

40 ANYS
MOSTRA DEL VI DE L'EMPORDÀ
DEL 2 AL 4 D'OCTUBRE
RAMBLA DE FIGUERES

**"LA GUERRA
POT ESPERAR,
LA VEREMA,
NO"**

EDUARD PUIG VAYREDA



Ajuntament
de Figueres



EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



Diputació
de Girona



Ruta del Vi DO Empordà
Costa Brava
Pirineu de Girona

PROGRAMA D'ACTIVITATS

DIJOUS 1 D'OCTUBRE

20.30 h a La Cate

Projecció de la pel·lícula nomenada com a Millor Treball Documental en el Most Festival 2025: "L'incroyable trésor de Michel Chasseuil", de Romain Dybiec (França, 2023). En acabar la projecció, tast gratuït de vins de la DO Empordà. Entrada lliure - aforament limitat. Organitza Cineclub Diòptria.

DIVENDRES 2 D'OCTUBRE

19 h a l'Escenari Gastronòmic de la Rambla

Inauguració de la 40a Mostra del Vi de l'Empordà, amb pregó a càrrec de Jaume Subirós, el xef i propietari del Motel Empordà, de Figueres. Hi intervindran també Carme Casacuberta, presidenta de la DO Empordà, i Jordi Masquef, alcalde de Figueres i vicepresident del Patronat Turisme Costa Brava Girona de la Diputació de Girona. Per acabar, brindis amb vi de la DO Empordà.

21 h a la Rambla

Concert de Genni Knows

DISSABTE 3 D'OCTUBRE

13 h a la Rambla

El Mural del Vi

Una obra col·lectiva creada amb vi de la DO Empordà com a pigment. Tothom qui vulgui podrà agafar un pinzell i deixar la seva empremta en un gran llenç que anirà prenent vida amb les aportacions dels visitants.

17 h a la Rambla

Petits sommeliers, activitat infantil. Una aventura per descobrir la vinya i el raïm tot jugant. Haureu de superar diferents missions, descobrir aromes amagades, investigar el cep i seguir el viatge del raïm fins a la copa.

18 h a la Rambla

Wine Lab, joc d'aromes de l'Empordà

El tast es converteix en un joc: aromes, sabors i reptes sensorials en una experiència participativa per descobrir, compartir i gaudir del vi sense tecnicismes.

Activitat en parelles · Places limitades.

Reserva prèvia a forumgastrociutat.cat

21 h a la Rambla

Concert de Sunmorenao

DIUMENGE 4 D'OCTUBRE

13 h a la Rambla

El Mural del Vi

Una obra col·lectiva creada amb vi de la DO Empordà com a pigment. Tothom qui vulgui podrà agafar un pinzell i deixar la seva empremta en un gran llenç que anirà prenent vida amb les aportacions dels visitants.

17 h a la Rambla

Un most per a Dionís, activitat infantil

Dionís prepara una festa, però els seus ajudants han barrejat les instruccions!

Petits i grans hauran d'ajudar-lo a descobrir què s'amaga dins del raïm i com es transforma en most, tot aixafant, experimentant i jugant.

18 h a la Rambla

Wine Lab, joc d'aromes de l'Empordà

El tast es converteix en un joc: aromes, sabors i reptes sensorials en una experiència participativa per descobrir, compartir i gaudir del vi sense tecnicismes.

Activitat en parelles · Places limitades.

Reserva prèvia a forumgastrociutat.cat

20 h a la Rambla

Concert de Norfeu i Molina

HORARIS: Divendres 2 (17 a 23 h) i dissabte 3 i diumenge 4 (12 a 23 h).

PLÀNOL DE LA RAMBLA

Cellers MOSTRA

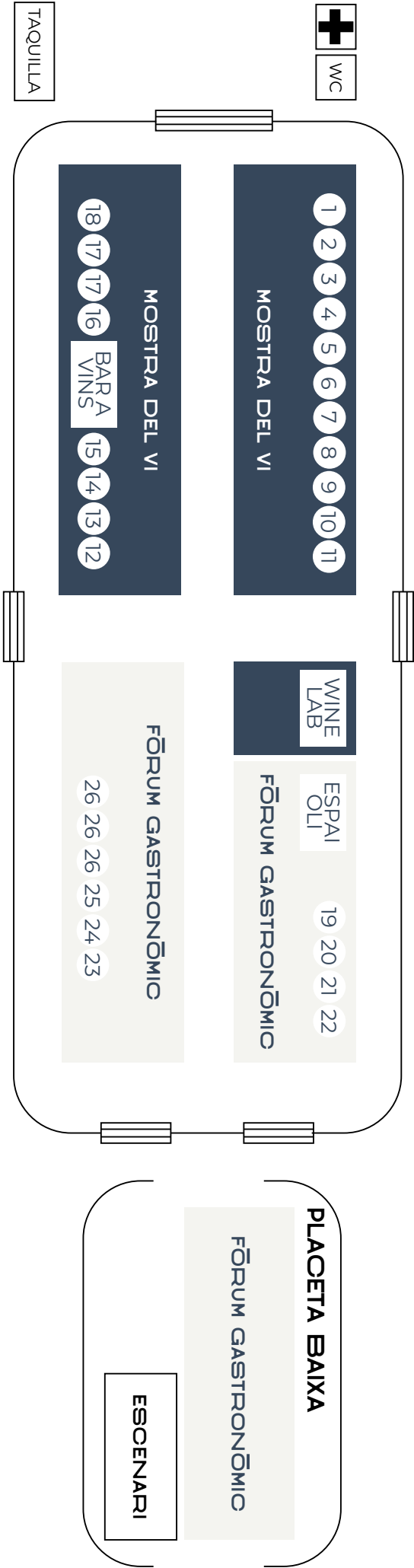
- 1. Mas Vida
- 2. Celler Cooperatiu d’Espolla
- 3. La Vinyeta
- 4. Mas Llunes
- 5. Espelt Viticultors
- 6. Pere Guardiola
- 7. AV Bodeguers
- 8. Terra Remota
- 9. Empordàlia
- 10. Vinyes dels Aspres
- 11. Masetplana

Estands MOSTRA

- 12. Ostrens!
- 13. Sa Croqueta
- 14. Santa Focaccia
- 15. El Dynàmic
- 16. Figueres Gastronòmic - Comerç Figueres
- 17. Maia - Artesans del Pa
- 18. Faru - Branded drinks for events

Estands FÒRUM

- 19. Embotits Vilanova
- 20. Peralada Mas Marcè
- 21. Sweet Virginia
- 22. Clos de Basella
- 23. Arnau Triola
- 24. 3 Vessanes
- 25. Pescadors Cap de Creus
- 26. Escola d'Hostaleria



TASTOS EN ESPAIS SINGULARS DE FIGUERES

L'EMPORDÀ EN BLANC.

Tast per mostrar el potencial de les varietats blanques tradicionals del territori. A càrrec de Josep Miquel Guasch, sommelier i creador del pòdcast Tocat pel Vi. *Dijous 1 d'octubre (18 h). Terrassa del Museu del Joguet (C/ Sant Pere, 1)*

COPA EN MÀ, QUÈ EN SAPS DE L'EMPORDÀ?

Un tast de vins amb preguntes, premis i moltes històries per descobrir. A càrrec de Romina Ribera Marigó, arqueòloga, sommelier i fundadora de Glops d'Història. *Divendres 2 d'octubre (19 h). Cercle Sport Figuerenc (C/ Monturiol, 3)*

DUES FAMÍLIES, TRES COLORS, SIS VINS.

Garnatxes i carinyenes de l'Empordà. A càrrec de Clara Antúnez, sommelier de La Gastronòmica. *Dissabte 3 d'octubre (12 h). Balcó del Mercat (Plaça Catalunya)*

VINS DE MAR I MUNTANYA.

Tast de les vinyes icòniques de la DO Empordà. A càrrec de Laura Masramon, Empordà Sommelier. *Dissabte 3 d'octubre (18 h). Terrat de l'Hotel Divino (C/ Enginyers, 2)*

15 € / persona

Places limitades. Reserva de places a doemporda.cat

Organitza: DO Empordà i Ajuntament de Figueres

Amb el suport de: DARPA, Wine in Moderation



BAR À VINS

Un nou espai per descobrir els vins de la DO Empordà al teu ritme.

Una selecció de cellers i referències per tastar en petit format o gaudir en copa.
Horari de servei: divendres de 17 a 23 h · dissabte i diumenge de 12 a 23 h.

Perelada Finca Malaveïna	2024	Perelada
Clos Adrien	2021	Terra Remota
Antima	2022	Empordàlia
Coma d'Arneus Negre	2023	Celler Cooperatiu d'Espolla
Caràcter Empordanès	2022	Masetplana
Amic Negre	2023	Clos d'Agon
Clot d'Illa Negre	2023	Mas Pòlit
Roca del crit Negre	2022	Gallina de piel Wines
Mar de Lluna Negre	2022	Marià Pagès
Maragda Rosat	2025	Mas Llunes
Els Codols Rosat	2025	Martí Fabra
Llum d'Esclanyà	2025	Celler Esclanyà
Suneus Blanc	2025	AV Bodeguers
Microvins* Carinyena Blanca	2024	La Vinyeta
Xot Blanc	2025	Vinyes dels Aspres
Joncària	2023	Pere Guardiola
Quinze Roures	2024	Espelt Viticultors
Groc d'Àmfora	2025	Vinyes d'Olivardots
Vida en taronja	2024	Bodegas Mas Vida
Cartesius Blanc	2025	Arché Pagès
Gerisena Blanc	2025	Cooperativa Agrícola de Garriguella
30.70	2024	Hugas de Batlle
Tocat de l'Ala Blanc	2023	Roig Parals & Coca i Fitó
Encís de Lluna	2022	Mas Llunes
Oliveda Brut Rosat	2025	Oliveda
Puig de les Guilles Dolç	2015	Oliveda

Organitza: Ajuntament de Figueres i Incatis
Col·labora: Wine Palace

Divendres 2 d'octubre: **Motel Empordà**

Dissabte 3 d'octubre: **Txots Figueres**

Diumenge 4 d'octubre: **Sea&Chips (Can Sard)**

PROMOCIONS A LA CIUTAT - HOTELS

Obsequi d'una visita guiada a la ciutat per a dues persones que facin una nit d'hotel a la ciutat durant la Mostra del Vi de l'Empordà. Cal presentar a l'Oficina de Turisme de Figueres un comprovant de la reserva en un dels hotels de Figueres i el tiquet de la Mostra del Vi de l'Empordà. Hi participen:

B&B Hotel Figueres

Duran Hotel & Restaurant

Hotel Bon Retorn

Hotel Empordà

Hotel Europa

Hotel Ibis Styles Figueres Ronda

Hotel Los Ángeles

Hotel Pirineos

Hotel Plaza Inn

Hotel Rambla

Hotel & Restaurant Figueres Parc

Sercotel President Hotel

Hotel Divino

FÒRUM

GASTRONÒMIC

FIGUERES

ciutat

2-4
octubre
2026



ORGANITZA

[incatis]

AMB EL SUPORT DE



Ajuntament de
Figueres



Diputació de Girona

40 ANYS

HOSTIA DEL VI DE L'EMPORDÀ
DEL 2 AL 4 D'OCTUBRE
FIGUERES

Programa

Divendres 2 octubre

degustació 18.00 a 18.45, Escenari gastronòmic
Pa i Vi: Sinergies d'un binomi mediterrani
amb Agnès Julià (Forn Lleva't) i Josep Serra (Celler La Vinyeta)

degustació 19.00 a 19.45, Escenari gastronòmic
Pregó de la Mostra del Vi
amb Jaume Subirós

degustació 20.00 a 20.45, Escenari gastronòmic
Conferència "Vins de Gala"
amb Juliette Murphy (Fundació Gala-Salvador Dalí)

21.00 a 22.30, Escenari Rambla
Concert
amb Genni Knows



Dissabte 3 octubre

11.00 a 12.45, Escenari Rambla
3r Concurs "El Millor Brunyol de l'Empordà"

11.30 a 12.15, Escenari gastronòmic
La cuina de Compartir, 15 estius!
amb Mateu Casañas (Compartir Cadaqués)

degustació 12.30 a 13.15, Escenari gastronòmic
Brunyols de vent: del dolç al salat
amb Ariadna Sala

13.00 a 14.30, Escenari Rambla
El Mural del Gust

13.15 a 13.30, Escenari gastronòmic
Presentació del guanyador del 3r concurs "El Millor Brunyol de l'Empordà"

degustació 16.00 a 16.45, Escenari gastronòmic
Cuina amb consciència
amb Javi Martínez i Quim Brugat (Restaurant Castell Perelada)

degustació 17.00 a 17.45, Escenari gastronòmic
El vi a la cuina de l'Empordà
Del Jordi Subirós (Restaurant Motel)

17.00 a 17.45, Escenari Rambla
Petits Sommeliers
amb Clara Antúnez

degustació 18.00 a 18.45, Escenari gastronòmic
Rostit de caça, ceba platillo, formatge marí (Mas Mercè), rovelló botó i garnatxa dolça de l'Empordà
amb Guillem Gavilán i Pau Jamàs (Restaurant Voramar)

degustació 18.00 a 19.30, Escenari Rambla
Wine Lab
Joc Aromes de l'Empordà

degustació 19.00 a 19.45, Escenari gastronòmic
Bullabessa de peix blau del Cap de Creus
OPP Cap de Creus i El Molí de l'Escala

degustació 20.00 a 20.45, Escenari gastronòmic
Girona Excel·lent, Maridatges divins
amb Pep Nogué, Embotits Vilanova, Sweet Virginia, Perelada Mas Marcè, i Clos de Basella

21.00 a 22.30, Escenari Rambla
Concert
amb Sunmorenao

Diumenge 4 octubre

degustació 12.00 a 12.45, Escenari gastronòmic
Cuina empordanesa, entre mar i horta
amb Julen Rodríguez i Guillem Pérez (Restaurant Miramar)

degustació 13.00 a 13.45, Escenari gastronòmic
Xocolata amb accent empordanès
amb Arnau Triola

13.00 a 14.30, Escenari Rambla
El Mural del Gust

degustació 14.00 a 14.45, Escenari gastronòmic
Entre mar i muntanya
Salvador, Joan i Màrius Jordà del Restaurant Empòrium

degustació 16.00 a 16.45, Escenari gastronòmic
Garnatxa i brunyols: un berenar amb segles d'història
amb Romina Ribera i el guanyador del concurs

degustació 17.00 a 17.45, Escenari gastronòmic
Tast dels grans formatges gironins de Girona Excel·lent
amb Toni Gerez (Restaurant Castell Perelada)

17.00 a 17.45, Escenari gastronòmic
Un most per a Dionís!
Taller familiar per aixafar, investigar i crear amb el raïm
amb Romina Ribera

degustació 18.00 a 19.30, Escenari Rambla
Wine Lab
Joc Aromes de l'Empordà

21.00 a 22.30, Escenari Rambla
Concert
amb Norfeu i Molina

