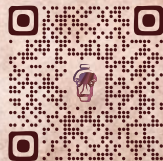


14a FIRA DE VI DEL PIRINEU

TALARN, 12, 13 i 14 de JUNY de 2026



MÉS INFORMACIÓ
I PROGRAMACIÓ



Organitza:



AJUNTAMENT
DE TALARN

Amb la col·laboració de:



14a FIRA DE VI DEL PIRINEU

TALARN, 12, 13 i 14 de JUNY de 2026

Dimarts, 9 de juny de 2026

17:00 h Jornada tècnica. Vinya i canvi climàtic.

Lloc: Sala Polivalent. Per a més informació, consulteu el programa a part.

Divendres, 12 de juny de 2026

20:00 h - Bombolles d'aquí i d'allà. La bombolla del Pirineu vs. la de zones conegudes.

Tast a càrrec del sommelier Jordi Martínez, expert en vins escumosos, de 3 parelles de vins escumosos maridades amb una tapa per parella.

Lloc: Plaça del Castell. Preu: 25 € Inscripcions: www.entrapolis.com

Dissabte, 13 de juny de 2026

11:00 h - Descobreix Talarn a través del vi: recorregut per cellers particulars del poble

amb tast de 4 vins del Pirineu maridats amb 4 tapes de proximitat.

Punt de trobada: Plaça Dr. Vidal Sivilla. Preu: 15 € Inscripcions: www.entrapolis.com

17:30 h - Tast dels vins guanyadors del 4t Concurs de Vins de la Denominació d'Origen Costers del Segre

Tast de 5 vins conduït pel sommelier Jordi Martínez.

Tast organitzat amb la col·laboració de la DO Costers del Segre.

Lloc: Sala Polivalent. Preu: 10€ Inscripcions: www.entrapolis.com



19:00 h - Obertura de la 14a Fira de Vi del Pirineu a Talarn

A la fira hi trobaràs cellers del Pirineu i restaurants de proximitat per descobrir, tastar i gaudir dels sabors del territori.

Una experiència gastronòmica única on el vi, la cuina i l'essència del Pirineu es troben en un mateix espai.

Lloc: Plaça Anna Maria Janer.

Fira amenitzada per: TALARN MUSIC TASTING

19:00 h - Eloy Dj

21:00 h - Sara Roy

22:30 h - Lasta Sanco

00:00 h fins 2:30 h - Eloy Dj



Diumenge, 14 de juny de 2026

10:30 h - La Família Torres oferirà una presentació-tast de la varietat ancestral Pirene

a la mateixa vinya de Sant Miquel on té el seu origen, amb la participació de David Barriche (enòleg de Purgatori) i Marc Canturri (responsable de finca Sant Miquel).

Una ocasió única per descobrir in situ el potencial d'aquesta varietat recuperada... i gaudir d'alguna sorpresa més.

Lloc: Finca Sant Miquel Preu: 10 € Inscripcions: www.entrapolis.com



12:30 h - Tast de formatges del Pirineu maridats amb vins del Celler Xic's de Cal Borrech.

Tast de formatge i vins conduït pel propietari del Celler Xic's de Cal Borrech, Jordi Borrech, i pel formatge Aleix Sole.

Tast organitzat amb la col·laboració de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu - Sant Ermengol, de la Seu d'Urgell.

Lloc: Sala Polivalent. Preu: 10€ Inscripcions: www.entrapolis.com



Venda de tiquets a partir de l'1 de juny a www.entrapolis.com