

BASES DEL VII CONCURS DE RELATS ERÒTICS DO PENEDÈS 2023

PRIMERA: Podrà optar al Premi de Narrativa Breu de Relats Eròtics DO Penedès 2023 totes les persones majors de 18 anys, amb obres originals que no hagin estat publicades ni premiades amb anterioritat en cap certamen.

L'autor respon de la propietat intel·lectual de l'obra que presenta i afirma que aquesta no és ni una còpia ni una modificació de cap altra obra.

SEGONA: La temàtica del concurs és el desig, l'erotisme i tot allò que fa referència al plaer sexual relacionat amb la vinya, el raïm i els productes que se'n deriven, especialment el vi i el Clàssic Penedès.

Els contes o relats eròtics que es presentin hauran d'estar escrits en català. A la narració s'hi incorporaran els vins i els Clàssics Penedès propis de la DO Penedès i els paisatges, les maneres de fer i les varietats de raïm que es conreen a la D.O. Penedès. Els relats incorporaran paraules segons les varietats de raïms i el glossari del món del vi que s'adjunta en aquestes bases com Annex I. Així mateix en Annex II hi figura un llistat de cellers de la DO Penedès per si es vol esmentar algun celler en el relat.

El participants que ho desitgin podran visitar algun dels cellers del Penedès o VINSEUM, el Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, abans de presentar el seu relat a concurs, prèvia petició. Per visitar els cellers abans de presentar el relat al concurs, caldrà fer-ho a través del següent correu fundacio@futuraPENEDÈS.org amb indicació de nom i cognoms, DNI i indicar que és participant del certamen VII CONCURS DE RELATS ERÒTICS DO PENEDÈS 2023. En el cas de les visites al VINSEUM, Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, caldrà fer-ho a través del següent correu vinseum@vinseum.cat, amb indicació de nom i cognoms, i DNI, i indicar que és participant del certamen VII CONCURS DE RELATS ERÒTICS DO PENEDÈS 2023. Es podran atendre fins a quinze peticions, per rigorós ordre de data d'entrada.

Tanmateix s'oferirà, prèvia reserva, un tast "Visexual", de la ma de "Caram Caram". Els tast es farà en el marc de Microvi 2023, un conjunt d'esdeveniments que organitza l'Ajuntament d'Avinyonet del Penedès, en diferents indrets del municipi relacionat amb el món del vi. El "Visexual" es farà el dia 15 d'abril a les 22:00h, en el Centre cultural i recreatiu de Cantallops. Les entrades seran de venda anticipada i online a través de la web www.turismeavinyonet.cat.

TERCERA: L'obra tindrà una extensió màxima de cinc (5) folis DIN A4, escrits a una sola cara i a doble espai, amb lletra tipus Arial, cos 12 .

Les obres hauran de ser trameses per correu electrònic al mail relats@futurapenedes.org de la següent manera:

- a) En l'apartat assumpte es farà constar el nom del premi: «VII Concurs de Relats Eròtics DO Penedès 2023».
- b) En el missatge es farà constar el títol de l'obra i el pseudònim de l'autor.
- c) El relat s'adjuntarà a aquest missatge en arxiu format PDF. Només s'admetrà un treball per autor. Aquest document tindrà com a títol el mateix de l'obra i el lema de l'autor.
- d) En un altre document adjunt, també en format PDF, es faran constar les referències que permetin identificar l'autor (nom, cognoms, DNI, telèfon, adreça postal i electrònica, títol del relat i lema de l'autor). Aquest document portarà com a títol "dades personals".

Les obres es podran presentar des de la publicació d'aquestes bases fins a les 24 hores del dia 30 de juny de 2023, com a data i hora límits.

La recepció d'originals es confirmarà via mail, al finalitzar la data de lliurament dels relats. La Fundació Futura Penedès garanteix l'anonimat de les obres presentades entre els membres del jurat, que no coneixeran els noms dels guanyadors dels concursos fins que no hagin emès el seu veredict.

QUARTA: El jurat estarà format per diverses persones vinculades al món literari, artístic i vitivinícola: Susagna Aluja Font, Ramon Nadal Penadès, Pere Escudé Gonzàlves, Pilar Blasco Prim, Joan Bruna Ros, Anna Moore Forn, David de Yzaguirre Melendres, i Luis Delgado Morcillo, que actuarà també com a Secretari.

Qualsevol obra que, a parer del Jurat, no compleixi totes i cadascuna d'aquestes bases, serà declarada fora de concurs, sense opció a posterior recurs.

El Jurat puntuarà, de zero a deu punts, cadascú dels següents apartats:

- L'originalitat i la inspiració del relat
- La redacció, l'estil, la trama, la gramàtica, la sintaxi, el llenguatge, l'estructura i, en general, el valor literari.
- El tractament de l'erotisme, entès com la recerca i evocació del plaer que enriqueix les possibilitats del desig sexual produït pel raïm, el vi, la vinya i el cellers.
- El tractament del món del vi, les referències a la mediterraneïtat de la DO Penedès, els valors de l'ecologia, la sostenibilitat, la diversitat vitivinícola i enològica de la DO Penedès.
- La pulsio personal de cada membre del Jurat.

Tan les deliberacions com la puntuació del Jurat seran secretes.

CINQUENA. EL Concurs de relats eròtics 2023, tindrà diversos finalistes, d'entre els quals es seleccionaran els tres guanyadors (primer, segon i tercer premi). No es podrà declarar desert.

Els premis es lliuraran el dia 7 d'octubre de 2023, en un acte que tindrà lloc al Celler AT Roca, BV-2429, Km 23, 8, 08798 Sant Sebastià dels Gorgs, Barcelona.

SISENA.- Les obres guanyadores podran ser emprades pels organitzadors per a la promoció dels vins i la gastronomia i els participants accepten que el seu nom pugui ser emprat en la promoció del premi.

La Fundació Futura Penedès, per la seva part, es compromet a donar el màxim ressò mediàtic al premi, als guanyadors i a les seves obres i als finalistes a través de la ràdio, la televisió i la premsa local i comarcal, així com les revistes i webs especialitzades en el món del vi i a la publicació on es recullin els relats finalistes i premiats.

SETENA.- S'estableixen els següents premis per les tres obres guanyadores:

- 1r premi.- 500 euros (impostos inclosos), atorgat per la Fundació Privada Futura Penedès; més una dotzena de copes Ridel, per Euroselecció; i un lot de 12 vins Penedès de la DO Penedès.

- 2n Premi.- Dos sopars per a dues persones al Restaurant Ceferino, Passeig de Ribes Roges, 3, 08800 Vilanova i la Geltrú, més una dotzena de copes Ridel, atorgat per Euroselecció i un lot de 6 vins Penedès de la DO Penedès.

- 3er Premi.- Tast o maridatge dirigit, a Sala Espai Penedès- BCN de l'Acadèmia de Tastavins (Carrer Muntaner,21, 08011 Barcelona, www.tastavinspenedes.cat/sala-espai-penedes-bcn), més una dotzena de copes Ridel atorgat per Euroselecció, i un lot de 3 vins Penedès de la DO Penedès.

VUITENA.- La participació en aquest concurs literari suposa la total acceptació de les seves bases. L'incompliment d'una sola comportarà l'exclusió immediata del concurs. Així mateix es reserva al Jurat el dret d'interpretar-les.

Les bases d'aquest concurs i els seus annexos es publicaran a la web de la Fundació Futura Penedès www.futurapenedes.org i a la Institució de Lletres Catalanes, del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya <https://cultura.gencat.cat/ca/ilc/que-fem/premis-literaris/>

NOVENA.- L'organització del VII Concurs de Relats Eròtics DO Penedès 2023 és a càrrec de la Fundació Futura Penedès, ubicada a Passatge Alcover número 2 de Vilafranca del Penedès. Ho patrocinen: Do Penedès, Euroselecció, Tastavins, Restaurant Ceferino de Vilanova i la Geltrú, Ajuntament de Vilafranca del Penedès, Consell Comarcal de l'Alt Penedès i Diputació de Barcelona. Hi col·laboren:

Futura Penedès

VINSEUM, museu de les cultures i el vi, INCAVI, els cellers de la DO Penedès publicitats en la web i Centre Agrícola, i Ajuntament d'Avinyonet del Penedès.

DESENA.- En compliment del que disposen la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals (LOPDGD), s'informa que les dades personals facilitades seran tractades amb la finalitat de participar en el certamen, així com per informar per correu electrònic de futures convocatòries.

Vilafranca del Penedès. Març 2023

Patrocina:



Col·laboren:



ANNEX 1

A) VARIETATS DE RAÏMS DE LA DO PENEDÈS. I CLÀSSIC PENEDÈS

La terra de la DO Penedès és àmplia i oberta i s'estén al llarg d'una gran franja de territori entre mar i muntanya, a mig camí entre Barcelona i Tarragona. Dintre d'aquest marc natural, els vins del Penedès, provenen de les millors vinyes seleccionades de la zona.

De la singularitat de la DO Penedès en resulta la diversitat dels seus vins. Mil sabors, aromes, cossos i estructures... són el fruit de les a diferències climàtiques, paisatgístiques i de la riquesa i varietat dels sòls que la conformen, tenyits del verd de les muntanyes i planes o del blau de les aigües mediterrànies.

Els vins blancs del Penedès:

Ofereixen una riquesa aromàtica durant tot el període de joventut, entre el primer i segon any. Amb una textura suau i un bon equilibri entre acidesa i alcohol.

Xarel·lo. Una de les varietats tradicionals, pròpia de la zona del Penedès. Produeix els vins blancs secs i afruitats considerats com els més típics de la D.O. Penedès.

Chardonnay. Aquest raïm aporta aromes i cos als vins blancs del Penedès. Amb aquesta varietat s'elaboren vins blancs joves i molt afruitats, així com vins de cria.

Malvasia de Sitges. Raïms blancs dolços i suaus. Dona vins frescos, aromàtics i també aptes per fer vins dolços i envellits.

Parellada. Produeix blancs aromàtics, secs, de graduació moderada, aroma fresc i una delicada acidesa afruitada.

Riesling. Els vins són fragants, molt afruitats i de cos sec i fresc.

Macabeu. el seu aroma afruitat i la seva acidesa.

Moscateu d'Alexandria. Varietat que produeix vins secs o dolços.

Sauvignon Blanc Varietat molt aromàtica. Dóna vins elegants, ben estructurats, de bona acidesa i amb notes vegetals que recorden l'espàrrec, el boix i el pebrot amb notes de flor de grosella, llessamí i valeriana.

Entre les varietats negres:

Garnatxa. vins amb bona graduació i cos, aptes per a l'envelliment en roure.

Syrah. Vins corpulents, de color intens, alcohòlics i amb un lleuger perfum de violeta.

Monastrell. Els vins són de color profund i reclamen un llarg període d'envelliment o el complement de vins afruitats.

Merlot. Dóna vins corpulents i tàncics, a més conjuga molt bé amb altres vins.

Pinot Noir. Dóna excel·lència aromàtica i admet un bon envelliment.

Cabernet Sauvignon. Els vins són de color intens, demostrant un caràcter distintiu i classe entre la resta de varietats negres. Els seus aromes es fan més complexos amb l'envelliment, exhibint notes de fum, cedre i trufa.

Samsó. Produeix vins amb caràcter, rics en pigment i en extracte que es beneficien d'un envelliment en bóta de roure i de la posterior maduració a l'ampolla.

Ull de Llebre. amb una moderada acidesa afruitada i bona perspectiva aromàtica.

Vins escumosos. Clàssic Penedès

Els vins escumosos de qualitat pertanyen a la DO Penedès des dels inicis, tot i que sempre en un volum molt menor que als vins tranquils. Tot i així, des del 2013 amb l'entrada de nous cellers es quan aquest tipus de vins ha agafat més força dins la DO.

Al 2014 reben el nom de Clàssic Penedès, i a partir d'aquí es marquen les directrius que defineixen el producte.

Clàssic Penedès, segueix el mètode tradicional i ancestral d'elaboració dels millors escumosos de qualitat d'arreu del món i es caracteritza per 3 punts principalment:

* 100% Ecològic

Amb aquest requisit, la DO Penedès es proclama el 2014 la 1era DO 100% ecològica del món pel que fa als vins escumosos de qualitat.

Els escumosos Clàssic Penedès neixen amb la garantia de respectar una agricultura que s'integra en el medi, utilitzant mètodes tradicionals de conreu i tècniques 100% ecològiques que fan de la DO Penedès la denominació d'origen que encapçala en quantitat i qualitat el rànquing de producció ecològica de Catalunya i a l'estat espanyol.

* 100% Penedès



Un dels punts forts dels Clàssic Penedès és la garantia de territori que ofereix el fet d'estar dins la DO Penedès.

És un producte amb identitat definida, on la seva producció es limita exclusivament al territori de la DO Penedès, potenciant per sobre de tot les varietats ancestrals i pròpies d'aquesta terra.

* 100% Reserva

L'escrupolós seguiment dels mètodes tradicional i ancestral, i l'objectiu de mantenir Clàssic Penedès amb els millors escumosos del món, obliguen als nostres cellers a guardar els Clàssic Penedès un mínim de 15 mesos al celler.

D'aquesta manera tots són Reserva.



Elaboradors de Clàssic Penedès

Albet i Noya

AT Roca

Aymar

Celler Can Morral del Moli

Celler Grapissó

Celler Puig Romeu

Colet

Finca la Font de Jui

Finca Viladellops

Loxarel

Mas Bertran

Mas Comtal

Miquel Jané

MontPicolis

Plana d'en Jan

Torre del Veguer

B) GLOSARI DEL VI

(Traducció del Glosario de Vino de <http://www.viajerosdelvino.com>)

ACARAMEL·LAT: recorda productes confitats dolços, especialment cacau, vainilla, xocolata, galeta, mantega, mel, etc.

AFRUITAT: vins delicat i aromàtic que recorda el sabor i l'olor de la fruita

AGRADABLE: Vi sense defectes.

ALEGRE: Vi lleuger, fresc, fàcil de prendre amb bon pas de boca i sense aromes massa complexes.

AMABLE : Vi que amb tots els aspectes és agradable i amb personalitat poc marcada.

AMARGOR: És un dels quatre gustos. Si l'amarg es un defecte en el vi, l'amargor en ocasions pot ser una virtut

ANGULAR: Un vi angular és aquell que marca rodonesa, generositat o profunditat.

ARISTOCRÀTIC: Vi que s'elabora amb varietat de cep noble i que es distingeix pels seus atributs.

AROMA: Són tots les olors que fan els vins. Les aromes en el vi es classifiquen en tres tipus: les aromes primàries, les aromes secundàries i les aromes terciàries.

AROMES PRIMÀRIES: Són aquelles aromes que preexisteixen a la vinya i li donen al vi la seva olor característica. olor característica de la fusta amb gust de fruita, aromes de pebrot verd. Les aromes primàries en general evoquen olors de flors, fruites o verdures.

AROMES SECUNDÀRIES : Les aromes i sabors secundaris de la fermentació, evoquen plàtan, esmalt d'ungles, l'olor de la mantega fresca o crema.

AROMES TERCIÀRIES : Són les olors / aromes que es desenvolupen durant l'envelliment.

ASSABORIR: Percebre el gust d'un vi en la fase gust olfactiva.

AUSTER: Descriu un vi sense floritures ni massa refinament.

BOCA: Expressió “en boca”; utilitzada en el tast del vi per dir que en boca, el vi té tal atribut.

BOUQUET: Es refereix a tot allò relacionat amb les aromes d’envelliment d’un vi.

BRILLANT: Es refereix al vi d’un color molt clar, net i transparent a contrallum.

BRUT: Es diu brut dels vins escumosos amb molt poc sucre

CALID: Vi que produeix en boca una sensació pseudotèrmia de lleugera intensitat

CARAMEL ·LITZAT: El típic gust de caramel torrat .

CARNÓS: vi que té molt cos que produeix una gran impressió física a la boca.

CIRERA: Fruita amb la qual es compara el color d’un vi

CLAR: Es diu d'un vi de color brillant

COMPLET: Es diu d'un vi ben equilibrat. Descriu un vi amb les qualitats necessàries d'un bon vi en el paladar i dóna una sensació de plenitud.

COMPLEX: Són els vins que posseeixen una àmplia gamma de sabors molt diversa. Els vins complexos, tendeixen a tenir una varietat d'olors i sabors subtils que mantenen l'interès en el vi.

CONCENTRAT: Un vi és concentrat, quan aquest té profunditat i riquesa gràcies a la fruita. El fa atractiu i interessant. Profunditat és un sinònim de concentració.

CONSISTENT: Qualificador del vi. Indica que aquest es mostra suau, agradable al paladar.

COS: Sensació de consistència del vi en boca. Extracte sec del vi. Es una qualitat apreciada en els grans vins..

CUIT: Olor en els vins més madurs, a partir de raïms afectades per la podridura noble, que evoca l'olor de l'escorça, cítrics, fruits secs, torrades, etc.

CUPATGE: Terme francès que defineix la pràctica de barrejar vins de la mateixa o diferent partida o collita amb la finalitat d’unificar-ne les qualitats o completant-ne

DÀTILS: Olor que recorda a la dolça i plastificada d’aquest fruit.

DAURAT: es refereix a un color proper a l’or propi dels vins blancs i generosos

DEGORJAMENT: En el mètode champenoise, és l'eliminació del pòsit de llevat format durant la segona fermentació a l'ampolla.

DELICATS: vins delicats són els vins lleugers, els vins subtils, els discrets que són apreciats per la seva timidesa i no per un caràcter extravertit, robust.

DENS: Es denomina així al gust que proporciona el cos d'un vi carnós.

DOLÇOR: Sensació que es produeix a la part anterior de la llengua assimilable a la que tenim a l'ingerir sucre.

DUR: Vi que es caracteritza per una excessiva astringència i acidesa.

ELEGANT: Vi equilibrat i amb delicades i suggerents sensacions en nas i boca

ENDOLCIT: Es refereix al gust dels vins que posseeixen aquest sabor típic de dolcesa.

ENVELLIMENT: Procediment durant el qual maduren els vins, ja sigui en ampolla o en bóta de roure, treballant el seu bouquet.

EQUILIBRAT: Important característica d'un bon vi i que defineix l'harmonia entre els seus trets principals i el seu sabor.

EXUBERANT: Són vins vellutats, suaus, afruitats i concentrats. Un vi exuberant mai pot ser un vi astringent o dur.

FEMENÍ: Vi amb una certa tendresa i lleugeresa.

FINESA: La qualitat d'un vi delicat i elegant.

FLORACIÓ: Etapa del desenvolupament del cep durant el qual s'obren les flors.

FLORALS: Categoria d'aroma que descriu aquells olors que recorden als pètals de les flors (roses, gessamí, violeta...).

FRAGÀNCIA. Aroma de gran intensitat i molt resistent

FRESC: Frescor en els vins joves i madurs. És un component buscat i agradable. Un vi es diu que és fresc quan és viu i es caracteritza - al contrari d'un vi oxidat - per un gust afruitat.

HUMITAT: Vins envellits en els cellers en bótes brutes, descuidades o exposats a un suro dolent, prenen un caràcter humit. La humitat en el vi, és un defecte.

INTENSITAT: És una de les característiques més convenients d'un vi d'alta qualitat. Els vins de gran intensitat també ha de tenir equilibri. Mai han de ser pesats o embafadors. Intensament concentrats, els grans vins són vius, vibrants, aromàtics, amb capes i amb una textura convincent.

LACTI: Gust o aroma del vi que recorda productes làctics, especialment formatge, nata, salsa de soja.

LLÀGRIMES: Restes de vi a les parets de la copa, en forma de gotes que cauen lentament.

MADUR: Un vi és madur quan els seus raïms han assolit el nivell òptim de maduració.

MELMELADA: Quan els vins tenen una gran intensitat de fruita degut a una excel·lent maduresa, es diu que són vins melmelada.

MUSCULÓS: Anomenat així al vi amb cos i gust. No acostuma a ser el tipus de vi més elegant i refinat.

NET: Quan es pot apreciar en un vi una limpidesa completament homogènia.

NOTES DE FUSTA: Tret que es denota en vins envellits en bótes noves, i de les quals agafa un lleu gust a fusta.

OBERT : Es diu d'un vi florit; a punt per beure.

OLIÓS: Vi d'aspecte viscos similar a la textura de l'oli.

OR VELL: Seria el daurat però amb una tonalitat una mica més fosca.

PASTÓS: És la congregació de sabors dolços i carnosos.

PERFUM: Vins amb intensos aromes

PICANT : Els vins d'olor picant amb aromes de pebre, canyella i altres espècies conegudes. Aquestes aromes picants solen ser agrupades i anomenades picant.

EL PLOR DEL CEP: Flux del cep que sorgeix en els talls de la poda al final de l'hivern previ a la brotació.

RODÓ: Es diu del gust d'un vi carnós i amb cos que manté una notable suavitat.

SEDÓS: Vi avellutat. De gran suavitat.

SUAU: Vi agradable de beure. No produeix cap tipus d'agressivitat al seu pas per boca.

UNTUÓS: Vi de gust gras que s'adhereix a la copa i en boca es mostra sua.

VELLUTAT: Es troba en vins vells en els quals l'envelliment en bóta ha disminuït el seu contingut de tanins i els ha proporcionat un gust suau i agradable.

VERDOR: Sensació olfactiva i gustativa desagradable que recorda la part herbàcia de la vinya (fulles, pàmpols, rasà verda), propi de vins amb raïms amb una maduració incompleta.

VIGORÓS: S'anomena així als vins de gran fortalesa alcohòlica.

VISCÓS: Vi d'escassa fluïdesa, generalment pel seu alt contingut en sucres, tot i que també pot ser conseqüència d'una malaltia bacteriana.

ANNEX 2

Celler	Carrer	Població
Agrícola de Llorenç	Pompeu Fabra, 3	Llorenç del Penedès
Agustí Torelló Mata	La Serra s/n	Sant Sadurní d'Anoia
Albet i Noya	Can Vendrell de la Codina	Sant Pau d'Ordal
Alemany i Corrio	Melió, 78	Vilafranca del Penedès
Alsina & Sardà	Les Tarumbes, s/n	El Pla del Penedès
AT Roca	C/ de la Vinya 15-17	Sant Sadurní d'Anoia
Avinyó	Cal Fontanals	Avinyonet del Penedès
Aymar	Ctra. B-212 Km.5,5	Castellví de la Marca
Bertha	Crta. Sant sadurni a Vilafranca Km. 2	Subirats
Blancher	Plaça Pont Romà, 5	Sant Sadurní d'Anoia
Bodegas Ca n'Estella	Masia Ca n'Estella s/n	Sant Esteve Sesrovires
Bodegas Capità Vidal	Carretera C-15 Vilafranca-Igualada Km 21	El Pla del Penedès
Bolet	Cal Teso	Castellví de la Marca
Can Bas Domini Vinícola	Ctra. de Vilafranca c243-a, km 4	Subirats
Can Bonastre	Finca can Bonastre	Masquefa
Can Casals	C/Ignasi Mas s/n	Sant Esteve Sesrovires
Can Comas	Carrer Carregada s/n	Guardiola de Font-Rubí
Can Descregut	Masia can descregut s/n	Vilobi del Penedès
Can Feixes	Can Feixes	Cabrera d'Anoia
Can Quetu, S.L.	Tarragona, 25	Sant Sadurní d'Anoia
Can Ràfols dels Caus	Can Ràfols dels Caus	Avinyonet del Penedès
Can Sumoi	Finca Can Sumoi	El Montmell
Can Vallès	Finca Can Vallès	Sant Martí Sarroca
Can Vich	dels Pins, 22	Sant Joan de Mediona
Canals & Munné	Plaça Pau Casals, 6	Sant Sadurní d'Anoia
Carles de Lavren	Masia Can Maristany s/n	Subirats

Casa Ravella	Casa Ravella, 1	Ordal
Castell d'Age	Carretera, 2-12	La Beguda Baixa
Castell d'Or	Ctra. TP2124 de L'Arboç a Banyeres, Pk 3,8	l'Arboç
Castelloig	Plaça Eres, 4	Sant Pere de Riudebitlles
Cavas Hill	Bonavista, 2	Moja - Olèrdola
Cavas Lavernoya	Masia La Porxada	Castellet i la Gornal
Celler Can Marlès	Finca Can Marlès	El Montmell
Celler Can Morral del Moli	Masia Can Morral del Molí	Abrera
Celler Cooperatiu La Granada	Carrer Estació, 59	La Granada
Celler Credo	Tamarit, 10	Sant Sadurní d'Anoia
Celler Domenys	Prat de la Riba, 3	Sant Jaume dels Domenys
Celler Eudald Massana	Finca El Maset,s/n	Sant Pau d'Ordal
Celler Família Pedregosa Castelo	Ctra. BP-2151 Km 10,5	Sant Sadurní d'Anoia
Celler Grapissó	Barri Les Vilates, s/n	La Llacuna
Celler Josep M. Ferret Guasch	Barri l' Alzinar, 68	Font-Rubí
Celler Parató	Can Respall de Renardes	El Pla del Penedès
Celler Planas Albareda	Ctra. Guardiola, km3, s/n	Vilobi del Penedès
Celler Puig Romeu	De la Piscina, 5	La Llacuna
Celler Ramon Canals	Mare de Déu de Montserrat, 9,	Castellvi de Rosanes
Celler Terra de Marca	Carrer Mediterrani, 16	Castellví de la Marca
Cellers Avgstvs	Ctra Sant Vicenç s/n	El Vendrell
Cellers Maset	Carretera Vilafranca - Igualada - C-15, Km 19	La Granada
Colet	Camí del Salinar	Pacs del Penedès
Coma Romà	Can Guilera, s/n	Sant Pau d'Ordal
Covides	Finca Prunamala	Sant Sadurní d'Anoia
Emendis	Barri Sant Marçal, 67	Castellet i la Gornal
Esteve i Gibert Viticultors	Masia Cal Panxa	Subirats
Família Torres	Finca el Maset, s/n	Pacs del Penedès
Felix Massana Ràfols	De la Font, 33	Sant Pau d'Ordal
Ferré i Catasús	Masia Can Gustems, s/n	La Granada del Penedès
Finca la Font de Jui	Pol. 31, Par. 24	Subirats
Finca Viladellops	Celler Gran, 6	Viladellops
Francisco Dominguez Cruces	Avernó, 26	Sant Sadurní d'Anoia
Giró del Gorner	Masia Giró del Gorner, s/n	Puigdàlber
Giró Ribot	Finca El Pont	Santa Fe del Penedès
Gramona	Industria, 36	Sant Sadurní d'Anoia
Heretat Mestres	Plaça Ajuntament, 8	Sant Sadurní d'Anoia
Jané Ventura	Ctra. de Calafell, 2	El Vendrell
Jaume Giró i Giró	Montaner i Ollé, 5	Sant Sadurní d'Anoia
Jaume Serra	Apartat de correus, 283	Vilanova i la Geltrú
Jean Leon	Pago Jean León	Torrelavit
Joan Sardà	Ctra. de Vilafranca a Sant Jaume dels Domenys, km 8.1	Castellví de la Marca
Joan Segura Pujades	Joan i Jaume Ràfols, 4	Torrelavit
Josep Maria Rosell Salvó	Mas Perdut	Santa Oliva
Josep Masachs	Ctra. San Martí Sarroca, km. 7	Torrelles de Foix

Julia Bernet	Av. Barcelona, 24	Subirats
Juvé & Camps - Propietat d'Espells	Sant Venat, 1	Sant Sadurní d'Anoia
L'Apical	Plaça Montserrat, 4	Llorenç del Penedès
La Xarmada	Hisenda Casa Lliví	Pacs del Penedès
Llàgrima d'Or	Passeig Baríton Maties Ferret, 27	Sant Sadurní d'Anoia
Llopart	Crta de Sant Sadurní a l'Ordal km 4	Els Casots - Subirats
Llopart Güell	Camí del Torrent, s/n	Guardiola de Font-Rubí
Loxarel	Masia Can Mayol, s/n	Vilobi del Penedès
Martí Grau Viticultors	Masia Cal Xic Andreu	Sant Martí Sarroca
Martí Serdà	Crta d'Igualada a Vilafranca km 31.3	Santa Fe del Penedès
Mas Bertran	Carretera BP 2121, Km. 7,7	Sant Martí Sarroca
Mas Candí	Mas Candí s/n	Avinyonet del Penedès
Mas Codina	El Gorner s/n	Puigdàlber
Mas Comtal	Mas Comtal, 1	Avinyonet del Penedès
Mas Pujadó	Masia Can Rial Ordal - Subirats	Subirats
Mas Rodó	Ctra de Sant Pere Sacarrera a Sant Joan de Mediona, km 2	Mediona
Mascaró	c/ Casal, 9	Vilafranca del Penedès
Masia Ginebreda	Poligon Can Ferrer, 2	Sant Sadurní d'Anoia
Mastinell	Ctra. de Vilafranca a St. Martí Sarroca km 0,5	Vilafranca del Penedès
Mata i Coloma	Ctra. Sant Quintí, s/n	Sant Sadurní d'Anoia
Miquel Jané	Masia Cal Costas	Font-Rubí
Miquel Pons	Carrer Baix Llobregat, 5	La Granada del Penedès
Molí Parellada	C/ Molí Parellada S/N	Torrelavit
Mont Marçal	Finca Manlleu	Castellví de la Marca
Mont-Rubí	L'Avellà s/n	Font-Rubí
Montau de Sadurní	Can Sadurní	Begues
Montesquius	Rbla. Generalitat, 1-9	Sant Sadurní d'Anoia
MontPicolis	Carrer Cal Pacre, 3	Vilobí del Penedès
Muscàndia	Finca Can Rosell de la Llena s/n	Gelida
Nadal	Finca Nadal de la Boadella S/N	Torrelavit
Naveran	Masia Sant Martí Sadevesa	Torrelavit
Oliver Viticultors	Maset de cal Xic de l'Agustí	Subirats
Oriol Rossell	Can Cassanyes	Sant Marçal
Pagès Entrena	Ctra Piera - Sant Sadurní km 10	Piera
Pardas	Finca Can Comas	Torrelavit
Parés Baltà	Masia Can Baltà s/n	Pacs del Penedès
Pere Olivella Galimany	Masia Can Pere del Maset	Font-Rubí
Pere Ventura	Ctra.de Vilafranca C-243, km. 0,4	Sant Sadurní d'Anoia
Pinord	Dr. Pasteur, 6	Vilafranca del Penedès
Plana d'en Jan	Mas d'en Benet	Pacs del Penedès
Puig-Batet	Finca el Corral d'en Massó	Sant Pere de Ribes
Raventós Rossell	Finca Heretat Vall-Ventós	Masquefa
Rexach Baqués	C/ Santa Maria, núm. 12.	Guardiola de Font-Rubí
Romagosa Torné	Finca Rodamilans	Sant Martí Sarroca

Ros Marina Viticultors	Finca Cal Marina	Guardiola de Font-rubi
Rovellats	La Bleda	Sant Martí Sarroca
Sant Joannes	Casa Gran	Sant Llorenç d'Hortons
Soler Jové	Finca Prunamala, Pol.13 pa.2	Sant Sadurní d'Anoia
Sumarroca	El Rebato s/n	Subirats
Suriol	Masia Can Suriol del Castell	Font-Rubí
Tarrida i Sibil	Rbla Nostra Senyora, 3	Vilafranca del Penedès
Torelló	Torelló - Finca Can Martí	Gelida
Torre del Veguer	Urb. Torre del Veguer s/n	Sant Pere de Ribes
Torrens Moliner	Apartat de correus, 3	Sant Sadurní d'Anoia
Trias Batlle	C/ Pere el Gran, 24	Vilafranca del Penedès
U més U	Mas Romaní	Font-Rubí
UnPasMés	Avinguda Mare de Déu de Montserrat	Olèrdola
VallDolina	Plaça de la Creu, 1	Olesa de Bonesvalls
Vallformosa	La Sala, 45	Vilobí del Penedès
Varias	Plaça Manuel Raventós, 8	Sant Sadurní d'Anoia
Ventura Soler	Apartat correus 22	Sant Sadurní d'Anoia
Vilarnau	Crta d'Espiells, km1.4	Sant Sadurní d'Anoia
Viña Torreblanca	Masia Torreblanca	Olèrdola
Vinares 1909	Finca Can Maginet	Font-Rubí
Vinícola de Moy Riviere	F.Valls i taberner, 10 àtic 1ª	Barcelona
Vins el Cep	Can Llopart de les Alzines	Sant Sadurní d'Anoia
Vinya Escudé	Barri Les Casetes del Raspall	Sant Quintí de Mediona