

BIOMOSCATELL, EL PROJECTE DEL RAÏM DE MOSCATELL ECOLÒGIC

VL De la tradició d'una fruita única a un conreu ecològic i diferenciador als camps del Poble Nou de Benitatxell. BioMoscatell va nàixer l'any 2011 com a projecte municipal i col·laboratiu per a la recuperació del cultiu del raïm de moscatell d'Alexandria al municipi. El respecte a la terra dels nostres llauradors, la sostenibilitat del medi ambient i la producció sense productes químics de síntesi, són les eines bàsiques de producció del nostre BioMoscatell.

Aquest projecte BioMoscatell que ix de la mare terra al Poble Nou de Benitatxell, un poble refugiat per muntanyes i un paisatge abancalat de terres fèrtils i de secà, de vinyes vora mar que mostren l'empremta dels nostres llauradors a través dels segles i formen part de l'essència mediterrània.



ES BIOMOSCATELL, EL PROYECTO DE UVA DE MOSCATEL ECOLÓGICA

De la tradición de una fruta única a un cultivo ecológico y diferenciador en los campos de El Poble Nou de Benitatxell. BioMoscatell nació en el año 2011 como proyecto municipal y colaborativo para la recuperación del cultivo de uva de moscatel de Alejandría en el municipio. El respeto a la tierra de nuestros agricultores, la sostenibilidad del medio ambiente y la producción sin productos químicos de síntesis, son las herramientas básicas de producción de nuestro BioMoscatell.

Este proyecto BioMoscatell que nace de la madre tierra en El Poble Nou de Benitatxell, un pueblo refugiado por montañas y un paisaje abancalado de tierras fértiles y de secano, de viñas a la orilla del mar que muestran la huella de nuestros agricultores a través de los siglos y forman parte de la esencia mediterránea.

EN BIOMOSCATELL, THE PROJECT OF THE ORGANIC MOSCATELL GRAPE

From the tradition of a unique fruit to the organic and distinguishing cultivation in the fields of El Poble Nou de Benitatxell. BioMoscatell was created in 2011 as a municipal project of cooperation to recover the cultivation of the moscatell grape from Alexandria in the village. Our farmers' respect for the land, the sustainability of the environment and the production without synthesising chemicals are the basic tools for the production of our BioMoscatell.

This BioMoscatell project is borne from mother earth in El Poble Nou de Benitatxell, a village sheltered by the mountains and located in fertile terraced landscape for dry-farming and viticulture on the sea shore that shows the marks our farmers have left over the course of centuries and forms part of the mediterranean essence.



Patronato Provincial de Turismo de la Costa Blanca
Tel. +34 965 230 160
Fax +34 965 230 155
turismo@costablanca.org
www.costablanca.org



TOURIST INFO
El Poble Nou de Benitatxell
Tel. +34 966 493 546
benitatxell@touristinfo.net
turismo.elpoblenoudebenitatxell.com



PROJECTE BIOMOSCATELL
Telèfon: + 34 96 649 33 69
+ 34 615 398 238
info@biomoscatell.org
www.biomoscatell.org

PROJECTE · PROYECTO · PROJECT

BIOMOSCATELL DEL POBLE NOU DE BENITATXELL



turismo.elpoblenoudebenitatxell.com



VALENCIÀ
ESPAÑOL
ENGLISH



UNA EXPERIÈNCIA MÉS ENLLÀ DELS SENTITS



VL Visites

Volem mostrar el que fem a tota la gent i durant tot l'any fem visites i activitats a peu de bancal. Gaudir d'una posta de sol mentre talles el teu propi raïm de moscatell, passejar per un entorn únic on el raïm moscatell rep la brisa del mar Mediterrani que li proporciona el seu extraordinari sabor, visitar el celler en el que s'elabora el Vi Moraig, assistir al tast del vi, etc.

El propi agricultor et guiarà i t'ensenyarà les tècniques i tradicions del cultiu, com es talla el raïm i la seua elaboració. En finalitzar, tastaràs productes autòctons salats i dolços, que al costat del vi i del suc et deixaran un sabor de boca d'un dia inoblidable.

EN

AN EXPERIENCE BEYOND THE SENSES Visits

We want to show everybody what we do and all year round we organise visits and activities on the land. Enjoy a sunset while you cut your own grapes, stroll through a unique environment where the moscatell grape is moved by the mediterranean breeze that gives it its extraordinary taste, visit the winery where the Moraig Wine is produced, attend a wine tasting, etc.

The farmer himself will guide you and explain the techniques and traditions of the cultivation, and how the grapes are collected and processes. In the end you will try the local sweet and savoury produce which leaves an unforgettable taste in your mouth just like the juice and wine offered.

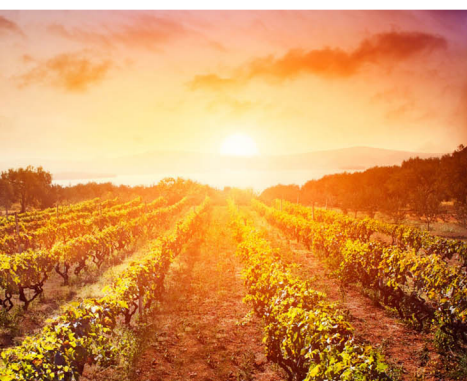


ES

UNA EXPERIENCIA MÁS ALLÁ DE LOS SENTIDOS Visitas

Queremos mostrar lo que hacemos a toda la gente y durante todo el año hacemos visitas y actividades en el bancal. Disfrutar de una puesta de sol mientras cortas tu propia uva de moscatel, pasear por un entorno único donde la uva de moscatel recibe la brisa del mar Mediterráneo que le proporciona su extraordinario sabor, visitar la bodega donde se elabora el Vino Moraig, asistir a la degustación del vino, etc.

El propio agricultor te guiará, te enseñará las técnicas y tradiciones del cultivo, como se recoge la uva y su elaboración. Al finalizar, probarás productos autóctonos salados y dulces, que junto al vino y el zumo te dejarán un sabor de boca de un día inolvidable.



ELS FRUITS DEL PROJECTE · ELS PRODUCTES

VL Raim Taula

El principal producte és el raïm moscatell ecològic. Aquesta fruita fresca es recol·lecta de mitjans d'agost fins a finals de setembre, amb tota la cura i estima dels nostres llauradors. Un raïm que forma part de la identitat i la cultura del nostre municipi i de la comarca de la Marina Alta.

Suc BioMoscatell

Ens importa la salut i hem fet un suc natural 100% moscatell, per a totes aquelles persones que vulguen gaudir d'un suc d'olor fruitós, i sabor a fruita fresca i dolça de moscatell, que li dona una deliciosa harmonia i un postgust molt amable que deixa un feliç record.

Vi Moraig

El Vi Moraig pretén recuperar i mantenir la cultura vitivinícola del poble ja que "Moraig" fa referència a la cala del poble. Les vinyes properes al mar, fan que el vi tinga uns matisos a sals minerals, un vi brillant i transparent, amb aromes de moscatell. A més a més, al paladar és alegre, fresc i afruitat.



ES LOS FRUTOS DEL PROYECTO: LOS PRODUCTOS

Uva de Mesa El principal producto es la uva de moscatel ecológico. Esta fruta fresca se recolecta de mediados de agosto a finales de septiembre, con todo el cuidado y cariño de nuestros agricultores. Una uva que forma parte de la identidad y la cultura de nuestro municipio y de la comarca de la Marina Alta.

Zumo BioMoscatell Nos importa la salud y hemos elaborado un zumo natural 100% moscatel, para todas aquellas personas que quieran disfrutar de un zumo de olor frutoso, y sabor a fruta fresca y dulce de moscatel, que le da una deliciosa armonía y un postgusto muy amable que deja un feliz recuerdo.

Vino Moraig El Vino Moraig pretende recuperar y mantener la cultura vitivinícola del pueblo ya que Moraig hace referencia a la cala del pueblo. Las viñas próximas al mar, hacen que el vino tenga unos matices a sales minerales, un vino brillante y transparente, con aromas de moscatel. Además, en el paladar es alegre, fresco y afruitado.

EN THE FRUITS OF THE PROJECT: THE PRODUCTS

Table grapes - Grapes for eating The main product is the organic moscatell grape. Our farmers carefully and lovingly collect the fresh fruit from the middle of August until the end of September. A grape that forms part of the identity and culture of our village and the Marina Alta district.

BioMoscatell Juice Health is important to us and we have prepared a 100% natural moscatell juice for all those who want to enjoy a juice with a very fruity flavour and fresh and fruity taste of moscatell which gives it a delicious harmony and a very pleasant aftertaste leaving happy memories.

Moraig Wine The Moraig Wine aims to recover and maintain the wine-making culture of the village, as Moraig refers to the cove of the village. The vineyards close to the sea give it nuances of mineral salts, a sparkling and transparent colour and the aroma of the moscatell grape. It is light, fresh and fruity on the palate.

JORNADES I TREBALL CONJUNT

VL BioMoscatell és un nexa d'unió comarcal del sector gastronòmic, agrícola, acadèmic i turístic, entre altres. Un projecte de creació de sinergies, que ha crescut gràcies a la investigació, innovació i diversificació, amb idees tradicionals noves de base tècnica, envoltats de grans professionals que permeten un intercanvi d'experiències entre sectors i defensen la qualitat i la posada en valor dels productes autòctons, alhora que reforcen el turisme gastronòmic diferencial, lligat al Moscatell.

ES JORNADAS Y TRABAJO CONJUNTO

BioMoscatell es un nexo de unión comarcal del sector gastronómico, agrícola, académico y turístico, entre otros. Un proyecto de creación de sinergias, que ha crecido gracias a la investigación, innovación y diversificación, con ideas tradicionales nuevas de base técnica, rodeados de grandes profesionales que permiten un intercambio de experiencias entre sectores y defienden la calidad y la puesta en valor de los productos autóctonos, al tiempo que refuerzan el turismo gastronómico diferencial, ligado al Moscatell.

EN DAYS AND WORK IN ONE

BioMoscatell is the link that unites the catering, farming, academic and tourist sectors and many more in the area. A project to create synergies and has grown thanks to research, innovation and diversification, with traditional and new ideas on the basis of technology that bring together great professionals enabling an exchange of experiences between industries and defending the quality and value of the local products. Yet at the same time, it strengthens the distinguishing culinary tourism that is linked to the Moscatell.

