

BARCELONA - DIJON

Cal Xim, Cal Blay Vinticinc, El Velero i el Sant Josep guanyen la primera edició del concurs Cartavi

El conseller Llena va presidir dilluns el lliurament de premis del primer Concurs de Cartes de Vins de Restaurants de Catalunya

Cal Xim es va endur el primer premi a la millor carta de vins de Catalunya per davant d'establiments com El Bulli



Cal Xim va guanyar el primer premi a la millor carta de vins de Catalunya



Foto de família dels guanyadors dels premis Cartavi

BARCELONA

Imma Pulido

El Palau de Congressos de Barcelona va acollir dilluns l'acte de lliurament de la primera edició del Concurs de Cartes de Vins de Restaurants de Catalunya, un certamen organitzat per l'Associació Catalana de Sumillers, l'Associació Vinícola Catalana i la Unió Vinícola del Penedès. La iniciativa, en aquesta primera edició va comptar amb la participació de 435 cartes que, després d'una primera selecció, es van quedar en 195 i finalment en 16 guanyadors i 10 mencions especials. Entre els premiats hi ha restaurants penedesencs a les tres principals categories.

Alguns restauradors lamentaven dilluns no haver-se pres més seriosament la convocatòria del concurs, vista la repercussió del lliurament de guardons, al que va assistir una àmplia representació empresarial i un nombros grup de restauradors catalans. El Cartavi, s'ha creat com un concurs obert a tots els restaurants de Catalunya, on per participar era imprescindible presentar la pròpia carta real de vins del restaurant i escrita en català.

La convocatòria ha comptat amb 435 cartes presentades que, després d'una primera selecció, es van quedar en 195 cartes que complien tots els requisits. En una segona fase, les cartes van passar per una auditoria en restauració, que en va deixar 50, que són les que finalment va valorar el jurat format per Alfred Peris, Enric Bartra, Enric Gené, Jordi Massó, Josep Baeta, Pere Monje, Salvador Rovira i Toni Falgueras, tots ells professionals del sector de la restauració, de la sumilleria, de la comunicació i

de l'administració pública. De les seves valoracions van sortir escollits els 16 finalistes, amb un primer premi, 5 segons, 10 tercers i 10 mencions de qualitat.

La presència majoritària de vins i caves catalans, així com de vins de les denominacions d'origen més properes al restaurant, l'existència de vins recomanats de la casa, la qualitat dels vins, el maridatge amb la carta de menjars o la relació qualitat-preu, van ser alguns dels paràmetres del jurat, que va escollir el restaurant Cal Xim de Sant Pau d'Ordal, per atorgar-li el primer premi.

Cal Xim, segons el mateix jurat, és un dels restaurants preferits pels enòlegs i els cellerers de la comarca de l'Alt Penedès, gràcies a una de les cartes més extenses de Catalunya, amb més de 600 referències.

El segon premi se'l van endur els restaurants Cal Blay Vinticinc, de Sant Sadurn d'Anoia i El Velero, de Sitges, junt amb el Celler de l'Aspic, de Falset; el Bulli, de Roses i el Sant Miquel, de Vallromanes.

Finalment el representant penedesenc entre els tercers premis va ser el restaurant Sant Josep - El Racó de la Cigonya, dels Monjos, que

es va fer amb un tercer premi junt amb els restaurants Balandra, del Serrallo; Can Bosch, de Cambrils; Colibrí, de Barcelona; El Buffi, de Solsona; Epicur, de Barcelona; Kresala, de Barcelona; Les Moles, d'Uldecona; Mas Albareda, de Sant Julià de Vilatorrada i Mas Romeu, de Lloret de Mar.

Els organitzadors del concurs van agrair especialment la col·laboració dels restaurants participants i van elogiar la seva tasca alhora que encoratjaven els participants a continuar treballant per fer extensiva la presència dels vins catalans a les cartes dels

restaurants. En nom d'aquestes entitats, el torn de parlaments el van encapçalar Ramon Roqueta, president de l'Associació Vinícola Catalana i que actuava també en representació de la Unió Vinícola del Penedès ja que el seu president, Miquel Agustí Torres, que es trobava dilluns de viatge a Xile, i Jordi Bort, president de l'Associació Catalana de Sumillers.

Finalment l'acte, que va comptar amb la conducció del periodista Xavier Grasset, el va cloure el conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, Joaquim Llena, que, després de felicitar els organitzadors per la iniciativa del premi, va explicar que "Catalunya és un país amb un clima, una orografia i una diversitat de sòls i vinyes que donen lloc a una àmplia oferta de vins amb un denominador comú, el de la feina ben feta i el producte millor elaborat: 11 denominacions d'origen de vi i 1 de cava ho avalen. Ara, el que ens cal és apostar fermament per donar-les a conèixer més i millor". Llena va afegir que els restaurants tenen molt a dir ja que "estem davant un excel·lent moment per a la gastronomia catalana, i els restauradors teniu la responsabilitat compartida d'ajudar a divulgar la cultura del vi".

Després del lliurament, la sessió va continuar amb un "show room", o mostra de vins i caves catalans on es van poder assaborir els productes de 19 cellers i dos productors gastronòmics. Entre els penedesencs representats a la mostra hi havia els cellers Albet i Noya, Can Bonastre, Pinord, Mas Tinell, Huguet de Can Feixes, Jaume Serra, Alsina Sardà, Jean Leon, Joan Sardà, Masia Vallformosa i Miquel Torres.

A més, una taula de Fivn donava la benvinguda als participants tot oferint informació sobre els efectes saludables del vi en la salut i els darrers estudis sobre aquestes qüestions.

Raventós Blanc i Roger Goulart, medalles d'or al concurs "Effervescents du Monde"

DIJON

J. Melendo

Dos caves penedesencs, el Josep M^a Raventós i Blanc Gran Reserva de la Finca, i el Roger Goulart Gran Cuvée Extra Brut, han estat guardonats aquesta setmana amb una medalla d'or cadascú en el concurs internacional més important de vins escumosos: el Effervescents du Monde.

En aquest certamen celebrat a la població francesa de Dijon, el Cordón Negro Vintage Brut de Freixenet, el Brut Nature Exsum de Julià Bernet, Brut de Fermí Bohigas i el Manuel Raventós Gran Reserva Personal de Raventós i Blanc han assolit una medalla d'argent.

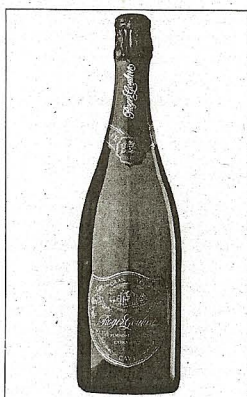
El Josep M^a Raventós i Blanc Gran Reserva de la Finca, una de les medalles d'or, està elaborat amb un cupatge de 40% Xarel·lo, 20% Macabeo, 25% Parellada, 10% Chardonnay i 5% Pinot Noir. Amb una criança mínima de 3



Josep M Raventós i Blanc Gran Reserva de la Finca

anys, en aquest cava destaca la seva finíssima bombolla i la seva intensitat aromàtica. Les tonalitats cremoses de la seva llarga criança es fonen amb les notes de fruita madura. En boca és ampli i amb cos, equilibrat i amb un final fresc molt suggestiu.

L'altra medalla d'or, el Gran Cuvée de Roger Goulart, està elaborat amb Xarel·lo (predominant),



Gran Cuvée Extra Brut de Roger Goulart

Macabeu, Parellada i presència de Chardonnay. Té una criança mínima de 48 mesos. Es tracta d'un cava amb un bouquet elegant, persistent en boca, sedós, suau, melós, de gran cos. Les aromes terciàries d'envelliment hi dominen juntament amb les dels varietats. La coloració és daurada, d'un to pujat, com correspon als vins evolucionats de base.