

# SLOW '09 VITIS

fira del vi autòcton, natural i biodinàmic

## III SLOW VITIS 09

Slow Food Barcelona-Vázquez Montalbán convoca la tercera edición de Slow Vitis, Slow Vitis 09, que este año apuesta fuerte por los vinos biodinámicos, aparte de los naturales y autóctonos, como ha sido tradición en las anteriores ediciones.

Slow Vitis 09 se celebrará los próximos 10-11 de mayo en el Convent de Sant Agustí (Barcelona) y convocará a unas 50 bodegas nacionales e internaciones. El cambio de sede responde a la necesidad de dar cabida a la amplia respuesta de público y solicitudes de bodegas recibida en la edición anterior.

El acto está abierto al público en general y a los profesionales ambos días. La única diferencia reside en los talleres: los del domingo están pensados para el público general y los del lunes para profesionales. La entrada general cuesta 8 € en concepto de colaboración a Slow Food Barcelona.

Todas las personas con inquietud por conocer vides autóctonas, poco o casi desconocidas por el gran público, su poderío en boca, sus resultados sorprendentes en el territorio y el potencial de los vinos naturales en los nuevos mercados deberían acercarse al Convent de Sant Agustí para catar sus resultados embotellados los próximos 10 y 11 de mayo de 2009.

Slow Food Barcelona-Vázquez Montalbán confirma así su vocación de la lucha por la defensa de la biodiversidad y por la educación del gusto, gracias en parte a la colaboración de INCAVI, que ha sabido recoger el guante del reto de los vinos BUENOS, LIMPIOS, JUSTOS Y LOCALES, y de Turisme de Catalunya.

+ INFO: 93 11 20 262 - [slowfood.bcn@gmail.com](mailto:slowfood.bcn@gmail.com)

## PROGRAMA DE LOS LABORATORIOS DEL GUSTO SLOW VITIS 09

Precio: 8 € (copa de regalo) degustación ilimitada.  
6 € (copa de regalo) socios Slow Food  
Todos los laboratorios son gratuitos,  
reserva imprescindible (máx. 20 personas)

**\*\*El domingo habrá servicio de comida y bebidas a cargo del restaurante La Mosca, así como venta de pan ecológico de la panadería Barcelona-Reikjavik. También contaremos con música en directo por la tarde.**

### Laboratorios del gusto **DOMINGO 10** de mayo (público general)

Talleres gratuitos – Inscripción obligatoria (máx. 20 personas)

- 17h-18h: **Taller sensorial sobre el corcho. El papel del corcho catalán en vinos y cavas.**  
A cargo de Institut Català del Suro.
- 18h-19h: **Slow Food y su papel en el mundo del vino. Degustación de la malvasía de Sitges, producto protegido por Slow Food por su escasez de producción y su fragilidad.**  
A cargo de Slow Food y Enric Bartra, productor de Malvasía.
- 19h-20h: **Iniciación a la cata de uvas autóctonas con degustación de 4 vinos autóctonos.**  
A cargo de Víctor Arnau somelier de Bodega Cols

### Laboratorios del gusto **LUNES 11** de mayo (profesionales)

Talleres gratuitos-Inscripción obligatoria (máx. 20 personas)

- 11-1h: **Mesa redonda: Vinos Biodinámicos.** Qué son y quienes son en España. Certificados y elaboraciones libres. Voces a favor y en contra. Degustación.
- 17h-18h: **Garganega, una variedad italiana declinada en cuatro estilos en una sola bodega (Ca'rugate). Cata.**  
A cargo de T. Rossini, somelier, colaborador de Enoteca d'Italia.
- 18h-19h: **Taller sensorial: El corcho en profundidad. Porqué mejora un vino con un tapón de corcho**  
A cargo Institut Català del Suro.
- 19h-20h: **Maridajes entre afines. Vinos autóctonos y embutidos autóctonos ecológicos**  
A cargo de Meritxell Falgueres, somelier y comunicadora enológica, y Llanía, colaborador de Slow Food.