

TAILLE EN VERT DES VIGNES ET PAELLA AU PRIORAT! 6 ET 7 JUIN DE 2024

Vous voudriez devenir jardiniers de vigne d'un jour ? Au printemps, les vignes étendent vite leur feuillage en créant un beau jardin vert, plein de sarments et feuilles. La vue est sûrement belle, elle a quand-même besoin d'un peu d'ordre... Et après une bonne taille de vignes, quoi de mieux qu'un bon repas traditionnel pour recharger nos batteries ? Voudriez-vous savourer un bon **arròs de tros (paella)** du **Priorat** ?



*taille en vert des vignes et dégustation
de vins chez Celler Devinssi*

*suites par la délicieuse **paella** « arròs de
tros » chez Mas Trucafort*

L'époque de faire la *taille en vert* de vignes est arrivée au Priorat... Vous avez entendu en parler ? C'est comme la taille et quand-même se réalise quand les vignes deviennent vertes. C'est une activité viticole incontournable qui consiste à conserver les sarments qui apporteront les **raisins** de qualité et à couper les autres. Vous aimeriez bien apprendre à faire la taille en vert bien accompagnés et puis manger de la paella traditionnelle du Priorat appelée « *arròs de tros* » ?

Depuis Gratallops (**DOQ Priorat**) et Falset (la capitale du département), on vous invite à profiter d'une activité captivante pour les passionnés des vignes et des gourmandises : la taille en vert et *paella*.

Rendez-vous le 6 ou 7 juin (vendredi, jeudi, et vendredi) pour profiter des beaux paysages du Priorat et apprendre à faire la taille en vert des vignes.

RÉSERVEZ L'EXPÉRIENCE DANS NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE

VEUILLEZ CLIQUER ICI POUR RÉSERVER

Vous pourrez ainsi apprendre à mettre à terme cette tâche viticole ! Nous ne vous ferons pas tailler tout le vignoble, mais nous vous apprendrons simplement les techniques et vous passerez des instants agréables au contact de la nature. L'atelier se terminera par une **dégustation de vins** et une **paella** subséquente au restaurant Mas Trucafort.



Lieu : Gratallops, DOQ **Priorat**, et Falset

Programme :

- 10h30 – 11h00 – rendez-vous chez Celler Devinssi
- 11h00 – 11h30 – promenade guidée jusqu'au vignoble
- 11h30 – 13h00 – atelier de taille en vert de la vigne et **dégustation de vin**
- 13h00 – 13h30 – retour au village, possibilité d'acheter du vin à la cave
- 13h30 – 14h00 – transfert au Mas Trucafort (Falset)
- 14h00 – 16h00 – déjeuner atelier de **paella** chez Mas Trucafort.

L'atelier et la dégustation de vins se réaliseront à l'extérieur. (N.B. En cas de vent fort, nous ferions la **dégustation de vin** à la cave.)

Les prix :

- Tarif standard : 50 € par personne (TVA incluse)
- Tarif parrain : 45 € par personne (TVA incluse)

Le prix comprend :

- participation à l'atelier et à la dégustation des vins
- déjeuner paella "arròs de tros" (voir le menu ci-dessous)

Les réservations doivent être faites via notre boutique en ligne.

RÉSERVEZ L'EXPÉRIENCE DANS NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE

VEUILLEZ CLIQUER ICI POUR RÉSERVER

Si vous êtes intéressés par une autre date pour programmer cette activité au cours du mois de juin, veuillez nous contacter pour l'organiser.

IMPORTANT : Avertir en cas de restrictions alimentaires.

Prévoyez de bonnes chaussures de marche (faible difficulté), des vêtements confortables (randonnée), un chapeau d'été, de la crème solaire, et de l'eau.



Nous avons hâte de vous voir dans le Priorat, une zone rurale pour renouer avec la nature, les bons **vins** et la bonne **cuisine**.

MENU ARRÒS DE TROS

- Apéritif
- Premier principal :
 - assortiment de légumes grillés à la sauce Romesco
 - des moules grillées dans un pot
- Plat principal :
 - "Arròs de Tros" (de la paella au lapin, aux côtes, au mouton, aux escargots et aux artichauts)
- Dessert à choisir entre :
 - gâteau fait chez Mas Trucafort
 - "mel i mató" (du miel et du fromage frais)
 - "musicien" (des fruits secs et des fruits déshydratés) avec du vin de dessert
- Eau et pain

Veillez noter que le menu n'inclut pas de vin, de café ou d'autres boissons ; tous les besoins supplémentaires sont à régler directement au restaurant.



green-pruning at the vineyard, DOQ Priorat



paella at Mas Trucafort. Courtesy of the restaurant



paella at Mas Trucafort. Courtesy of the restaurant



wine tasting in Priorat



paella at Mas Trucafort. Courtesy of the restaurant



views of Gratallops, DOQ Priorat



green-pruning at the vineyard, DOQ Priorat



green-pruning at the vineyard, DOQ Priorat



our Priorat vineyard waiting for its gardener



paella at Mas Trucafort. Courtesy of the restaurant



paella at Mas Trucafort. Courtesy of the restaurant



paella at Mas Trucafort. Courtesy of the restaurant

TAGS:

D.O.Q. Priorat, Mas Trucafort, taille des vignes, taille en vert des vignes, taller viticultura, viticulture