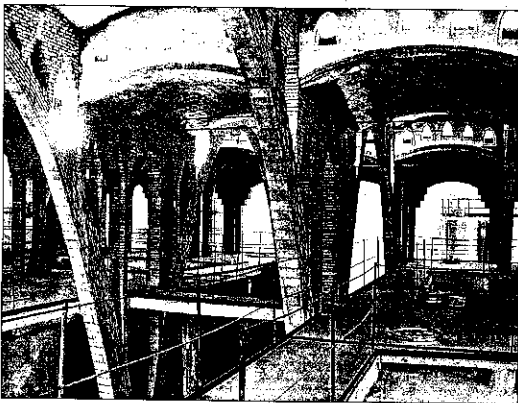


EL PLA - GANDESA - BARCELONA - ESPIELLS - ESLOVÈNIA

## Els catalans escullen el Celler Cooperatiu de Gandesa com una de les 7 meravelles de Catalunya



El celler és obra de l'arquitecte modernista César Martinell, deixeble de Puig i Cadafalch i d'Antoni Gaudí

### GANDESA

3d8

Fundat l'any 1919, el Celler Cooperatiu de Gandesa ha estat elegit per votació popular com una de les 7 meravelles del patrimoni cultural de Catalunya. L'obra va ser un encàrrec del primer president de la cooperativa, Josep Maria Serres, a l'arquitecte modernista César Martinell, deixeble de Puig i Cadafalch i d'Antoni Gaudí, que el va construir en el termini d'un any.

Es conjuguen l'arquitectura amb les necessitats dels pagesos per a l'elaboració de vins de qualitat i, en els seus orígens, també d'oli verge extra. Sobre arcs parabòlics equilibrats de maó, Martinell va construir la coberta de voltes catalanes de rajola plana que estan distribuïdes en diferents alçades per

deixar espais de llum entre elles. La decoració exterior és sobria, amb les obertures emmarcades per maó vist, i destaquen dos dipòsits d'aigua sostinguts sobre la coberta i les gèrgoles de terrissa envermellades de color verd.

Després del reconeixement de la seva vàlua en el conjunt del patrimoni arquitectònic català, la cooperativa de Gandesa demana suport a l'Administració per tal de dur a terme un necessari procés de restauració d'unes instal·lacions que ja formen part de l'herència cultural de la societat.

L'elecció de les 7 meravelles de Catalunya és una iniciativa impulsada i desenvolupada per l'organització Capital de la Cultura Catalana i Catalunya Ràdio amb la voluntat de divulgar el patrimoni català de forma didàctica i lúdica al temps que es promou el turisme als il·lots seleccionats.

## El DAR fa efectiu més d'un milió d'euros de l'ajut a la reconversió i reestructuració de la vinya

### BARCELONA

3d8

El Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR) va fer efectiu divendres passat un pagament als productors acollits als plans de reconstrucció i reconversió de la vinya a Catalunya per un import que ascendeix a 1.009.476,54 euros.

Aquest ajut té com a objectiu compensar als productors que s'acullin a un pla de reconstrucció i reconversió de vinya per les pèrdues d'ingressos derivats de l'aplicació del pla. D'altra banda, l'ajut també pretén participar en les despeses de reconstrucció i reconversió.

L'import que divendres es va fer efectiu correspon als ajuts per les mesures finalitzades de diferents campanyes com els

expedients corresponents a joves agricultors, agricultors a títol principal i explotacions agràries prioritàries de la campanya 2005/2006 o expedients de campanyes anteriors (2004/2005, 2003/2004, 2002/2003 i 2001/2002).

El règim de reconstrucció i reconversió de vinya té com a objectiu, pel que fa al raïm de vinificació, l'adaptació de la producció a la demanda del mercat.

El règim engloba una o més de les següents accions: la reconversió varietal, incloent la que es faci mitjançant reempelts, la reimplantació de vinyes i les millores de les tècniques de gestió de vinyes relacionades amb l'objectiu del règim. No s'inclou la renovació normal de vinyes que hagin arribat al final de la seva vida natural.

## Alsina & Sardà presenta dos vins, un d'ells per al 25è aniversari de la seva fundació

El celler del Pla del Penedès presenta un Merlot Reserva per celebrar el 25è aniversari de la fundació de l'empresa, a més d'un Blanc de Blancs

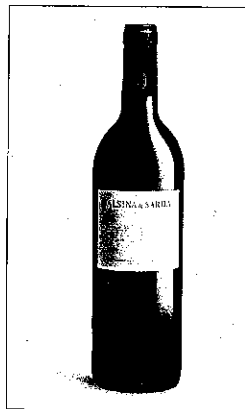
### EL PLA DEL PENEDÈS

Jordi Melendo

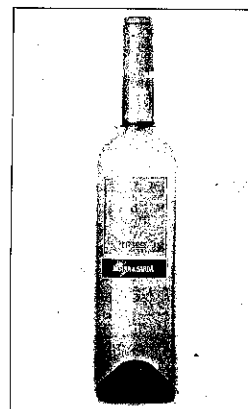
**Alsina & Sardà ha tret al mercat dos nous vins. Un Blanc de Blancs i un Merlot Reserva familiar amb tirada limitada de la collita 2001. Amb aquest darrer es vol commemorar el 25è aniversari d'aquesta empresa penedesenca.**

Segons Alsina Sardà, "fa vint-i-cinc anys que mimem les nostres vinyes, que mirem al cel cada dia. Vint-i-cinc collites, i any rere any seguim tot el procés amb la mateixa il·lusió vers el nostre projecte, incorporant noves tecnologies per continuar millorant, però seguint amb la tradició dels qui van començar. Aquest vi vol ser testimoni viu d'aquest fet, el nostre homenatge a aquest quart de segle i als qui durant aquest temps han confiat en Alsina & Sardà". El vi és un merlot 100% fermentat en bariques de roure hongarès.

Pel que fa al nou Blanc de Blancs, es tracta d'un cupatge compost per un 70% de parellada i un 30% de macabeu, fruites de vinyes de la propietat familiar amb



Merlot Reserva



Blanc de Blancs

una edat mitjana de 20-30 anys, fet que els confereix una estructura mitjana i una alta acidesa als vins. Amb una maceració pel·licular a 10°C durant 24 hores, es van poder extreure les aromes, amb un posterior premsat i fermentació amb tines d'acer inoxidable a 14°C. Quan el tastem, trobem un vi color palla amb reflexos verdosos, brillant i amb un bouquet persuasiu i harmoniós, aromes florals d'acàcia, de geranis i fruites com la poma, el préssec i el plàtan.

## Es clausura el Màster en Viticultura, Enologia i Màrqueting del Vi de l'escola d'Enologia Mercè Rosell

### ESPIELLS

3d8

El Màster en Viticultura, Enologia i Màrqueting del Vi celebrat a l'escola d'Enologia i Viticultura Mercè Rosell d'Espells va finalitzar amb l'entrega de diplomes acreditatius als 40 professionals del sector que han participat en aquesta quarta edició.

L'acte de lliurament va tenir lloc el passat 16 de juny a la seu de l'escola, amb la presència de l'alcalde de Sant Sadurni, Joan Amat, el director de l'escola, Xavier Vidal, els directores d'UVIPE i l'Institut del Cava, Joan Gil i M<sup>a</sup> del Mar Torres, i del gerent de Torras & Asociados, Lluís Torras.

L'objectiu del Màster, organitzat per UVIPE i l'Institut del Cava, ha estat fomentar la modificació d'actituds promovent el canvi i la innovació mitjançant l'intercanvi d'informació i coneixements entre els participants i el professorat.

Per aquest motiu, el curs ha comptat amb la participació d'un claustre format per experts professionals del sector vitivinícola i per

importants docents d'enginyeria agrònoma i industrial, de viticultura i enologia, de dret, ciències econòmiques o màrqueting, entre d'altres matèries. La direcció acadèmica del curs ha anat a càrrec de Torras & Asociados.

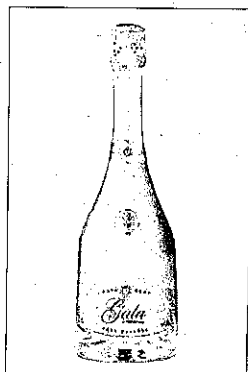
A través d'aquest curs, s'ha intentat que els participants desenvolupin un mètode de pensament científic i millorin la seva capacitat d'anàlisi de situacions reals a l'empresa i el seu entorn. També s'han donat a conèixer les tendències més avançades i darreres innovacions introduïdes al sector i oferir una visió més global del sector.

Entre els participants hi havia diferents perfils des d'enginyers agrònoms, gerents, tècnics i comercials de cellers, enòlegs, restauradors, sommeliers, etc.

Els cursos ha comptat amb la col·laboració de Caixa Penedès, la Diputació de Barcelona, la UNESCO i la Unió Europea...

Els organitzadors ja estan preparant la cinquena edició del Màster de Viticultura, Enologia i Màrqueting del Vi que es convocarà el proper mes de juliol.

## Dues medalles de plata per a Vallformosa al Moje Vino



Gala de Vallformosa

### ESLOVÈNIA

3d8

En la passada edició del Concurs Moje Vino-53 International Wine Competition, que s'ha celebrat a Eslovènia, concretament a Ljubljana, el cava Gala de Vallformosa i el vi negre Primvm Vitae Reserva 2003 han estat guardonats amb medalla de plata.

El Gala de Vallformosa és un cava Brut Gran Reserva de la collita del 2003, elaborat a partir de les tres varietats autòctones (macabeu, xarel·lo i parellada), a més del chardonnay. És un cava fresc i recomanat per acompanyar tot tipus de menjars.

El vi negre Primvm Vitae Reserva 2003 de DO La Rioja, com tot bon vi d'aquesta regió, és elaborat amb la varietat tempranillo. Pel que fa a l'envelliment, té un mínim de tres anys entre barrica de roure i ampolla. Es recomana per a receptes de carns vermelles i també amb formatges curats.