

VILAFRANCA - SANT MARÇAL - PACS

Després del blanc i el rosat, les caves Oriol Rossell presenten enguany el seu vi negre Rocaplana Syrah 2006

SANT MARÇAL

3d8

Les Caves Oriol Rossell han estat valorades des dels seus inicis per la qualitat dels seus productes. Fins no fa gaire, l'empresa s'ha dedicat a l'elaboració exclusiva de caves, però, a partir del 2004, diversifica la producció i fa un pas endavant amb la sortida al mercat d'una petita i exclusiva gamma de vins. El primer d'ells va ser Les Cerveres, un blanc de xarel·lo fermentat en bóta que agafa el nom d'una petita vinya vella d'on es cull un excel·lent raïm. L'any següent, el 2005, surt a la venda el segon vi, La Sínia, un rosat elaborat amb un peculiar cupatge de merlot i carinyena.

Completant aquesta línia, les Caves Oriol Rossell presenten enguany el seu vi negre, Rocaplana 2006, un semicriança elaborat 100% amb la varietat syrah. Provenint d'un sòl calcari de textura francoarenosa, pobla i amb presència de graves, i sortint una vinya plantada en pendent, El Rocaplana 2006 ha estat sotmès a una maceració prefermentativa en fred durant 72 hores i fermentat i macerat a 20°C durant 12 dies. La criança en estat de 6 mesos en botes de 300 litres de roure francès de gra fi.

Nota de tast

El Rocaplana Syrah 2006 és un vi negre de color cirera picota amb ribets violacis i de capa alta i abundant formació de llàgrima. Aquest vi té una intensitat



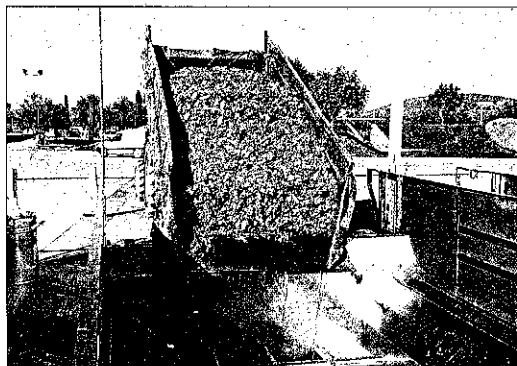
Rocaplana Syrah 2006

potent en nas on s'aprecia d'inici la fruita negra (com la mora, la grosella o la pruna madura), tot això sobre un fons especiat i mineral en el qual apareixen aromes de fulla de tabac i pebre negre. Les notes làctiques, que també hi són presents, li aporten olfactivament una sensació dolça.

L'entrada en boca és goluda, sensació agradable que augmenta amb un pas ampli i suau, amb uns tanins sedosos, gens aspres, i unes aromes de fruita madura que no desapareixen. La darrera sensació ve marcada per una bona acidesa i frescor, tot convidant-nos a prendre una altra copa.

El podreu degustar a copes des d'avui mateix, a Vilafranca, a la Vinateria Inzòlia.

La propera setmana comença la collita de macabeu, després de l'inici de la verema d'altres varietats



La collita ja ha començat aquest any al Penedès

ALT PENEDES

3d8

Si la setmana passada informàvem de l'inici de l'entrada de raïm, especialment chardonnay, en aquells cellers que es dediquen principalment a l'elaboració de cava, aquesta setmana hem de parlar ja de l'entrada d'altres varietats. Bodegues Torres, per exemple, ha iniciat aquest setmana l'entrada de raïms com el moscatell de gra petit, com es pot

veure en aquesta imatge presa als cellers de Pacs del Penedès dilluns passat. De cara a dilluns o dimarts d'aquesta propera setmana, cellers com Codorniu, Freixenet o Coides és previst que comencin a dur a terme l'entrada de la primera de les varietats tradicionals, el macabeu. Amb ells s'espera que al llarg de la setmana vinent, i sobretot a partir del dia 3 de setembre, s'enceti el gruix de la collita la majoria d'exploracions penedesenques d'aquesta varietat.

Uvipe convoca el cinquè Màster en Viticultura, Enologia i Màrqueting del Vi a l'escola Mercè Rosell

VILAFRANCA

3d8

Uvipe ha convocat recentment la cinquena edició del Màster en Viticultura, Enologia i Màrqueting del Vi que es durà a terme novament a les instal·lacions de l'escola Mercè Rosell d'Espells, a Sant Sadurn d'Anoia. El curs, que ja han fet un bon nombre de professionals dedicats a la restauració, la producció i l'economia del món del vi, començarà de nou el proper dia 26 d'octubre i les inscripcions es poden fer fins al 28 de setembre a les seus d'Uvipe i de l'Institut del Cava.

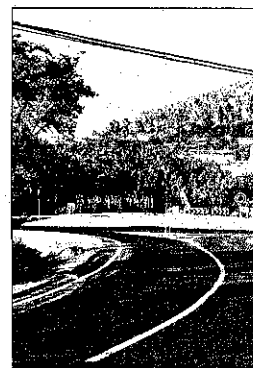
El curs té l'objectiu de fomentar la modificació d'actituds i modificar l'horitzó del coneixement dels participants per millorar la seva capacitat d'anàlisi en el seu entorn empresarial i laboral. Per aquest motiu, el curs toca àmbits diversos com ara els de la viticultura,



Cartell Màster en Viticultura

enologia, el màrqueting del vi, etc. El Màster és dirigit especialment a enginyers agrònoms, gerents, tècnics i comercials de cellers, enòlegs, restauradors, sommeliers i futurs tècnics del sector. L'organització ha posat a disposició de les persones interessades el lloc web www.interceller.com/uvipe per oferir més informació del curs.

Últims retocs al nou vial d'accés a l'entrada de Bodegues Torres



Entrada de Bodegues Torres

PACS DEL PENEDES

3d8

Les operaris estan duent a terme aquests dies els darrers retocs de la nova rotonda que s'ha construït al punt quilomètric 3 de la carretera BP-2121 i que correspon a l'alçada de la zona de l'Agrícola de Pacs del Penedès. Les obres han permès la creació d'una illa per millorar la seguretat d'aquest punt conflictiu de la carretera, ja que de seguida que se sortia d'un retombament a la dreta, s'havia de fer un gir a l'esquerra si es volia anar cap a les instal·lacions tècniques de Bodegues Torres.

Connexió amb l'entrada del celler de Torres

La rotonda es va obrir al trànsit la primera quinzena d'agost i serveix per connectar també amb la nova carretera d'accés que s'ha fet per a l'entrada del celler, amb una important amplada de calçada. Aquesta via és la que ja estan utilitzant durant aquest mes d'agost els camions i tractors de Bodegues Torres.

Les obres han estat finançades per l'empresa pública Regsa, amb fons socials europeus i amb una aportació de Bodegues Torres. Les obres les ha dut a terme l'empresa Pasquima amb un pressupost de 522.000 euros.



TORRA BADIA
economistes-auditors

selecciona

COMERCIAL de botiga de cuines

Per a empresa en expansió a Vilafranca del Penedès

FUNCIONS:

Haurà d'atendre clients, estudiar els possibles projectes, preparar pressupostos, fer comandes a proveïdors i controlar la recepció dels materials i del seguiment de projectes.

REQUISITS:

- Coneixements de decoració, d'informàtica i de domini d'AUTOCAD.
- Experiència mínima de dos anys en lloc similar.
- Residència a l'Alt Penedès.

S'OFEREIX:

- Contracte laboral i incorporació immediata.
- Retribució adequada segons aptituds del candidat/a.

Els interessats, envieu curriculum vitae amb fotografia recent indicant núm. ref.: 103/07.08 exclusivament a:

TORRA BADIA, economistes auditors, SL

Ctra. Igualada, 54

08720 VILAFRANCA DEL PENEDES

info@torrabadia.com

www.torrabadia.com

Nova obertura de local a El Vendrell

Es precisa:

**CUINERS
AJUDANTS DE CUINA
"PIZZERO"
CAMBRERS**

Interessats trucar al tel. 610 781 692

Mans Unides



Gràcies

... a tots els que tan possible que el món canvi.

Gràcies per col·laborar amb nosaltres
Telf: 077 214075 - www.mansunides.org