

El Celler d'Espolla dedica aquest cap de setmana al Vi Novell

És l'únic celler de la Denominació d'Origen Empordà que elabora el primer vi d'aquesta anyada, un vi jove, fresc i afruitat

El Celler Cooperatiu d'Espolla dedicarà aquest cap de setmana a presentar el Vi Novell d'aquest 2025. "El mes de novembre ja tenim el primer vi de la darrera verema a punt per beure: és un vi jove, fresc, afruitat, que ens recorda el raïm tot just acabat de collir", afirmen des del celler, que és l'únic de la denominació d'origen (DO) Empordà que produeix Vi Novell. El Celler d'Espolla té l'edifici cooperatiu de tres naus inaugurat el 1931. Al llarg dels anys, s'hi han anat fent reformes per modernitzar les instal·lacions, sempre amb l'objectiu de conservar l'estructura original. "Tradicionalment, la presentació del Vi Novell és motiu de celebració", expliquen des del celler. Dissabte a la tarda, han citat a la Sala de la Societat La Fraternal on, a dos quarts de sis, hi projectaran el documental del Vi Novell, dirigit per Núria Repiso. Una hora més tard, Miquel Gutiérrez-Poch oferirà una xerrada sobre Espolla i la xarxa comercial de venda de vi a Alemanya i Suïssa. La festa continuarà diumenge, a dos quarts d'onze del matí, amb la visita al celler, a càrrec de la Senyora Maria -valdrà 15 €- i amb un concert de Les Al·lèrgiques al Pol·len. Acompanyaran el Vi Novell amb una broqueta de süssisa, típica del poble. El concert i tast del Vi Novell començarà a les dotze del migdia i l'entrada valdrà 20 €. La compra de tiquets es pot fer a la web de l'Ajuntament d'Espolla. El vi novell és el primer vi de l'anyada. Es tracta d'un vi més jove que els vins joves, que s'elabora molt ràpidament, s'embotella i es consumeix sense haver reposat, la qual cosa li dona una frescor i unes característiques molt especials. El novell és un vi de temporada, que es troba en el seu millor moment des del mes de novembre i fins a finals de l'hivern. La data assenyalada per la sortida del vi novell al mercat és l'11 de novembre, dia de Sant Martí. Antigament, aquell dia les cases de pagès feien la matança del porc i ho aprofitaven per encetar les primeres botes de vi de la nova anyada i celebrar-ho amb la família i amics.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2025/11/14/celler-despolla-dedica-aquest-cap-setmana-vi-novell-123722650.html>