

## El restaurant **Cal Xim** guanya el concurs de cartes de vins, **Cartavi**

**El restaurant Cal Xim de Sant Pau d'Ordal es va proclamar guanyador de la primera edició del concurs Cartavi, una idea pionera que ha permès realitzar una radiografia del posicionament dels vins catalans al sector restauració.**

El lliurament dels premis corresponents a la primera edició del Concurs de Cartes de Vins dels Restaurants de Catalunya, Cartavi, va tenir lloc el novembre al Palau de Congressos de Catalunya en el marc d'una exposició-degustació vinícola i gastronòmica on hi van participar diversos cellers i restaurants catalans. Un total de 16 restaurants, de les 435 cartes que es van presentar al certamen, van aconseguir les valoracions més altes del jurat. Cal Blay Vinticinc, de Sant Sadurn d'Anoia, El Celler de l'Aspic, de Falset, elBulli, de Roses, El Veler, de Sitges, i Sant Miquel, de Vallromanes, van aconseguir el segon premi. El tercer premi va recaure sobre 10 restaurants més, entre els quals hi ha el restaurant Can Bosch (Cambrils) o el Sant Josep "El Racó de la Cigonya" (Els Monjos).

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, que havia d'estar escrita en català. El concurs valorava aspectes com, per exemple, la presència majoritària de vins i caves catalans, així com vins de les DO més properes al restaurant, l'existència de vins recomanats per la casa, la qualitat dels vins, el maridatge amb la carta de menjars o la relació qualitat-preu. Cartavi està organitzat per l'Associació Vinícola Catalana-AVC i la

Unió Vinícola del Penedès-UVIPE, amb la col·laboració de l'Associació Catalana de Sommeliers.



## Francesc Pascual, nou president del CRDO Penedès

El viticultor penedesenc Francesc Pascual ha estat elegit pel Ple del Consell Regulador de la DO Penedès com a nou president de l'entitat. Pascual, de 36 anys, és membre d'aquest Ple des de juliol de 2006, entrant a formar part en representació de l'Associació de Viticultors del Penedès, associació que també presideix. Enginyer agrònom,



és propietari d'una finca on desenvolupa treballs com a viticultor. La seva vinculació amb la terra i el Penedès vitivinícola és directa. El president inicia la seva nova etapa al Consell Regulador amb l'objectiu principal de crear una comissió de treball per a buscar i portar a terme un pla estratègic que posi els vins Penedès en les primeres línies de consum.

## Codorniu Pinot Noir a la fira Bread & Butter



L'organització de la fira Bread & Butter va escollir el cava rosat Codorniu Pinot Noir com una de les begudes oficials per a la seva nova edició, que es va celebrar del 16 al 18 de gener a Barcelona. Així, aquest cava va estar present a tots els bars i zones vips de la fira. Codorniu Pinot Noir va néixer l'any 2000 com una gran innovació, ja que es tractava del primer cava rosat elaborat 100% amb l'exclusiva varietat pinot noir. A la vista presenta tons cirera pàl·lid, molt lluminosos, i al nas mostra aromes de gerds, móra i maduixa combinades amb una lleugera nota cítrica que li dona frescor.

## Noves presentacions d'Oliveda

El celler familiar Oliveda ha tret al mercat un dels seus vins més reconeguts en formats especials màgnum i doble màgnum: el Rigau Ros Cabernet Sauvignon GR 2001 en format d'1,5 l, i el Rigau Ros Gran Reserva 2001 Col·lecció Familiar en format de 3 l. Són vins envellits al celler de Capmany en bótes de roure francès (allier) i americà (Missouri) durant 2 anys i mig i la resta de temps en ampolla. Es tracta de produccions limitades de 500 i 300 ampolles respectivament. Per a aquestes presentacions s'ha seleccionat l'anyada 2001, una de les darreres anyades de més qualitat de la regió.

Pel que fa al cava, l'elaborador Freixa Rigau, que pertany al mateix Grup Oliveda de Capmany, ha llançat al mercat una de les imatges més exclusives. Es tracta d'un tub de disseny especial per a grans ocasions, on s'inclou una ampolla del cava de producció limitada "Gran Rigau", amb tres opcions per escollir: cava Gran Rigau Chardonnay, cava Gran Rigau Pinot Noir Rosé i cava Gran Rigau Brut de Bruts.