

## SANT MARTÍ SARROCA - GELIDA

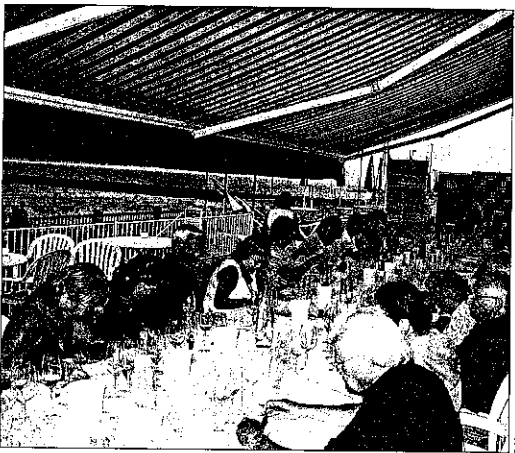


### Bodegues Torres treu al mercat un brandi i un vi en forma de petit esprai

L'empresa Bodegues Torres ha desenvolupat un ingenios producte per comercialitzar el vi d'una forma diferent. Torres ha creat un petit esprai, el Torres Flavours, vaporitzador per distribuir brandy i vi dolç en un elegant i petit producte de butxaca, amb l'objectiu de diferenciar-se de la competència i per atraure, així, el públic inferior als 45 anys d'edat.

La bodega penedesenca presenta aquest senzill producte en ampolletes de 3'5 centilitres, que es poden portar fàcilment a la butxaca, i subjectes a un peu de plexiglass. El producte es comercialitza a les botigues especialitzades en vins, destil·lats i també a diversos restaurants d'alta cuina. El preu de tres ampolletes de Torres Flavours és de 6,9 euros.

### El Club de Mar de Sitges acull un tast de vins i caves penedesencs dirigit per l'enòleg Pere Escudé



Pere Escudé va dirigir el tast de vins i caves a Sitges

#### SITGES

3d8

Els vins penedesencs, alguns emparats sota el paraigua de la DO Catalunya, i els caves de la comarca van ser els protagonistes d'una trobada feta al Club de Mar de Sitges el passat 31 de juliol en què l'enòleg Pere Escudé va dirigir un tast al qual van assistir 36 participants, tots ells integrants del Sitges Bridge del Club de Mar.

La sessió va comptar amb el suport de la Unió Vinícola del Penedès i l'Institut del Cava, a més de la participació dels cellers Martí

Sardà, Mascaró, Mont Marçal, Mas Comtal, Parató, Torres, Pinord i Albet i Noya, que van presentar els seus vins. També hi van participar els cellers Segura Viudas, Castell de Perelada, Parxet, Codorniu, Freixenet i Castell de Vilarnau amb els seus caves. En total es van degustar sis caves, tres vins blancs, un vi rosat i quatre vins negres, tots ells servits amb copes Riedel.

Els participants, molts d'ells estrangers residents a Sitges, van destacar la qualitat de tots els productes degustats. La sessió va finalitzar amb un sopar a les mateixes instal·lacions sitgetanes.

### Unió de Pagesos vol que Agricultura activi l'abandonament voluntari en vinya dins l'OCM europea actual

#### BARCELONA

3d8

Unió de Pagesos de Catalunya reclama al Departament d'Agricultura (DAR) que activi l'abandonament definitiu i voluntari per als viticultors que ho desitgin, en el marc de l'Organització Comuna de Mercat (OCM) de la Comissió Europea, com a mesura per reduir la producció. El sindicat va reiterar a la Taula Sectorial, celebrada ara fa quinze dies, aquesta reivindicació que el sindicat planteja des de 2002 com a alternativa a la destil·lació de crisi i a la qual el DAR fa cas omís.

Unió de Pagesos recorda que el DAR ha sol·licitat dos anys la destil·lació de crisi de vins de qualitat, amb l'agreujant que el

propi Departament no ha actuat en cap cas contra l'existència de producció procedent de vinyes il·legals, que genera excedent al mercat i que hauria d'anar a destil·lació. Per aquest motiu, el sindicat reclama al Departament d'Agricultura que sol·liciti a la Comissió Europea que activi l'abandonament voluntari definitiu en el marc de l'OCM com a mesura de mercat.

#### Mesura poc racional

La destil·lació de crisi és una mesura poc racional ja que suposa el doble esforç de mantenir la producció d'uns excedents de vi de qualitat d'una regió determinada (VQRD) que no tinguin mercat, per després haver-los de fer desaparèixer en destinar-los a destil·lats per a altres usos.

### Vallformosa també aposta per la sostenibilitat amb la implantació de polítiques mediambientals

#### VILOBÍ DEL PENEDÈS

3d8

La filosofia respectuosa amb el Medi Ambient que sempre ha caracteritzat l'estratègia corporativa de Vallformosa es tradueix ara en l'aplicació de noves pràctiques que tenen com a objectiu reduir la despesa energètica i el consum d'aigua, un dels grans problemes mediambientals en el sector del vi.

El proper mes d'octubre, Vallformosa es convertirà en una de les poques bodegues que utilitzen una pràctica molt innovadora consistent en la implantació de l'energia fototèrmica. La instal·lació d'una sèrie de plaques fototèrmiques que s'utilitzaran

per escalfar l'aigua permetrà a Vallformosa reduir la despesa energètica de gas propà.

#### Nou sistema de rentat

D'altra banda, durant la pròxima verema, s'instaurarà un nou sistema de rentat de remolcs amb temporitzador que aportarà un destacat estalvi en el consum d'aigua. Recentment, Vallformosa ja ha implantat altres mesures per incidir en aquest aspecte, com per exemple un sistema de control per detectar els principals moments i/o llocs en els que la despesa d'aigua és elevada o un sistema per minimitzar el consum d'aigua en el rentat d'ampolles a través de la seva reutilització.

### El Nara Criança 2003 del celler de Can Bonastre guanya una medalla d'or al concurs d'Eslovènia

#### MASQUEFA

3d8

El vi Nara Criança 2003 de la bodega Can Bonastre ha estat guardonat al prestigiós Concurs Internacional de Vins de Ljubljana (Eslovènia) amb una medalla d'or. El Nara Criança 2003 va ser seleccionat a la 53a edició del concurs entre 557 mostres de vi procedents dels millors països productors de tot el món, que van ser jutjades i analitzades per 64 experts tastadors de 16 països diferents. Aquesta cita està considerada una de les més competitives i exigents dins

dels concursos internacionals de vins.

Nara Criança 2003 està elaborat amb un 90% de Cabernet Sauvignon i un 10% de Syrah, procedents exclusivament de les vinyes propietat de la bodega. És un vi molt seductor que reflecteix la trajectòria ascendent d'aquest celler. De color cirera picota brillant, amb rivets granatosos, destaca pel seu aroma afraitat lleugerament dolç amb notes de fruits secs, xocolata negra i matisos torrats i especiats. En boca es mostra untuós, ampli, llaminer i equilibrat, amb una bona estructura. Té un regust llarg i aromes persistents.

### Joves Amics del Vi proposa un tast de raim a la vinya

#### ALT PENEDÈS

3d8

L'entitat Joves Amics del Vi durà a terme el proper diumenge 26 d'agost una sortida per tastar el raim a la vinya. L'activitat, que forma part del programa anual de l'Associació, pretén poder tastar els raïms quan encara són a la vinya a punt de ser collits durant la verema. La visita, de dues hores de durada aproximadament, començarà a les 8 del matí a Sant Pau d'Ordal i la guiarà l'enòleg Eudald Massana de les caves Massana Noya que convidarà a tastar chardonnays, xarel·los joves i vells, alguns pinot noirs, etc. En acabar es visitarà el celler on es durà a terme la degustació d'una copa de cava. L'activitat té un cost de 5 euros pels socis i 8 euros pels no socis. Per assistir-hi cal fer inscripció prèvia enviant un correu a jovesamicsdelvi@entitat.info o bé trucant al telèfon 620 61 38 45.

### Pinilla, nou cap d'enologia de Codorniu a La Rioja

#### LA RIOJA

3/8

L'enòleg navarrès Diego Pinilla ha estat nomenat nou responsable d'enologia de Bodegues Bilbaínas, el celler que el grup Codorniu té a Haro, a La Rioja. Pinilla, de 32 anys, és enginyer agrònom per la Universitat Pública de Navarra, té Diploma Nacional d'Enologia per l'Agro de Montpeller (França) i ha cursat un MBA en ICADE. Entre la seva extensa experiència destaca la d'haver format part de l'equip enològic de Château Canon - La Gaffelière (St. Emilion, França); a Brown Brothers Milawa Vny. (Victòria, Austràlia), i al Clos du Val (Napa Valley, Califòrnia). A més, va ser enòleg a Conquilla i Toro (Peumo, Xile) abans d'arribar a La Rioja. Fa set anys es va incorporar al grup Domecq Cellers, on eha estat el responsable del celler Ysios de La Rioja Alabesa, simultanejant aquestes funcions amb les d'enòleg responsable en el celler Tarsus a Ribera del Duero. Ara, Diego assumirà les funcions de responsable de tots els processos enològics i de producció del celler, i substitueix d'aquesta manera en el càrrec José Hidalgo, que ha finalitzat la seva trajectòria professional a la firma del grup Codorniu després d'haver estat una figura clau per situar els vins del celler de La Rioja en un alt referent en el panorama vinícola nacional.