

El concurso Cartaví ya tiene ganadores



1er premio.

La Associació Vinícola Catalana y la Unió Vinícola del Penedès junto con la colaboración técnica de la Associació Catalana de Sumillers organizaron el primer concurso de cartas de vinos dirigido a los restaurantes de Catalunya. Tras cerrar en noviembre el periodo de inscripción, que duró seis meses desde su apertura, el Palau de Congressos en Barcelona acogió a los dieciséis ganadores del certamen.

Texto: Redacción

La impresionante carta de vinos del restaurante Cal Xim, de Sant Pau d'Ordal, no pasó desapercibida para el jurado de Cartaví, hecho que lo convirtió en el ganador del primer premio del concurso. Cal Blay Vinticinc de Sant Sadurn d'Anoia; El Celler de l'Aspic, de Falset; el Bulli de Roses; El Velero de Sitges y el San Miquel de Vallromanes fueron los cinco galardonados en el segundo puesto y Balandra, del Serrallo; Can Bosch, de Cambrils; Colibrí, Barcelona; El Buffi de Solsona; Epicur de Barcelona; Kresala de Barcelona; Les Moles de Ulldecona; Mas Albareda, de Sant Julià de Vilatorrada; Mas Romeu de Lloret de Mar y Sant Josep El Racó de la Cigonya de Els Monjos fueron los escogidos para el tercero. Para aquellos que se quedaron a las puertas, se les dedicó la Mención Especial: El Pa Torrat, La Terrasa del Museu, D.O. Vic, La Perdriu, Racó d'en Cesc, Cinc Sentits, Xarcuteria Coloma, Hotel Restaurant Diego, Caelis y Lluerna.

Los principales requisitos que se exigieron englobaron: que la carta fuera la que



se ofrece al cliente en el restaurante, que estuviera escrita en catalán y que la presencia de vinos y cavas catalanes destacara entre el resto de referencias. Otros datos que se valoraron fue la existencia de vinos recomendados por la casa, la calidad de los vinos, el maridaje con los platos o la relación calidad-precio, entre



otros. De las 435 cartas presentadas tan sólo 195 cumplieron con los parámetros que se requerían y cincuenta de ellas pasaron una segunda selección hasta llegar a las dieciséis ganadoras. La entrega de los premios se realizó en el Palau de Congressos de Catalunya, ubicado en Barcelona, donde se preparó



Arriba, de izquierda a derecha, segundo y tercer premio. Abajo, foto de grupo de los ganadores.



una *showroom* con algunas bodegas. Entre ellas: Abadal, Espelt Viticultors, L'Ollivera, Huguet de Can Feixes, Albet i Noya, Massia Vallformosa, Cims de Porrera, Can Bonastre, Bodegas Pinord, Castillo Perelada, Jean Leon, Alsina Sardà, Heretat Mas Tinell, Joan Sardà, Cellers Unió, Solà Classics, Miguel Torres, J. García Carrión o Casa Gran del Siurana. Además de estas bodegas también participaron Incavi, Riedel, Cave Vinum, IGP Llonganisa de Vic, Sánchez Romero Carvajal Jabugo, Fivin y el CRDO Catalunya, entre otros.

El comité del jurado estaba compuesto por Alfred Peris, especialista vinícola; Enric Bartra y Salvador Rovira, representantes del Incavi; Enric Gené, presidente de la Federació Intercomarcal

d'Hostaleria i Restauració y presidente del Gremi d'Hostaleria del Vallés Occidental i Barcelonés; Jordi Massó, gerente de Massó Grup de Comunicació Visual; Josep Baeta, sumiller y presidente del Gremi de Restauració de Sant Cugat y presidente de la Associació de Sumillers de Barcelona; Pere Monje, gerente del restaurante Via Veneto y Toni Falgueras, gerente del Celler de Gelida.

Dado el éxito de esta primera convocatoria la organización del concurso, conjuntamente con INCAVI, tienen pensado la celebración de una segunda edición entre el otoño de 2008 y la primavera de 2009. **❶** MÁS INFORMACIÓN TEL. 934 539 613 (ASOCIACIÓN VINÍCOLA CATALANA) / 938 901 395 (UVIPE)

