

VIII CONCURS DE RELATS ERÒTICS AMB D.O. ANY 2024

El concurs de Relats Eròtics amb D.O. és un certamen de narrativa breu en català que convoca anualment la Fundació Futura Penedès amb l'objectiu de promocionar, de la mà de la literatura eròtica, el patrimoni natural i cultural relacionat amb el món del vi.

Les bases i els seus annexos es publiquen 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>.

BASES

1. Hi poden participar totes les persones majors de 18 anys, excepte el guanyador del primer premi de l'edició anterior.
2. Només s'admet un treball per autor o conjunt d'autors.
3. Les obres han de estar escrites en català. Han de ser originals, no publicades ni premiades anteriorment i no poden estar pendents de resolució en altres concursos. Els autors responen de la propietat intel·lectual de l'obra que presenten i afirmen que no és ni una còpia ni una modificació de cap altra.
4. El tema és l'erotisme, relacionat amb la vinya i el vi.

El jurat valorarà, de zero a deu punts, els següents aspectes de cada relat:

- L'originalitat
- L'atractiu de l'obra.
- La qualitat literària.

I de zero a sis punts:

- L'erotisme.
- La vinculació amb el món del vi.

5. L'extensió de les obres ha d'estar compresa entre 1000 i 2000 paraules.

S'han de presentar per correu electrònic, escrites a doble espai, lletra arial o similar i cos 12.

6. L'adreça electrònica de recepció de les obres és: relats@futurapenedes.org.

A l'apartat assumpte ha de constar el nom del certamen: *VIII Concurs de Relats Eròtics amb D.O. Any 2024*.

Al cos del missatge s'indicarà el títol de l'obra presentada

S'adjuntaran els següents dos arxius:

- Arxiu PDF, identificat amb el títol de l'obra, que contingui exclusivament el text del relat, sense que hi constin dades personals que puguin identificar a l'escriptor. L'incompliment d'aquest requisit serà causa d'exclusió.

- Arxiu PDF, identificat amb el títol "dades personals", que contingui les dades de l'autor: nom i cognoms, fotocòpia per les dues cares del DNI, telèfon, adreça postal i electrònica i títol del relat.

La Fundació Futura Penedès garanteix, urbi et orbi, l'absolut anonimats dels autors de les obres presentades i molt especialment davant dels membres del jurat.

7. La data i hora límit de presentació de les obres és a les 24 hores del dia 30 de juny de 2024. La recepció d'originals es confirmarà per correu electrònic en vèncer el termini de lliurament dels relats.

8. La participació en aquest concurs literari suposa la total acceptació de les seves bases. L'incompliment de qualsevol dels seus punts comporta l'exclusió immediata. Es reserva al Jurat el dret d'interpretar-les.

9. 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, Xavier Solé Pont i Luis Delgado Morcillo, que actuarà també com a Secretari.

Les deliberacions i puntuacions del jurat es consideren confidencials i no es faran públiques. Les decisions i el veredictes del Jurat seran inapel·lables.

10. S'estableixen els següents premis, que no es podran declarar deserts:

- 1er Premi:

500 euros (impostos inclosos), atorgat per la Fundació Privada Futura Penedès.

12 copes Riedel, per gentilesa d'Euroselecció.

Un lot de 12 vins, per gentilesa de la DO Penedès.

Publicació del relat en edició col·lectiva.

Invitació a formar part del jurat en la següent edició del concurs.

- 2on Premi:

1 sopar per a dues persones a Cantina Viladellops, carrer principal, s/n, 08734 Viladellops, Barcelona (Olèrdola).

12 copes Riedel, per gentilesa d'Euroselecció.

Un lot de 6 vins, per gentilesa de la DO Penedès.

Publicació del relat en edició col·lectiva.

- 3er Premi.-

Tast o maridatge a l'Acadèmia de Tastavins de Barcelona.

12 copes Riedel per gentilesa d'Euroselecció.

Un lot de 3 vins, per gentilesa de la DO Penedès.

Publicació del relat en edició col·lectiva.

- Premi Jove:

El jurat escollirà el que consideri millor relat presentat pels concursants nascuts entre el 30 de juny de 1994 i el 30 de juny de 2006. El premi no és acumulable amb qualsevol dels tres primers premis.

150 euros (impostos inclosos).

Una ampolla MÀGNUM, per gentilesa de la DO Penedès.

Publicació del relat en edició col·lectiva.

- Finalistes: A més dels premiats indicats als anteriors enunciats (1er, 2on, 3er premi i Premi Jove), el Jurat escollirà fins a 12 finalistes més. El premi d'aquests serà la publicació dels seus respectius relats, junt amb els dels altres premiats, en un llibre que editarà la Fundació Futura Penedès.

11. L'acte de lliurament de premis tindrà lloc el dia 18 d'octubre de 2024, en una festa amb sopar i concert de música clàssica que es celebrarà a Bodegues Pinord. Mas Muntanyans ([Polígon 3, Parcel·la 23, 24 i 25, 08729, Barcelona](#))

L'organització del concurs informarà per correu electrònic als autors que hagin resultat finalistes abans de l'acte de lliurament. El veredict del jurat respecte a les obres guanyadores del 1er, 2on, 3er premi i Premi Jove es donarà a conèixer el dia de l'acte.

12. Els premiats, finalistes inclosos, cedeixen sense exclusivitat els drets dels seus respectius relats a l'organització del concurs, que en podrà fer us per a la edició de llibre i en qualsevol dels actes públics que promogui. Els autors en seguiran ostentant el dret d'explotació.

13. Els relats seleccionats per a la seva inclusió al llibre es publicaran amb els noms complets dels autors.

Les obres seran sotmeses a correcció professional abans de ser publicades, prèvia acceptació de les correccions per part dels autors.

Futura Penedès

Un cop s'hagi procedit a la presentació del llibre, se'n lliuraran 10 exemplars en paper als finalistes i 15 exemplars en paper als demés premiats. Els autors podran sol·licitar més exemplars al preu de cost de l'edició.

14. Els participants al concurs accepten que el seu relat i el seu nom puguin ser emprats, per part de l'organització, en el foment del certamen i en altres activitats que desenvolupi la Fundació Futura Penedès per a la promoció del món del vi i la literatura.

La Fundació Futura Penedès es compromet a donar ressò mediàtic al concurs, als guanyadors i a les seves obres i les dels finalistes a través de la ràdio, la televisió, la premsa local i comarcal, revistes i webs especialitzades de l'univers vitivinícola i durant la promoció del llibre dels relats seleccionats.

A més es realitzaran actes promocionals al llarg de l'any, als que es podran convidar a escriptors que s'hagin presentat al certamen literari.

15. En compliment del que disposa 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, gener de 2024

Maria Josep Tuyà Manzanera

Patrocina:



Col·labora:



ANNEXOS

ACTIVITATS PROMOCIONALS

Visites a cellers i al VINSEUM

El participants que ho desitgin compten amb la possibilitat de visitar algun dels cellers de les zones amb DO de Catalunya prèvia petició, abans de presentar el seu relat a concurs. Per sol·licitar la visita s'hauran d'adreçar al següent correu electrònic: fundacio@futurapenedes.org. Al cos del missatge s'haurà d'indicar: nom i cognoms, DNI i que s'és participant del VIII Concurs de Relats Eròtics amb D.O. Any 2024.

També podran concertar visita al VINSEUM, Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, prèvia reserva per correu electrònic a vinseum@vinseum.cat. A la sol·licitud hauran d'indicar, nom i cognoms DNI i que s'és participant del VIII Concurs de Relats Eròtics amb D.O. Any 2024.

Tast

S'oferirà, prèvia reserva, un tast de vins en el marc de Microví 2024, un conjunt d'esdeveniments que organitza l'Ajuntament d'Avinyonet del Penedès en indrets emblemàtics del municipi relacionats amb l'activitat vitivinícola. El "Visexual" comptarà amb la participació dels premiats a l'edició anterior del concurs literari i es farà al Centre cultural i recreatiu de Cantallops, en la data que fixi l'Ajuntament. Les entrades es podran adquirir a través de la web www.turismeavinyonet.cat.

Acte de lliurament de premis

El lliurament de premis és realitzarà en el marc d'una cerimònia festiva que inclou sopar de gala i concert d'òpera a un preu subvencionat per la Diputació de Barcelona, l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès i el Consell Comarcal de l'Alt Penedès.

Presentació del llibre

Un cop editat el llibre dels relats seleccionats del VIII concurs de relats eròtics amb D.O., es durà a terme la seva presentació pública. L'acte tindrà lloc a la primavera de 2024 al Celler de l'Avi Recasens (Plaça de l'Oli, entrada pel carreró de l'Oli, Vilafranca del Penedès) i constarà d'un tast de "la sensualitat en el vi" a càrrec del sommelier Pere Escudé, en maridatge amb una degustació gastronòmica, concert i regal d'un exemplar del llibre. Les entrades es podran adquirir, prèvia reserva, a fundacio@futurapenedes.org.

ORGANITZADORS, PATROCINADORS I COL-LABORADORS

L'organització del VIII Concurs de Relats Eròtics amb D.O. Any 2024 és a càrrec de la Fundació Futura Penedès, ubicada a Ptge Alcover, 2, Vilafranca del Penedès.

Ho patrocinen: Ajuntament de Vilafranca del Penedès, Consell Comarcal de l'Alt Penedès, Diputació de Barcelona, Euroselecció, Tastavins i restaurant Cantina Viladellops i Pinord.

Hi col·laboren: Do Penedès, VINSEUM, Museu de les cultures i el vi; INCAVI; els cellers publicitats a la web de la Fundació, Centre l'Agrícol i Ajuntament d'Avinyonet del Penedès.

ANNEX 1. GLOSSARI DEL VI

Es posa a disposició dels concursants una selecció de termes del món 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: Vi 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 evocuen olors de flors, fruites o verdures.

AROMES SECUNDÀRIES : Les aromes i sabors secundaris de la fermentació, evocuen 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 dona 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 tímidesa 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 bota 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 botes 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 convenientes 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 botes 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 vellutat. De gran suavitat.

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

VARIETATS DE RAÏMS

XAREL-LO: Una de les varietats més tradicionals. Produeix vins blancs secs i afruitats

CHARDONNAY: Aquest raïm aporta aromes i cos als vins blancs. S'elaboren vins blancs joves i molt afruitats, així com vins de criança.

MALVASIA DE SITGES: Raïms blancs dolços i suaus. Proporciona vins frescos, aromàtics i també és una varietat apta 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: Proporciona vins d'aroma afruitat i d'acidesa característica.

MOSCATELL D'ALEXANDRIA: Varietat que produeix vins secs o dolços.

SAUVIGNON BLANC: Varietat molt aromàtica. Dona 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.

GARNATXA NEGRA: Raïm negre que dona 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: Produeix vins corpulents i tànnics, a més conjuga molt bé amb altres vins.

PINOT NOIR: Dona 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 bota de roure i de la posterior maduració a l'ampolla.

ULL DE LLEBRE: Amb una moderada acidesa afruitada i bona perspectiva aromàtica.

RELACIÓ DE CELLERS COL·LABORADORS:

Celler

Agrícola de Llorenç
Agustí Torelló Mata
Albet i Noya
Alemany i Corrio
Alsina & Sardà

Carrer

Pompeu Fabra, 3
La Serra s.n.
Can Vendrell de la Codina
Melió, 78
Les Tarumbes, s.n.

Població

Llorenç del Penedès
Sant Sadurní d'Anoia
Sant Pau d'Ordal
Vilafranca del Penedès
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.	Vilobí 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	C/dels Pins, 22	Sant Joan de Mediona
Canals & Munné	Plaça Pau Casals, 6	Sant Sadurní d'Anoia
Carles de Lavern	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 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 Avgvstvs	Crta 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	Indústria, 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. Vilafranca-St Jaume dels D., 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 – Prop. d'Espiells	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 St Pere Sacar.-St Joan de Med., km 2	Mediona
Mascaró	C/ Casal, 9	Vilafranca del Penedès
Masia Ginebreda	Poligon Can Ferrer, 2	Sant Sadurní d'Anoia
Mastinell	Ctra. Vilafranca-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 Cassanoyes	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'Espells, 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