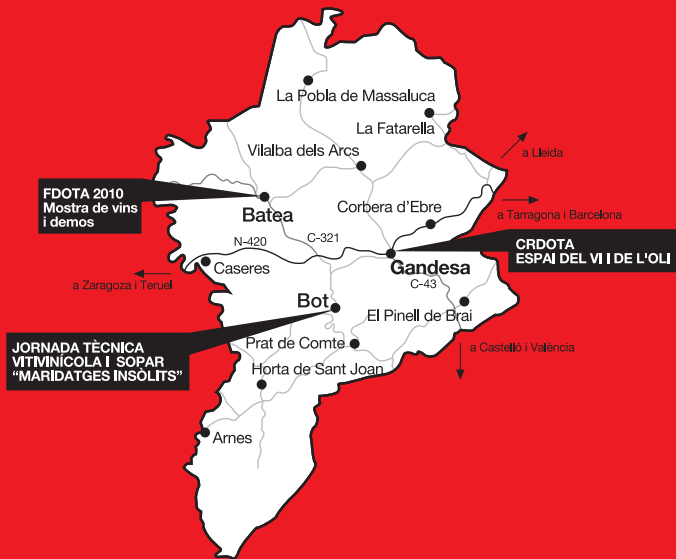


Com arribar / Cómo llegar



Ubicació del Pavelló Poliesportiu de Batea / Ubicación del Pabellón Municipal de Batea



Informació i consultes: / Información y consultas:
Consell Regulador DO "Terra Alta"
info@doterraalta.com · T. 977421278 F. 977421623

Enoturisme DOTA / Enoturismo DOTA

Aprofita el cap de setmana... / Aprovecha el fin de semana...

Espai del Vi i de l'Oli (Gandesa)

Espai del Vi i de l'oli (Gandesa)

Centre d'interpretació, La Vinoteca (venta de vins a PVP de celler) i Aula de Cata / Centro de interpretación, La Vinoteca (venta de vinos a PVP de bodega) y Aula de Cata

Ctra. Vilalba, 31 GANDESA

Preu entrada: / Precio entrada: 2 Euros pax

Informació i horaris / Información y horarios: www.doterraalta.com

Cellers / Bodegas

Directori de cellers inscrits a la DOTA / Directorio de bodegas registradas a la DOTA: www.doterraalta.com/ca/Zona/cellers.php

A destacar... La visita al celler modernista del Pinell de Brai inclou la projecció d'un audiovisual que explica la situació de l'agricultura i el vi en la TA a principis del segle XX. / A destacar... La visita de la bodega modernista del Pinell de Brai incluye la proyección de un audiovisual que relata la situación de la agricultura y el vino en la TA a principios del siglo XX.
Més informació: / Más información: T. 977426234

Àudio - ruta "Els paisatges del vi"

Audio - ruta "Los Paisajes del vino"

Recollida itinerari i audio - guies a l'Espai del vi i de l'Oli / Recogida itinerario y audio - guías en el Espai del vi i de l'Oli.

També disponible a: / También disponible en: www.paisatgesdelvi.com

Informació sobre allotjaments i restaurants

Información sobre alojamientos y restaurantes:

Consell Comarcal de la Terra Alta: T. 977420018, www.terra-alta.org

Organiza:

Patrocina:



Amb el suport de:



Colabora:



FIRA DOTA 2010 / FERIA DOTA 2010

Estem en moviment. Escapa't i tasta'ns.

FIRA DOTA 2010 / FERIA DOTA 2010

**Estem en moviment.
Escapa't i tasta'ns.**

La Denominació d'Origen Terra Alta és una de les regions vitivinícoles més importants de Catalunya i els seus vins destaquen per la seva qualitat i singularitat. Uns vins que evolucionen constantment gràcies al refinament cultural de viticultors, cellers i consumidors. Uns vins fins amb cos i ànima, lligats a la terra, a la tradició i a la Garnatxa blanca.

Un any més, la Fira de la Denominació d'Origen Terra Alta és una magnífica ocasió per descobrir (o redescobrir) els fruits d'aquesta trajectòria. A la DO "Terra Alta" estem en moviment. Escapa't i tasta'ns.

Consell Regulador DO "Terra Alta" març de 2010

**Estamos en movimiento.
Escápate y pruébanos**

La Denominación de Origen Terra Alta es una de las regiones vitivinícolas más importantes de Cataluña y sus vinos destacan por su calidad y singularidad. Unos vinos que evolucionan constantemente a través del refinamiento cultural de viticultores, bodegas y consumidores. Unos vinos finos con cuerpo y alma, telúricos, vinculados a la tradición y a la Garnacha blanca.

Un año más, la Feria de la Denominación de Origen Terra Alta es una magnífica ocasión para descubrir (o redescubrir) los frutos de nuestra trayectoria. En la DO "Terra Alta estamos en movimiento. Escápate y pruébanos.

Consell Regulador DO "Terra Alta", Marzo de 2010

Programa / Programa

.....
Dissabte 17 d'abril / Sábado 17 de abril
Bot
.....

**2a jornada tècnica vitivinícola /
2a jornada técnica vitivinícola**
Cinema del Club Esportiu / Cine del Club Deportivo

L'objectiu d'aquesta jornada és posar els coneixements científics, tecnològics i de gestió empresarial a l'abast dels cellers i viticultors. / **El objetivo de esta jornada es trasladar los conocimientos científicos, tecnológicos y de gestión empresarial a bodegas y viticultores.**

09.30 h Presentació de la jornada / Presentación de la jornada. Lluís Agut Solé, Alcalde de Bot, Mar Serna Calvo, Consellera del Treball de la Generalitat de Catalunya i Jaume Descarrega Pie, president del CRDOTA.

10.00 h Presentació del "Programa de millora de la competitivitat del sector vitivinícola a la Terra Alta" / Presentación del "Programa de mejora de la competitividad del sector vitivinícola en la Terra Alta". Sergi de Lamo, director executiu de VITEC (Parc Tecnològic del Vi).

10.30 h Avaluació de la Garnatxa blanca sobre la influència del grau de maduració del raïm en la qualitat del vi: presentació dels resultats de la campanya 2008/2009 / Evaluación de la Garnacha blanca sobre la influencia del grado de maduración de la uva en la calidad del vino: presentación de los resultados de la campaña 2008/2009. Joan Miquel Canals, director científic de VITEC (Parc Tecnològic del Vi).

11.00 h Pausa - vi - cafè / Pausa - vino - café.

11.30 h La microoxigenació en el vi / La microoxigenación del vino. Patricia Hernández Alcaide, enòloga i col·laboradora de l'Escola de Capacitació Agrària de Gandesa.

12.15 h Estratègies de reg en vinya per a la millora de la producció i qualitat del raïm / Estrategias de riego en viña para la mejora de la producción y calidad de la uva. Joaquim Bellvert Rios, enginyer Agrònom i Màster de Recerca en Sistemes de Producció Agroalimentària. Responsable de la Unitat Mixta Codorniu - IRTA, on des de Tecnologia del Reg - Ús eficient de l'aigua de l'IRTA, s'investiga el potencial del Reg Deficitari Controlat (RDC).

13.30 h Torn obert de paraules i conclusions / Turno abierto de preguntas y conclusiones.

**INFORMACIÓ D'INTERÈS /
INFORMACIÓN DE INTERÉS**

Per assistir a la jornada es recomana realitzar inscripció prèvia al T. 977421278 o per correu electrònic a info@doterraalta.com / Para asistir a la jornada se recomienda realizar previamente inscripción al T. 977421278 o por correo electrónico a info@doterraalta.com

**Sopar "Maridatges insòlits" /
Cena "Maridajes insólitos"**

Restaurant Can Josep / Restaurante Can Josep (Av. Catalunya, 34)

Un sopar com a proposta eno - gastronòmica de la primera jornada del certamen, amb Ricard Salgado / **Una cena como propuesta eno - gastronómica de la primera jornada del certamen con Ricard Salgado.**

21.30 h Recepció d'assistents i sopar / **Recepción de asistentes y cena.**

**INFORMACIÓ D'INTERÈS /
INFORMACIÓN DE INTERÉS**

Aforament limitat. Imprescindible prèvia reserva i pagament / **Aforo limitado. Imprescindible previa reserva y pago.**
Preu / Precio: 35 Euros per pax / **por pax**
Reserves abans del 14 d'abril
Reservas antes del 14 de abril: T. 977421278 o info@doterraalta.com

.....
Diumenge 18 d'abril / Domingo 18 de Abril
Batea

Pavelló Poliesportiu (accés per Pl. Constitució) / **Pabellón Polideportivo (acceso por Pl. Constitución)**
.....

**Mostra de vins DOTA /
Muestra de vinos DOTA**

10.45 h Obertura de la secretària tècnica i taquilla / Apertura de la secretaria técnica y taquilla.

11.00 h Obertura del recinte firal / Apertura del recinto ferial. Inauguració de la Fira DOTA '10 a càrrec de Sr. Oriol Guevara, director general de l'INCAVI. **Inauguración de la Feria DOTA '10.**

11 - 21.00 h Mostra de vins DOTA: presentació de novetats '09-'10 / Muestra de vinos

DOTA: presentació de novetats '09-'10
A partir de les 13.00 hores es servirà una degustació popular de marisc del Delta de l'Ebre / A partir de las 13.00 horas se servirá una degustación popular de marisco del Delta del Ebro. Col·labora / **Colabora:** Federació de Productors de Marisc del Delta de l'Ebre.

El recinte firal romandrà tancat de 14.00 a 16.30 hores / El recinto ferial permanecerá cerrado de 14.00 a 16.30 horas.

21.00 h Tancament del recinte firal / Cierre del recinto ferial.

**INFORMACIÓ D'INTERÈS /
INFORMACIÓN DE INTERÉS**

Accés lliure / **Acceso libre**
Venda de degustacions a taquilla. Tarifa:
Venta de degustaciones en taquilla. Tarifa:
5 degustacions / **degustaciones** + copa RIEDEL:
8 Euros
5 degustacions / **degustaciones:** 3 Euros

Demostracions eno-gastronòmiques en viu / Demostraciones eno-gastronómicas en vivo

Patrocinades per HOMATIC hostaleria / **Patrocinadas por HOMATIC hostelería**
Presenta: Lluís Tolosa

12 -12.45 Demostració culinària amb / Demostración culinaria con Jorge de Andrés.

13.15 - 14 h Degustació comentada amb / Degustación comentada con Ricard Salgado.

17.30-18.15 h Degustació de vins amb / Degustación de vinos con VITEC (Parc Tecnològic del Vi).

18.30-19.30 h Demostració culinària amb / Demostración culinaria con Salvador Miralles, Francisco Javier Adell Omella (Hotel Miralles) i/y Fabiana Arevalo (Hotel Les Capçades).

**INFORMACIÓ D'INTERÈS /
INFORMACIÓN DE INTERÉS**

Aforament limitat. Imprescindible prèvia reserva
Aforo limitado. Imprescindible previa reserva
Reserves anticipades / **Reservas anticipadas:**
T. 977421278 o info@doterraalta.com
Reserves a taquilla fins a 30 minuts abans de cada acte / **Reservas en taquilla hasta 30 minutos antes de cada acto.**