

# Vint-i-cinc cellers participen a la 15a edició de Tast amb Llops

*La cita tindrà lloc el dissabte, 30 d'abril, a Gratallops, dins dels actes de la Fira del Vi de Falset*



Tast amb Llops edició 2019. | [tastamblllops.com](http://tastamblllops.com)

Després de dos anys d'aturada per la pandèmia, torna **Tast amb Llops** amb totes les entrades esgotades. El certamen tindrà lloc el dissabte 30 d'abril a la plaça de Dalt de Gratallops. En la seva 15a edició, acollirà 25 cellers que elaboren 'Vins de Vila i Terroir?', una categoria estrenada pels organitzadors ara fa 4 anys. Durant la cita es podran tastar **més de 60 vins**, la majoria produccions molt limitades, marcades per la singularitat del terroir i la filosofia de vida dels productors, fonamentada en l'ecologia, la sostenibilitat, l'artesania i una interpretació molt lliure però precisa del paisatge.

Tast amb Llops és una cita plenament arrelada al Priorat que té lloc el primer cap de setmana de la **Fira del Vi**. De fet, va ser el primer dels actes satèl·lit que es van organitzar a la comarca coincidint amb l'esdeveniment popular a Falset i manté l'ideari dels inicis: vins de gran qualitat i un espai de conversa i diàleg amb els elaboradors. Any rere any, la trobada té lloc en un entorn rural amable amb vistes a les vinyes, davant de l'Hotel Cal Llop. S'acompanya sempre amb música en directe, aquest any amb DJ Golfo de Guinea, i un aperitiu amb pernil tallat a mà DOP Guijuelo i un assortiment de formatges de proximitat de Formatgeria Linens de Bellmunt del Priorat i Serra del Tormo de La Torre del Espanyol.

**Les entrades de la quinzena edició ja estan totes esgotades, però s'ha obert una llista d'espera per si hi ha baixes.** Les reserves són majoritàriament de winelovers que han participat a Tast amb Llops en altres edicions, el que demostra l'alta fidelitat dels assistents i com n'és de referent el certamen en el marc de la Fira del Vi.

## **L'edició 15, l'any de la represa i de la demostració del potencial de la DOQ Priorat**

---

Aquest 2022, a la cita hi participaran els cellers de Gratallops que lideren la iniciativa des dels inicis amb la coordinació de l'Hotel Cal Llop. Com a novetat, s'incorpora el celler Josep Grau Viticultor. Els convidats, per altra banda, són 9 cellers emblemàtics de la DOQ Priorat que han participat en altres edicions a Tast amb Llops. També hi haurà els escumosos de Colet Celler (Clàssic Penedès) i el licor Chartreuse de Tarragona.

En total, 25 cellers amb un denominador comú: l'elaboració de vins de gran qualitat i de producció limitada que són un reflex del paisatge que els ha vist néixer.

### **Cellers de Gratallops**

- ? Álvaro Palacios
- ? Celler Cecilio
- ? Celler de l'Abadia
- ? Celler Devinssi
- ? Clos Figueras
- ? Clos i Terrasses
- ? Clos Mogador
- ? Fredi Torres Viticultor
- ? Mas Martinet
- ? Meritxell Pallejà
- ? Ripoll Sans
- ? Sara i René Viticultors
- ? Mas Igneus
- ? Gratavinum
- ? Josep Grau Viticultor

### **Cellers convidats de la DOQ Priorat**

- ? Mas d'en Gil - Bellmunt del Priorat
- ? L'Infernal - Torroja del Priorat
- ? Portal del Priorat - El Molar
- ? Vall Llach - Porrera
- ? Família Nin-Ortiz - Porrera
- ? Mas Doix - Poboleda
- ? Burgos Porta - Poboleda
- ? Mas Alta - La Vilella Alta
- ? Cellers Scala Dei - Scala Dei

### **Cellers convidats d'altres regions**

- ? Colet Winery (Clàssic Penedès) que repeteix per tercera vegada i és l'únic escumós de la cita

? Chartreuse (Tarragona)

L'aforament està limitat a 250 persones. El preu d'entrada té un cost de 60 euros i permet als assistents tastar els vins, gaudir de la música en directe i d'un aperitiu. Com cada edició, Tast amb Llops compta amb el suport d'Aguiló Vinateria, DOQ Priorat, Toneillerie Saint Martin i l'Ajuntament de Gratallops.