



El restaurant Cal Xim, de Sant Pau d'Ordal, obté el primer premi del concurs CARTAVI

Quasi 600 professionals es van donar cita al “show -room” participat per
19 cellers catalans i el C.R. de la D.O. Catalunya.



El restaurant **Cal Xim** de Sant Pau d'Ordal ha estat el guanyador del I Concurs de Cartes de Vins de Restaurants de Catalunya–CARTAVI. Un total de 435 cartes han participat en aquesta edició, on 16 restaurants han aconseguit les valoracions més altes del jurat.

L'acte de lliurament de premis ha tingut lloc dilluns 19 de novembre en el marc d'un show-room de vins catalans al Palau de Congressos de Catalunya, presidit pel Conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya, Joaquim Llena i al que varen assistir-hi quasi 600 professionals de la restauració, la sumilleria, tendes especialitzades i medis de comunicació.





Els cinc restaurants que varen aconseguir el segon premi varen ser;

Cal Blay Vinticinc, de Sant Sadurní d'Anoia
El Cellar de l'Aspic, de Falset
El Bulli, de Rosas
El Velero, de Sitges
Sant Miquel, de Vallromanes

Sent els 10 restaurants que varen obtenir el tercer premi;

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
Mas Romeu, de Lloret de Mar
Sant Josep "El Racó de la Cigonya", de Sta.Margarida i Els Monjos

A més es van donar també 10 mencions especials als següents restaurants;

Caelis, de Barcelona
Cinc Sentits, de Barcelona
D.O. Vic, de Vic
El Pa Torrat, de Castellvell del Camp
Hotel Restaurant Diego, de Santa Bàrbara
La Perdiu, de (Pla de l'Esrmitta) Taüll
La Terrassa del Museu, de Terrassa
Lluerna, de Santa Coloma de Gramanet
Racó d'En Cesc, de Barcelona
Xarcuteria Coloma, de El Masnou

Ha estat 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.

Totes les cartes presentades han passat un rigorós anàlisi i de les quals 195 han complert tots els requisits. Aquestes cartes han estat valorades, per segona vegada, per una experta auditoria en restauració, VINOVA, que va preseleccionar les 50 cartes de vins i caves que passarien la darrera valoració, la del jurat.

Aquestes 50 han estat escollides en base a diferents paràmetres diferencials com la presència majoritària de vins i caves catalans, així com vins de les D.O més properes al restaurant.



Altres punts que s'han tingut en compte, seguint les bases del concurs, han estat l'existència de vins recomanats per la casa, la qualitat dels vins, el maridatge amb la carta de menjars o la relació qualitat-preu, entre d'altres.

Els organitzadors d'aquest concurs, les dues patronals del vi català, l' Associació Vinícola Catalana-AVC i la Unió Vinícola del Penedès -UVIPE amb la col·laboració tècnica de l'Associació Catalana de Sumillers es mostren totalment satisfets amb el resultat d'aquesta primera edició, ja que han aconseguit l'objectiu de potenciar l'interès per tenir una important presència de vins catalans a les cartes dels restaurants ubicats a Catalunya. I en conseqüència, promocionar el coneixement dels vins elaborats a les zones vitivinícoles catalanes tant al professional de la restauració i la sumilleria com al consumidor.

Aquest concurs ha comptat amb el recolzament de les diferents associacions i entitats vinculades al món del vi, de la Generalitat de Catalunya, especialment de l'INCAVI com a patrocinador oficial del CARTAVI, i amb l'esponsorització de **VINOVA, Mític, Cave Vinum, Riedel i Massó** (Grup de Comunicació Visual)

Una idea pionera a Catalunya que ha permès concentrar a producte amb prescriptors, i a més, realitzar una radiografia del posicionament dels nostres vins al sector restauració.

En el decurs de l'acte, el Conseller Llena, va afirmar 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. I aquí tots vosaltres teniu molt a dir. 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"*

Les empreses participants en el show-room van ser:

Abadal	Albet i Noya	Alsina Sardà	Bodega Can Bonastre
Bodegas Pinord	Casa Gran del Siurana	Castillo de Perelada	Cellers Unió
Cims de Porrera	Espelt Viticultors	Heretat Mas Tinell	Huguet de Can Feixes
Jaume Serra	Jean Leon	Joan Sardà	L'Olivera
Masia Vallformosa	Miquel Torres	Solà Classic	

També van participar-hi el C.R.D.O. Catalunya, FIVIN (Fundació per la Investigació del Vi i la Nutrició), Sánchez Romero Carvajal Jabugo i la I.G.P. Llonganissa de Vic.

associació
vinícola
catalana

AOC



UNIÓ VINÍCOLA DEL PENEDÈS



Fotografia de família dels restaurants premiats amb les autoritats i responsables de les empreses espònsor



associació
vinícola
catalana

AOC



UNIÓ VINÍCOLA DEL PENEDÈS

