

VILOBÍ - VILAFRANCA - BARCELONA - SANT SADURNÍ

UVIPE i AVC organitzen el primer curs per aconseguir les vendes de vi i cava en el sector restauració

VILAFRANCA

348

La Unió Vinícola Penedès-UVIPE i l'Associació Vinícola Catalana han organitzat el primer curs de coneixements bàsics per la venda de vi i cava al sector restauració i en conseqüència augmentar les seves vendes i el seu posicionament en el canal horeca.

Un curs dirigit i professionals de vendes de les empreses vinícoles en què durant sis jornades, tots els divendres al matí del 4 d'abril al 16 de maig, els alumnes participants podran expressar-se amb eficàcia a l'hora de parlar de vins i caves en un restaurant o botiga especialitzada; coneixeran el vocabulari que s'utilitza habitualment en les guies i llibres i interpretaran a la perfecció l'etiqueta d'un d'origen espanyol. Un intens programa d'aprenentatge de la mà de Josep Baeta, President dels sommeliers

de Barcelona i graduat en direcció hotelera per la Universitat de Barcelona.

Durant aquestes jornades s'impartiran nocions més específiques del món vitivinícola com per exemple, coneixements necessaris per saber distingir varietats de vinyes i interpretar la normativa i legislació que fa referència a l'elaboració i producció de vins i els consells reguladors, així com els principals factors que incideixen en la qualitat, tant a nivell de viticultura com d'enologia.

També es tractarà la idiosincràsia i problemàtica de la restauració a l'actualitat, per tal de poder enfocar millor les estratègies de venda i màrqueting.

Les places per assistir a aquest interessant curs són limitades a 25 alumnes. Les sol·licituds seran admeses per rigorós ordre d'enviament. El preu pels socis d'UVIPE i AVC és de 180 euros i pels no socis de 300 euros.

Can Descregut elabora a Vilobí vins i caves que destaquen per les seves qualitats

Entre la gamma de vins que s'elaboren en aquest celler, els més destacats són el rosat Mont d'Àrac 2007, el negre Mont d'Àrac 2005 i dos caves brut nature

VILOBÍ DEL PENEDÈS

J. Melendo

Arantxa de Cara, química i llicenciada en enologia, és qui als seus 26 anys està al front de Can Descregut, un celler elaborador de vins i caves situat a Vilobí del Penedès que destaca per la qualitat dels seus productes: Mont d'Àrac i Descregut. Ens comenta la pròpia De Cara que el nom ve donat perquè fa molts anys el propietari de la masia on estan ubicats els cellers es deia Ton i no es creia les coses de tal manera que els veïns li van posar el nom de Cal Descregut.

Joaquim de Cara, el pare d'Arantxa, sempre ha estat un apassionat pel bon vi i pel bon cava i fa anys va adquirir aquesta finca en la que en l'actualitat s'elaboren vins i caves produïts en un celler equipat amb

les més modernes tecnologies i que es prové de raïm de vinyes pròpies que ocupen unes 50 hectàrees. A Can Descregut es treballa per a obtenir els millors fruits d'aquestes vinyes i controlen directament tot el procés d'elaboració fins a que l'ampolla està al mercat. De fet, Arantxa també va fer estudis de màrqueting vitivinícola.

Els vins comencen a fer parlar. Hem tastat un blanc elaborat amb xarel·lo i chardonnay, amb una petita aportació de macabeu, de la collita 2007, que ha passat 9 mesos en barriques de roure francès i que tot just s'acaba d'embotellar. Aquest vi que encara no ha vist la llum, ara s'està afinant en ampolla i ja mostra una noblesa digna d'esmentar. És untuós i glicèric amb un toc franc que li atorga la barrica nova.

Entre la seva gamma de vins també destaca el rosat Mont d'Àrac 2007, elaborat amb un 100% de la varietat merlot. Aquest vi presenta un color vermell, intens i viu, al nas hi notem fruites vermelles; gerds, maduixes. L'entrada en boca és molt agradable, apareixent les fruites dolces acompanyades d'una equilibrada acidesa, que li aporta una gran frescor. Elegent vi rosat ideal per prendre en aperitius, plats a base de pastes, carns o arrossos.

Un altre dels vins que elabora aquest celler penedesenc és el Mont d'Àrac negre 2005 (cabernet sauvignon i merlot, al 50% cadascun). És un vi de color vermell robí d'alta intensitat colorant. Aromes a fruites vermelles madures, gerds,

maduixes. En boca és equilibrat i es mostra poc astringent, llarg, golós i persistent. A taula és un excel·lent acompanyant de la carn vermella, dels formatges curats, amb estofats i amb embotits.

També caves

Pel que fa al cava, produeixen un Brut Nature i un Brut Nature rosat. Pel que fa al blanc podem dir que està elaborat amb macabeu, xarel·lo i parellada, de raïms provinents de ceps que tenen d'entre 10 i 15 anys, i que es tracta d'un cava color groc pàl·lid de poca evolució, amb bombolles petites i suaus, en el que predominen les notes de pell de llimona on la frescor és la protagonista. El rosat està elaborat amb Trepat 100%, de raïms també de ceps d'entre 10 i 15 anys d'edat. Un cava de 12 mesos amb petites i fines bombolles i amb una aroma neta, amb bona potència i amb notes de flors. Té una bona acidesa.

Els vins Mont d'Àrac es poden trobar a les millors botigues especialitzades del país. A Vilafranca del Penedès es poden trobar a l'Inzola.

Un dels atractius d'aquest celler penedesenc és el fascinant zoològic que tenen a la mateixa finca. Aprofitant la visita per a conèixer aquest vins es pot passar una bona estona observant diverses espècies animals de races originàries d'indrets de tot el món. Una experiència inèdita i suggerent: vi i animals. Per a més informació poden trucar al 93 897 82 73.

Els cellers penedesencs Pere Ventura i Parató participen en un tast de vins d'elit de caire mundial



Representants de les caves Pere Ventura i Parató

BARCELONA

J. Melendo

El passat dimarts 26 de febrer es va celebrar al MACBA (Museu d'Art Contemporani de Barcelona), un tast de vins d'elite de tot el món, organitzat per Gradivi, nom que adopta en una nova etapa la prestigiosa distribuïdora Copesco & Seffrisa i que en el decurs d'aquest acte va presentar la seva nova imatge. Entre els productes que hi eren presents en aquest tast, al qual va assistir el més selecte de la restauració, sumilleria i premsa especialitzada catalana, estaven els elaborats per les empreses penedesenques Pere Ventura i Parató.

Els vins presents van ser els Baró Philippe de Rothschild (Bordeus), Bouchard Père et Fils (Borgonya), Pol Roger (Champagne), Hugel &

Fils (Alsàcia), Taylor's (Oporto), Tenuda di Biserno (Toscana), Bodegas Otto Bestué (Somontano), Celler Laurona (Montsant), Bodegas Iglesias (Condado de Huelva), Bodegas Viñas Zamoranas (Vino de la Tierra de Castilla y León), Bodegas Añadas (Cariñena), Costers del Siurana (Priorat), Bodegas y Viñedos Trus (Ribera del Duero), Bodegas y Viñedos Juan Manuel Burgos (Ribera del Duero), Terra Vinis (Ribera del Duero), Adega Stella (Rias Baixas) i els esmentats Pere Ventura i Parató (Penedès).

Els amfitrions, Joan Ignasi Monfort i Pepe Morató, van manifestar la seva satisfacció per l'èxit del tast. També cal fer esment de la tasca realitzada per l'ere Gallimó, l'encarregada de l'organització d'una degustació que va satisfer plenament els nombrosos assistents.

Codorniu fitxa l'enòleg de Mas Tinell, Bruno Colomer

SANT SADURNÍ

348

El passat dilluns es va incorporar a Codorniu Bruno Colomer, que fins ara era l'enòleg de Mas Tinell, el celler vilafraquí propietat de Manuel Valderrama.

Colomer, de 43 anys i nascut a Sant Cugat del Vallès, substituirà Jordi Ratera, que va ser nomenat director tècnic de Codorniu al 2006. Ratera, que assumirà noves responsabilitats dins el grup, va ocupar la plaça que va deixar l'històric Juan José de Castro, que va desenvolupar el càrrec de cas d'enologia de Codorniu durant 37 anys. Amb anterioritat a Mas Tinell, el nou enòleg en cap del grup de la família Raventós va treballar sis anys a les caves Nadal i altres deu a Mont-Ferrant. El seu fitxatge pel Grup Codorniu suposa un gran salt en la carrera de Bruno Colomer, ja que passarà a ser el màxim responsable en matèria d'enologia del segon major elaborador de cava, que està present també a Argentina i Estats Units. A més de supervisar la producció de cava, Colomer haurà d'ocupar-se dels cellers que ha construït l'empresa en els últims anys amb l'objectiu de créixer en el negoci del vi. Després del rellevant esforç inversor, el grup que presideix Mar Raventós està present actualment en nombroses denominacions d'origen que li permeten comercialitzar un complet portafoli de vins espanyols a tota la seva xarxa de vendes internacional.

Unió de Pagesos farà un seguiment per garantir l'aplicació efectiva de la nova llei de contractes de conreu

BARCELONA

348

Unió de Pagesos celebra la publicació de la Llei de contractes de conreu al Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya, que entra en vigor en trenta dies, i, en demana un desenvolupament àgil. La llei, publicada ahir, és fruit d'una reivindicació històrica de la Unió de Pagesos, per això el sindicat assumeix el compromís de fer un seguiment rigorós que garanteixi la seva aplicació efectiva per part del Govern de la Generalitat.

Segons el sindicat, un cop publicada la llei "caldrà que es despleguin amb rapidesa els reglaments, que farà efectiva la preferència adquisitiva de terres de la Generalitat per al conjunt del territori de Catalunya, per evitar dinàmiques especulatives".

Així mateix, la Unió de Pagesos farà el seguiment dels contractes tipus que, segons la llei, han d'estar

disponibles en el termini d'un any. La llei regula els diferents tipus de contractes (masoveries, arrendaments, parceries i pastures) i dona garanties als pagesos amb la seva formalització per escrit.

El sindicat també vol que es compleixin els terminis pel desenvolupament dels organismes i mesures que estableix la llei de contractes de conreu. En aquest sentit, la nova Junta d'Arbitratge i Mediació de Contractes de Conreu haurà d'estar constituïda en sis mesos; caldrà crear un Registre de Contractes de Conreu i es preveu aplicar mesures tributàries que incentivin els contractes de conreu amb els conreadors directes i personals. La nova llei donia més estabilitat al pagès ja que perllonga la durada mínima de la major part de modalitats de contractes de conreu, que passen de cinc a set anys. També valora les inversions i reformes que hagi fet l'arrendatari en cas de rescissió de contracte.