines de les fruites vermelles, capaces de produir uns vins molt especials i adients per maridar amb multitud de plats. Trenquen esquemes i són pioners a tot l'estat, esdevenint pioners a escala mundial amb el seu Sirot Negre Criança 2015.

Com a celler artesà que són, elaboren també vinagres de vi de cirera i vermut salvatge de cirera "Simut". El seu objectiu és l'excel·lència i el treball lent i pacient dels processos naturals que els permeten obtenir productes únics i insòlits.

www.sirot.cat



Sumus Vinum

Amb la seva selecció de vins tenen la intenció de transmetre tot el caràcter de la terra on es cultiven. Una terra plena d'essències nítides, de sol mediterrani, de cingles i pissarres, fonoll o oliveres.

Als sòls oberts i bàsics, creixen les vinyes sota un clima mediterrani suau, una alçada d'entre 250 i 600 metres, amb més de 3.000 hores de sol, una pluviometria inferior als 300 mm anuals, i la proximitat del mar, que li concedeix la frescor de la garbinada a l'estiu, presten les condicions idònies per a la maduració del raïm.

Esperit, paciència, passió, llum i rigor, es combinen harmònicament per crear uns vins rotunds, frescos i minerals.

www.sumusunion.com

RESTAURACIÓ

Cal Xavi'm

Cuina casolana de proximitat. Especialitats en tapes i torrades.



Sibaritas

Apassionats de l'alta gastronomia des de fa anys, van decidir convertir la seva passió en professió. Productes seleccionats minuciosament i una elaboració artesana amb la millor primera matèria.



Sapri Pizza

Pizzes artesanes elaborades a mà, amb massa fresca i ingredients de primera qualitat.



Bar "La Rotonda"

Innovadora cuina mediterrània, de mercat i de la terra.



Vine i gaudeix

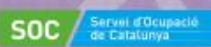
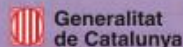


Emporta't la placa commemorativa de la 6a edició!

6a fira del Vi i del Cava de Vallirana

17 | 18 DE JUNY

RAMBLA DE LA SOBIRANIA



DIJOUS 15

A les 19 h, a la Biblioteca Josep M. López-Picó
Tast de cava i llibres. El cava i l'embraguesa a la literatura
a càrrec de Col·loscopi Cultural

Per a més informació i inscripcions truqueu a Biblioteca Josep M. López-Picó. Les places són limitades. | Tel. 93 663 13 65

DIVENDRES 16

A les 20 h, al Centre Excursionista de Vallirana
Maridatge. Tast de formatges catalans artesans maridats amb vi

a càrrec del Sommelier Xavier Bassa i Vallis, Vignard | Preu: 15€/persona

Per a més informació i inscripcions truqueu a l'Oficina de Turisme de Vallirana. Les places són limitades. | Tel. 672 46 24 26

DISSABTE 17

A les 12 h, al Centre Excursionista de Vallirana
Iniciació al Tast de vins. L'anàlisi visual, el color, l'olfacte, el gust... Aprèn la metodologia del tast de vins en un taller d'iniciació

a càrrec del Sommelier Enric Català Cachà. Taca de vi | Preu: 10€/persona

Per a més informació i inscripcions truqueu a l'Oficina de Turisme de Vallirana. Les places són limitades. | Tel. 672 46 24 26

A les 16 h, al recinte firal de la Rambla de la Sobirania
Inauguració de la 6a Fira del Vi i del Cava de Vallirana
amb la col·laboració de BTU-K Vallirana

A les 16.30 h, al recinte firal de la Rambla de la Sobirania
Desfilada de moda. La Unió de Botiguers us presentaran les noves tendències en moda i complements, així com altres productes i serveis del comerç local

a càrrec de la Unió de Botiguers de Vallirana

A partir de les 16.30 h, al recinte firal de la Rambla de la Sobirania
Espectacle itinerant de bombolles de sabó gegants

A les 19 h, al recinte firal de la Rambla de la Sobirania
La pizza més llarga de Vallirana. El restaurant Sapri Pizza ens sorprendrà amb la seva pizza de 12 metres
a càrrec de Sapri Pizza

A partir de les 21 h, al recinte firal de la Rambla de la Sobirania
Música en directe amb Jumble. Trio de versions, estàndards de jazz, boleros i bossa

A les 22 h, a la Rambla de la Sobirania
Presentació BTU-K Vallirana. Música, foc i ball per presentar la nova entitat valliranenca
a càrrec de BTU-K Vallirana amb la col·laboració del Drac Apocalèptic, els Diables Banyuts de Vallirana i el Grup d'Espai Parròquia de Vallirana

DIUMENGE 18

A les 9 h, a l'Oficina de Turisme
Marxa Nòrdica. Itinerari per la Pedra Seca
a càrrec de l'Oficina de Turisme de Vallirana amb la col·laboració de MC3 Esports

Per a més informació i inscripcions truqueu a l'Oficina de Turisme de Vallirana. Les places són limitades. | Tel. 672 46 24 26

A partir de les 11 h, al recinte firal de la Rambla de la Sobirania
6a Trobada de plaques de cava de Vallirana
a càrrec d'Albert Oliva

A partir de les 11 h, al recinte firal de la Rambla de la Sobirania
Jocs de fusta familiars

A les 12 h, al recinte firal de la Rambla de la Sobirania
Ball del Vi i de la Verema a Vallirana
a càrrec de l'Associació La Faràndula

A les 12.30 h, al recinte firal de la Rambla de la Sobirania
Percussió amb BTU-K Vallirana
a càrrec de BTU-K Vallirana

A partir de les 16 h, al recinte firal de la Rambla de la Sobirania
Espectacle d'animació infantil itinerant amb Koko el pallasso

A les 19.30 h, al recinte firal de la Rambla de la Sobirania
Lliurament dels premis del 14è Concurs Punts de Llibre Premi Simón Villagrasa
a càrrec del Cercle Artístic de Vallirana



Lliurament de premis del Concurs de Cartells de Festa Major 2017



Lliurament del premi a la millor tapa de la 2a edició de la Ruta de la Tapa de Vallirana

a càrrec de la Unió de Botiguers de Vallirana



Lliurament del premi a la millor tapa de la 6a Fira del Vi i del Cava de Vallirana

A partir de les 20 h, al recinte firal de la Rambla de la Sobirania
Música en directe amb "La Casa Roja Quartet". Jazz, blues i pop de diferents estils i èpoques

Durant tota la Fira,
Servei de guarda i tallers infantils. Trepitjar raïm, jocs de construcció, estampació amb taps de suro, etc.

a càrrec d'EdiCrea i Posibria Escola de Vida

Fes fotografies de la Fira i participa al concurs de l'Oficina de Turisme de Vallirana. Comparteix les teves fotografies a les xarxes socials #firavallirana17

Consulta les bases al web municipal

DEGUSTACIONS

Adoll

Adoll aposta pels vins de qualitat, amb l'objectiu de fer-los arribar al màxim de públic, sense oblidar que cada vi té el seu mercat. Ofereixen els productes de la més alta gamma a l'alta restauració i a les botigues especialitzades. I d'altra banda, treballen amb vins més senzills i assequibles que mantenen una qualitat que els fa dignes, amb vocació i voluntat de fer pedagogia.

www.adoll.cat



Cava Artístic

Sumant sinergies de creació artística amb l'àmbit empresarial, han aconseguit crear unes línies de begudes espirituoses úniques, creatives i elegants.

Des de les ampolles/escultura, caves d'autor, passant pels caves Brut Nature rosats i blaus amb encenalls d'or en suspensió, caves Gran Reserva, vermuts rigorosament seleccionats per la seva alta qualitat i bouquet, que fan de Cava Artístic un punt de referència en la innovació del sector vitivinícola per als paladars més exigents.

www.cavaartistic.es



Celler Can Pereclara

Petit celler familiar situat a la zona costanera del Baix Empordà, a Calonge. Resguardat de la tramuntana per les Gavarres, el labren, amb vinyes pròpies, vi blanc, rosat, negre, criança, cava, vi dolç i vermut

www.facebook.com/cellercanpereclara



EcoSetrill

Una involució al passat. Fan productes naturals de qualitat diferenciada, bàsicament oli i vi, amb un model d'explotació agrícola de multicultiu. Segueixen criteris ancestrals, preservant el medi ambient, utilitzant únicament recursos naturals, sense productes químics de cap mena i sense generar residus, utilitzant energies renovables i sense emissions de CO₂. Això els permet recuperar sabors perduts que augmenten la capacitat nutritiva dels aliments.

www.ecosetrill.com



El Celleret de la Marta

El Celleret de la Marta és una botiga en línia de vins i caves que treballa exclusivament amb petits elaboradors. El seu objectiu és donar a conèixer "petits tresors" que no es troben habitualment a les botigues.

www.elcelleretdelamarta.com