

VILAFRANCA - CASTELLVÍ DE ROSANES - BARCELONA - BANYERES

Mallorca va acollir el primer acte de la campanya Descobreixi els Nous Penedès

Tretze bodegues penedesenques van presentar dimarts a les Illes Balears noranta vins comercialitzats per primera vegada al mercat durant aquest any 2008

VILAFRANCA

3d8

La ciutat de Palma, a Mallorca va acollir el passat dimarts el primer acte de la campanya promocional Descobreixi els Nous Penedès. Una iniciativa que es va iniciar fa 12 anys i que té com objectiu potenciar la presència dels vins Penedès al mercat interior i facilitar la seva difusió als canals de consum. Tretze cellers i 90 vins van ser els protagonistes d'aquesta primera sessió a les Illes que es repetirà posteriorment a ciutats com Madrid o Barcelona.

L'Hotel Son Vida de Palma, escenari habitual d'aquestes trobades, va ser l'espai escollit per que els cellers donguessin a conèixer i tastar els vins que durant aquest any es presenten al mercat ja siguin vins joves procedents de la darrera collita o bé, criances i reserves que es comercialitzen per primera



Imatge d'un moment de la celebració de 'Descobreixi els Nous Penedès'

vegada després de mesos d'espera en barrica i ampolla.

L'esdeveniment s'ha convertit, després de dotze anys de celebració, en un dels actes més esperats pels prescriptors professionals de l'illa balear. Cada any professionals de la restauració, la hostaleria, botigues especialitzades i sumillers, entre altres es donen cita per valorar i

tastar els vins de la DO Penedès, ja que la celebració d'aquest acte suposa poder conèixer de forma directa moltes de les novetats que es presenten al mercat.

Els cellers que van participar a la presentació de Mallorca van ser: Albet i Noya, Bodegas Pinord, Can Feixes, Gramona, Jaume Serra, Joan Sardà, Mas Comtal, Paratò, Pardas, Parés Baltà, Raventós i Blanc, Rovellats i Torelló.

Descobreixi els Nous Penedès està organitzat conjuntament per la Unió Vinícola del Penedès i el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Penedès. Totes dues entitats treballen intensament en cada edició per reunir el màxim públic professional ja que es tracta d'un acte adreçat exclusivament als professionals del sector alimentació, restauració i hostaleria. L'any passat a Mallorca es van donar cita més de 600 persones en una acció que permet presentar els vins de forma directa, facilitant la comunicació i la relació amb els intermediaris per arribar al consumidor final.

Donació d'art

En aquesta nova edició de Descobreixi els Nous Penedès, l'artista mallorquí Joan Riera va donar una de les seves obres al Consell Regulador de la D.O Penedès.

Joan Riera, dibuixant, pintor, gravador i escultor va fer entrega en el decurs de l'acte d'un original que interpreta el naixement del vi, una al·legoria en tècnica mixta - dibuix i terra sobre paper - que representa la unió de la terra i el raïm.

L'artista mallorquí ha realitzat 148 exposicions individuals i la seva obra està present en col·leccions públiques, privades i en diferents museus del món. El president de la D.O Penedès, Francesc Pasqual va rebre de mans de l'artista aquesta obra d'art que serà exposada a la seu del propi consell.

L'Institut Català de la Vinya i el Vi organitza un curs d'iniciació al tast

BARCELONA

3d8

Pels propers 4, 5 i 6 de març, l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) ha organitzat un nou curs d'iniciació al tast de vins, que tindrà lloc de dos quarts de vuit a dos quarts de deu, a l'antiga seu de l'INCAVI a Barcelona (Avda. Meridiana, 38).

Cursets mensuals

L'INCAVI organitza mensualment un curs d'iniciació al tast dirigit a aquelles persones que estiguin interessades en conèixer més a fons les qualitats dels vins i caves catalans, així com introduir les principals claus per descobrir les característiques organolèpti-

ques d'aquest producte elaborat a Catalunya. El curs té una durada de 3 dies i, a més d'introduir els alumnes a la varietat vitivinícola catalana, dona l'oportunitat de tastar i diferenciar els diferents vins de les 12 denominacions d'origen a Catalunya amb degustacions de vins blancs, rosats, negres i caves.

Els assistents al curs rebran la guia Quadren de tast del vi i el cava i un certificat que acreditarà els seus coneixements en aquest producte de qualitat elaborat a Catalunya.

Per a més informació, es pot consultar la pàgina web: Iniciació al tast de vins i caves de Catalunya. 3a Edició - Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, o bé enviar un mail a incavi.dar@gencat.net.

L'enòleg Ramon Canals farà una estada de quatre mesos a Montana Winery situada a Nova Zelanda

CASTELLVÍ DE ROSANES

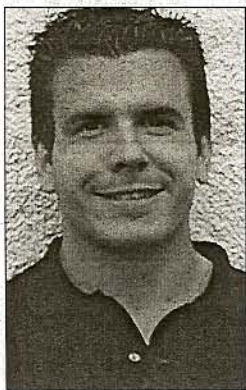
J. Melendo

Ramon Canals, farmacèutic i enòleg, realitzarà aquest proper mes de març una estada de quatre mesos a la companyia neozelandesa Montana, que pertany al gegant multinacional Pernod Ricard.

Montana és la principal productora de vins escumosos del país i està situada a l'illa del sud de Nova Zelanda, a la regió de Marlborough. Montana Winery elabora un dels vins escumosos més reconeguts dels països de l'anomenat nou món a través del mètode tradicional amb col·laboració amb la prestigiosa casa francesa Deutz. Les varietats que s'utilitzen són Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier, i els seus escumosos es destinen sobretot al mercat Canadenc, d'Estats Units i d'Anglaterra.

Expansió vitivinícola

Segons ens ha explicat Ramon Canals "Nova Zelanda és un país que en els últims anys ha desenvolupat una expansió vitivinícola molt forta i on moltes grans companyies han invertit gran



Ramon Canals

capital per elaborar vins d'alta qualitat, ja que gaudeix d'unes condicions climàtiques pel cultiu de la vinya excel·lents".

Ramon Canals, continuador d'una nissaga familiar, està al davant de Cava Duran, una cava que elabora exclusivament gran reserva. Canals amplia així la seva formació especialitzada en vins escumosos i reconeix que està en contacte per realitzar una estada a una de les cases més prestigioses de la Champagne, quan acabi la que ara realitzarà a Nova Zelanda.

ATENCIÓ!
comunitats de veïns,
industrials i particular

**SAL REGENIA es diu ara
REGENIA PRO**



Una pastilla cilíndrica amb les cares bombades permet produir ràpidament la salmorra de regeneració i evita tota formació de voltes al dipòsit de sal. La duresa òptima: una compressió amb doble efecte garanteix una dissolució regular i elimina el risc de disgregació generador de dipòsit al fons del tanc de sal.



**C.I.P.
MARRUGAT, S.A.**

SERVEI A DOMICILI

A Vilafranca els dimarts i divendres

Tel. 93 892 26 91 - 93 892 05 02

e-mail: marrugat@marrugatsa.com

<http://www.marrugatsa.com>

PREUS ESPECIALS PER A COMUNITATS DE VEÏNS