

VILAFRANCA - ALEMANYA

Misteles, moscatells, Oportos i Pedro Ximenes es converteixen en els reis de la taula durant la castanyada

Malgrat les dates, els professionals consideren que està passant la febre dels vins dolços que hi havia anys enrere

Molts cellers tenen aquests productes a la seva carterera però el consumidor no acaba de saber com prendre'ls

VILAFRANCA

Imma Pulido

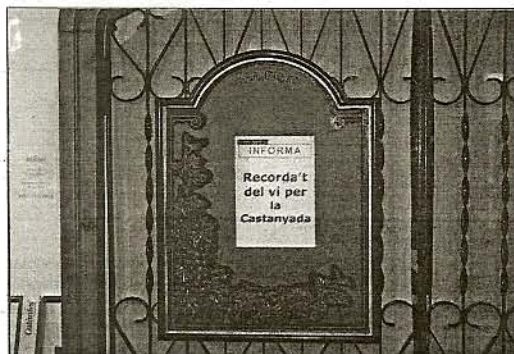
El consum de panellets i castanyes durant aquestes dates pot fer pensar en un augment considerable dels vins dolços tot i que no sempre és així a jutjar per les impressions de diversos responsables de botigues especialitzades que coincideixen a afirmar que el consum no és tan elevat com es podria pensar i que únicament destaca l'augment dels moscatells i les malvasies. La resta continuen sent grans desconeguts pel públic que, en tot cas, els consumeix més per Nadal que no pas per la castanyada o Tots Sants. Aquests dies, les taules s'ompliran sobretot dels tradicionals moscatells, misteles, Pedro Ximenes i alguns Oportos.

S'està perdent la tradició del consum de vins dolços durant la castanyada? Per esbrinar-ho, què millor que parlar directament amb les persones implicades en la comercialització dels vins, que coincideixen a afirmar que ja no existeix la necessitat de ligar panellets amb moscatell per aquestes dates. Les noves generacions de consumidors opten per altres tipus de vins dolços o simplement no en consumeixen, mentre que les persones de més edat continuen conservant la tradició. Això es tradueix sobretot en les vendes on s'observa un canvi important en aquests hàbits.

Durant aquesta setmana, a més, variaran els punts de venda habituals de vi, ja que les pastisseries i els establiments d'alimentació també es convertiran en venedors de vins importants, perquè molta gent compra els panellets i el moscatell junts o adquireixen aquests productes a les grans superfícies d'alimentació.

Pel que fa al consum als establiments de venda tradicionals, per Xavier Roig, responsable de la botiga especialitzada en vins i caves Cal Feru, de Sant Sadurní, "s'està perdent la tradició" i afegeix que "ara es beu més durant tot l'any" i per tant no es nota tant l'augment de vendes durant aquestes dates. Roig reconeix que malgrat això està notant que els clients li comencen a demanar alguna ampolla de moscatell i que les vendes per Tots Sants seran les dels clàssics Pedro Ximenes, alguns misteles, els moscatells i els Oportos.

Impressions similars són les que té David Mas, propietari de la vinateria Inzolia de Vilafranca que tot i que confessa no voler tenir misteles entre els seus productes perquè no n'acaba de trobar cap



El consum de vins dolços a les taules, sobretot de moscatell, augmenta força aquests dies

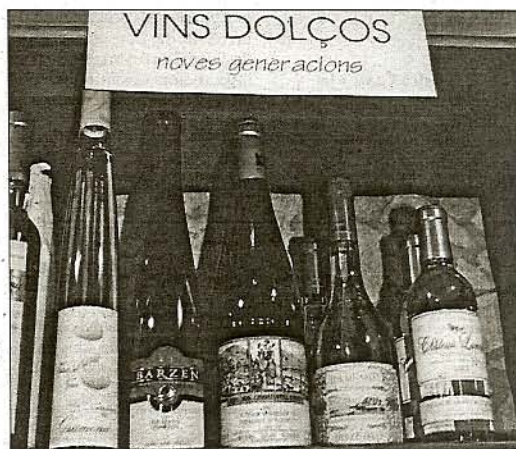
que li "faci el pes", reconeix que el moscatell i la malvasia de Sitges serà aquests dies el producte més demandat. Mas explica que quan més es venen els vins dolços és per Nadal i afegeix que el boom que hi havia fa tres o quatre anys pel consum d'aquests productes ha baixat considerablement. Molts cellers van aprofitar aquest augment de la demanda per treure vins dolços de diferents tipus al mercat tot i que ara, segons Mas, aquesta proliferació s'ha aturat molt.

Desorientació entre els consumidors

"Quan algú em demana un vi dolç del Penedès no sé què dir". Així de categòric respon David Mas quan la conversa deriva cap als vins dolços del Penedès. L'important nombre de referències però sobretot la diversitat d'estils i de tipus d'elaboracions, fa que sigui molt difícil establir una línia

de vins dolços penedesencs com la que poden tenir altres zones com Rivesaltes amb els seus Muscats, Banyuls, Bodeu amb els Sauternes o Hongria amb els Tokay.

Al Penedès es poden trobar actualment vins de podridura noble, com ara el 1510 de Nadal o el Gra de Gramona, amb preus que poden anar dels 27 als 33 euros de venda al públic. També vins dolços blancs fets a partir de la sobremaduració del raïm o verema tardana com el Dolç d'octubre de Caves Nadal, el dolç Les Timbes d'Albet i Noya o el Paratò dolç XXV, entre d'altres. En l'apartat de vins negres dolços trobem productes com ara el Dolç d'Adrià d'Albet i Noya, elaborat amb syrah i ull de llebre; l'Emendis de Masia Puigmoltó, elaborat amb monastrell; el Melis de Parés Baltà, fet amb ull de llebre i cabernet sauvignon o un syrah dolç amb un punt d'agulla dels cellers Castell del Mirall, entre altres.



Vins dolços de tot el món s'han fet un lloc a les prestatgeries dels establiments especialitzats

Si hi afegim els vins de gel hem d'anar a parar a Gramona amb els productes elaborats amb gewurztraminer un, i amb riesling i moscatell, l'altre. I si finalment anem als tradicionals moscatells la gamma és variada tot i que alguns dels més coneguts són els de Pinord, Vallformosa o Bodegues Torres, que ha apostat recentment per una modernització radical del seu envàs per acostar, sembla que amb èxit, aquest producte a les noves generacions. El canvi d'imatge ha comportat també la reducció de l'envàs que ara es presenta en ampolla de mig litre.

I tot això sense descuidar el cava, que molts consideren encara un terreny verge per explorar en el camp dels dolços. Alguns dels exemples actuals més destacats són

els del cava Malvasia de Freixenet o el Dolç de Postres d'Albet i Noya que presenten tipicitats que els fan especialment indicats per alguns maridatges actuals. En el primer dels casos la varietat del raïm ja aporta dolçor al producte, mentre que el segon seria l'exemple de tota una llarga generació de caves dolços que els consumidors van oblidar durant els anys 80 a partir de la proliferació dels bruts i bruts naturals.

Tot plegat a uns preus que poden ser tan variats com els mateixos productes i que poden anar des dels 3 o 4 euros per una ampolla de moscatell, als 20 o 25 euros de vins més particulars, sense arribar això sí, als 30 dels vins de podridura noble o als 40 o 50 euros que poden costar alguns Sauternes o dolços estrangers on també el ventall de preus és molt ampli.

Per David Mas, aquesta oferta tan variada és molt interessant però alhora desorienta el consumidor i obliga a un coneixement important sobre els productes que hi ha al mercat per escollir i maridar els vins més escaients per cada cas. Mas, que va una mica més enllà, proposa acostar els vins dolços a un tipus de consumidor més jove, que en moltes ocasions s'està començant a iniciar en el món del vi amb l'elaboració de rosats un xic rosats i amb un punt d'agulla que, traduït, vindrien a ser una mena de Lambruscos a la penedesenca. El vinater afirma que coneix alguns cellers que ja hi estan treballant i creu fermament que podria ser també el d'un nou camp per córrer dins l'ampli i complex món dels dolços per aconseguir un públic que possiblement acompanya els seus àpats amb cerveses o coles i que d'aquesta manera podria gaudir d'un vi de la terra, de poca graduació i que el permetés començar a conèixer i assaborir el vi.

Els Vins Penedès aconseguen dos medalles d'or i dotze de plata al prestigiós concurs Mundus Vini 2007

ALEMANYA

3d8

Els vins Penedès gaudeixen d'una excel·lent crítica a nivell internacional, i així ho han demostrat una vegada més amb l'important nombre de medalles que han guanyat a la darrera edició del prestigiós concurs Mundus Vini, que se celebra anualment a Alemanya.

Els vins Cabernet Sauvignon 2001 de Martí Sardà i el Mas La Plana 2003 de Miquel Torres han aconseguit les medalles d'or, els màxims guardons del Mundus Vini, un certamen considerat pels especialistes com un dels més concursos més importants del món, on es presenten al

voltant 5.000 vins de 35 països diferents.

Els premiats al Mundus Vini són considerats amb un certificat de qualitat de la Unió Europea i segueixen la normativa de la OIV (Organització Internacional del Vi).

La Unió Vinícola del Penedès-UVIPE ha coordinat la participació dels vins Penedès en aquest concurs, així com ho està fent amb la resta de concursos internacionals que se celebren durant tot l'any. Amb la col·laboració del CRDO Penedès que patrocina l'enviament de les mostres emparades per aquesta Denominació d'Origen als diferents concursos.

A banda de les dues medalles d'or, s'han obtingut 12 medalles d'argent per a: Mont Marçal Extremarium Merlot 2002, de Mont Marçal Vinícola; Gran Viña Sardà Tinto Reserva 2002, de Joan Sardà;

Can Feixes Blanc Selecció 2006, de Huguet Can Feixes; Mas Ferrer Reserva Especial 2001, de Martí Serdà; Martí Serdà Chardonnay 2006, de Martí Serdà; J. Miquel Jané Reserva 2000, del Celler Cal Costas; Mas d'Aranyó Reserva Tinto 2002, Seguras Viudass; Mas Tinell Chardonnay 2006, d'Heretat Mas Tinell; Tempranillo Col·lecció 2003, d'Albet i Noya; La Milana 2005, d'Albet i Noya; i Albet i Noya Gran Reserva Martí 2004, d'Albet i Noya.

Per a l'UVIPE s'ha complert un dels objectius d'aquesta acció que és obtenir el major ressò dels vins de les seves empreses associades tant en el prescriptor professional com en el consumidor final, a través de l'impacte mediàtic que s'aconsegueix amb l'obtenció de medalles. En aquest sentit, es beneficia tant la marca d'empresa com la marca genèrica.