

SANT SADURNÍ - FONT-RUBÍ - BARCELONA

Guardiola de Font-Rubí inaugura dijous la Cinquena Festa del Most sota el lema 'Font Rubí és mostra'

FONT RUBÍ

3d8

Sota el lema de 'Font-rubí és mostra', el proper dijous dia 11 obrirà les seves portes la cinquena edició de la Fira i la Festa del Most d'aquesta localitat que s'ha anat fent un nom en aquestes celebracions a la comarca.

Els actes de la festa es duran a terme a la pista poliesportiva de Guardiola on es pretén mostrar els productes que elaboren les empreses del municipi. Així, la Fira comptarà amb la participació de gairebé 60 expositors de vins i caves, comerç, gastronomia i artesanía.

La primera activitat tindrà lloc el dijous dia 11 a les 9 del vespre, al Centre Recreatiu de Guardiola de Font-rubí, amb el parlament de Pere Tàpias que obrirà l'edició d'enguany amb "Cançons del vi i la vida". En acabar se servirà vi i hi haurà un piscolabis.

Els actes continuaran el dissabte 13 amb la inauguració d'estands al recinte firal a la tarda a càrrec de Francesc Olivella, President del consell Comarcal de l'Alt Penedès.

Paral·lelament es faran degustacions dels productes exposats, sessions orientatives d'iniciació al tast, a càrrec de l'enòleg Josep Escudero i tallers sobre la verema amb la mainada, a càrrec de l'Esplai.

El mateix dissabte es farà també un sopar gastronòmic i hi haurà l'actuació d'ScarElvis, amb l'espectacle "Homenatge a Elvis Presley". Aquesta és l'única banda del sud d'Europa acceptada per l'"Elvis Tribute Artists in the World (Weta)" on figuren els millors imitadors d'Elvis al món.

Els actes finalitzaran diumenge amb l'esmorzar del veremador, l'actuació de la Xaranga de Font-rubí, una trobada de Plaques de Cava i diverses activitats folklòriques entre les que hi haurà l'arribada d'un carro amb les portadores de raïm acompanyat pels grallers, una actuació dels balls populars i folklòrics del municipi, la trepitjada de raïm oberta al públic que hi vulgui participar i la venda i degustació del most de l'any.

A la tarda es durà a terme el primer torneig de Truc curt i el ball del Most amb l'orquestra Glace. La mostra acabarà a 2/4 de 9 del vespre.

Sumillers i periodistes de Noruega, Suècia, Finlàndia i Hongria visiten la Regió del Cava

Aquestes visites, entre d'altres activitats que ja hi ha previstes, formen part del programa de promoció per aquest any 2007 de l'Institut del Cava

SANT SADURNÍ D'ANOIA

3d8

L'Institut del Cava va rebre la setmana passada la visita d'un selecte grup de prestigiosos periodistes, sumillers i educadors del vi escandinaus.

El punt de partida va ser una presentació de la Denominació d'Origen Cava dirigida per un tècnic del Consell Regulador del Cava, seguida d'un tast dels caves més representatius dels cellers que després visitarien.

Raventós i Blanc, Joan Raventós Rosell, Freixenet, Segura Viudas, Castell de Vilarnau, Rovellats i Caves Parés Baltà varen ser els cellers que van actuar com a amfitrions, en els quals el grup va tenir l'ocasió d'aprofundir els seus coneixements a més de descobrir caves experimentals i de nova generació, entre altres.

Fruit de l'interès mostrat en aquest viatge per aquests professionals per donar a conèixer el cava en els seus respectius mercats com a vi escumós de qualitat, l'Institut del Cava s'ha compromès a posar en marxa presentacions, sessions de tast i sopars de maridatge en els seus



Els periodistes i sumillers van poder visitar diversos cellers

respectius països.

La setmana anterior, seguint amb les accions d'ajuda a la introducció de les empreses de cava en els països de l'est d'Europa, l'Institut del Cava amb el suport de l'Incavi i el Copca va rebre la visita de la revista hongaresa *Eszencia*, líder en el seu país dels mitjans de comunicació especialitzats en vi i gastronomia. El director de la revista junt amb una selecció de redactors, corresponsals i un fotògraf, van tenir la ocasió de visitar les Caves Castillo de Perelada, Codorniu, Freixenet, Gramona, Joan Raventós

Rosell, Masia Vallformosa, Segura Viudas i Torres. El resultat final d'aquesta visita serà la publicació d'un article monogràfic sobre els Vins i Caves de Catalunya per primera vegada en un mitjà de comunicació hongarès.

L'Institut del Cava s'auto-defineix com una associació de petites, mitjanes i grans empreses elaboradores de cava amb una experiència de més de 50 anys al servei de les empreses elaboradores de cava i més de 20 anys en el disseny i l'execució de campanyes de promoció i missions comercials.

Un sopar al popular Via Veneto de Barcelona tanca la 25a edició del Cava and Penedès Wine Institut



El grup de participants del curs 2007 després del sopar

BARCELONA

3d8

Un sopar de gala al restaurant Via Veneto de Barcelona va tancar divendres els actes de la vint-i-cinquena edició del Cava and Penedès Wine Institut, un curs que s'imparteix a una dotzena de participants becats per les administracions, patronals i empreses de la zona per tal que coneguin els vins i caves del Penedès i se'n puguin fer ressò a través dels seus fóruns de difusió. En aquesta ocasió els participants eren sumillers, representants d'importantes cadenes de distribució de vins, o propietaris de botigues i bars de vins del Regne Unit i Irlanda.

Els dotze becats d'aquesta

edició van arribar dilluns dia 24 de setembre al Penedès i, durant tota la setmana, van assistir a diverses conferències, tastos i xerrades, a més de visitar cellers com Torres, Jean Leon, Segura Viudas, Freixenet o entitats com el Consell Regulador del Cava i la Confraria del cava on dijous a la nit van ser investits com a confreres de mèrit. L'endemà divendres, la visita els va portar al Priorat per veure algunes de les instal·lacions i vinyes dels patrocinadors del curs. En acabar les sessions de treball, tots els participants van haver de passar un examen per avaluar els seus coneixements després del qual comentaven amb satisfacció la sorpresa que els havia causat descobrir la zona, el seu paisatge i el seu potencial.



Cal Feru inaugura a Sant Sadurní l'Eno-Temptacions, un espai dedicat a complaure els desitjos de la cultura del vi

Un nombros grup de cavistes i gent relacionada amb el món del vi es van donar cita aquest dimecres al carrer Doctor Escayola, 3 de Sant Sadurní per assistir a la inauguració de la botiga Cal Feru Eno-Temptacions.

L'establiment porta el segell de la família Roig que regenta l'emblemàtic Cal Feru, una de les millor botigues de vins i caves de la comarca. En aquesta ocasió, però, el client no podrà trobar un gran assortiment de marques sinó tot el contrari. L'Eno-Temptacions és, tal i com el defineixen els seus creadors, "un nou concepte aplicat estrictament a allò que fa referència al món del vi" i pretén ser un espai

on trobar tot el que estigui relacionat amb el món del vi i del cava, des d'una copa o un llevataps a samarretes o mocadors amb motius de vinyes, vi o cava. Entre aquest ampli ventall, la botiga ofereix algunes curiositats dignes de tastar, com per exemple, les geleses de vi o cava o els foies de verema, joies inspirades en l'imaginari del vi, productes de bellesa, llibres o fins i tot uns glaçons d'acer inoxidable per refredar el vi sense aportar-hi aigua.

En definitiva, es tracta d'un local on poder complaure el desig envers la cultura vinícola que hom no pot evitar. Si més no, així ho venen els seus creadors.