

BARCELONA - MADRID - AVINYONET - GELIDA

Mas Comtal treu al mercat dos nous vins força atípics de curta tirada, un Muscat rosat i un Merlot dolç

AVINYONET DEL PENEDÈS

Jordi Melendo

Albert i Joan Milà ens tornen a sorprendre amb dos nous vins força atípics. Un d'ells començarà a distribuir-se aquesta setmana. Es tracta del Pizzicato, un vi rosat elaborat amb muscat d'Hamburg i del que només se n'han produït unes 3.800 ampolles. Es tracta d'un vi "actual" que respon a les demandes del mercat i que va dirigit especialment a la gent jove. L'han batejat amb el nom de Pizzicato utilitzant aquesta terminologia musical que defineix una forma especial de tocar un instrument de corda.

Es tracta d'un vi peculiar, singular i distinguit, elaborat a partir d'una varietat negra floral per excel·lència: el muscat d'Hamburg. La seva moderada acidesa i el seu discret contingut en gas carbònic fa d'aquest vi

una opció molt divertida i distesa per acompanyar entrants, pastes, arrossos i pizzes. És alhora un plaer prendre-se'l com a aperitiu o entre hores.

Merlot dolç

L'altre no té encara l'etiqueta, a Mas Comtal treballen per acabar-lo de vestir, però ja l'hem pogut tastar. En obrir l'ampolla i només ensumar-lo comprovem que es tracta d'un gran vi de solera. Embotellat en ampolla de 50 cl, es tracta d'un vi dolç fruit de raïms 100% merlot amb el que els germans Milà portaven molt de temps experimentant i que no han tret al mercat fins a estar plenament convençuts del seu nivell de qualitat. En l'elaboració d'aquest vi s'atura la fermentació alcohòlica tal com es fa en els grans dolços que es produeixen a França. El tap de l'ampolla és de vidre.

El Consell Regulador del Cava i la UPC col·laboraran en la investigació tecnològica

Ambdues entitats han signat un conveni pel qual es comprometen a treballar conjuntament en l'àmbit de la investigació i el desenvolupament tecnològic

BARCELONA

3d8

El Consell Regulador del Cava i el Centre Tecnològic de Vilanova i la Geltrú (CTVG) de la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC) han signat a Barcelona un acord marc per portar a terme actuacions en l'àmbit de la investigació, el desenvolupament tecnològic i la prestació de serveis. L'acte ha comptat amb la presència de Gustau Garcia Guillamet, president del Consell Regulador del Cava, i Antoni Giró i Roca, rector de la UPC.



Gustau Garcia Guillamet, del CR Cava, amb el rector de la UPC

Els vins de la DO Penedès obtenen vuit medalles al Concurs Bachus Internacional

La participació dels vins del Penedès respon a una acció promocional del Consell Regulador de la DO Penedès juntament amb la Unió Vinícola Penedès

MADRID

3d8

Catalunya i els seus vins han destacat positivament en la VIII edició del Concurs Internacional de vins Bacchus 2008, organitzat per la Unió Española de Catadores i celebrat a Madrid entre el 14 i 18 de març.

En aquesta edició han participat 1.683 mostres de vins procedents de 17 països, otorgant-se 505 guardons, dels quals 10 han estat Gran Bacchus

d'Or, 195 Bacchus d'Or i 300 Bacchus d'Argent. Espanya s'ha endut un total de 448 medalles de les quals 43 han estat otorgades a Catalunya, que s'han repartit de la següent manera: 8 Bacchus d'Or (2 DO Priorat, 3 DO Cava, 2 DO Empordà i 1 DO Costers del Segre) i 34 Bacchus d'Argent (1 DO Priorat, 20 DO Cava, 8 DO Penedès, 2 DO Costers del Segre, 1 DO Montsant, 1 DO Catalunya i 1 DO Empordà).

Les vuit medalles d'argent lliurades als vins de la DO Penedès han estat pels vins Macià Batlle Criança 2005, de Bodegues Macià Batlle; Sumarroca Muscat 2007 i Sumarroca Minuet 2005 de Bodegues Sumarroca; Les Planes de Vilarnau Chardonnay 2006,

de Castell de Vilamau; Can Feixes Chardonnay 2005, d'Huguet de Can Feixes; René Barbier Cabernet Sauvignon Selecció 2001, de René Barbier; i Finca Viladellops Negre 2005 i Finca Viladellops Xarel·lo 2006 de Viladellops Vinícola.

Les empreses de vi amparades a la DO Penedès i associades a la UVIPE que han estat premiades en aquest concurs són: Albet i Noya, Bodegues Pinord, Bodegues Sumarroca, C. Castillo de Perelada, Castell de Vilamau, Castell d'Or, Giró Ribot, Heretat Mas Tinell, Huguet de Can Feixes, Joan Raventós Rosell, Josep Ma Raventós i Blanc, René Barbier, Roger Goulart, Rovellats, Sabaté i Coca, Segura Viudas i Viladellops Vinícola.

L'èxit dels vins Penedès en els Bacchus respon a la iniciativa del Consell Regulador de la DO Penedès de promoure la participació dels seus vins en els diferents concursos internacionals que se celebren, facilitant i patrocinant l'enviament i entrega de mostres a l'organització del propi concurs sempre amb la coordinació de la Unió Vinícola del Penedès - UVIPE. Una pràctica emmarcada en el pla d'accions promocionals dels Vins Penedès que es porta a terme anualment a nivell internacional.

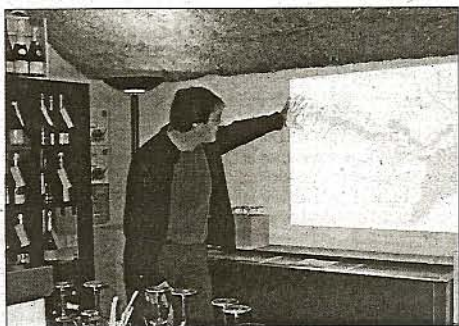
Aquests resultats compleixen el principal objectiu d'aquesta acció que és obtenir el major ressò dels vins del Penedès tant en el prescriptor professional com en el consumidor final, a través de l'impacte mediàtic que s'aconsegueix amb l'obtenció de medalles. I en aquest sentit, es beneficia tant la marca d'empresa com la marca genèrica.

El Consell Regulador del Cava ha encarregat al CTVG el disseny i la programació del nou sistema de gestió d'informació del registre de vinyes, que afegirà noves funcionalitats i més potencial de processat de la informació a la base existent actualment.

En aquest sentit, el president del Consell Regulador del Cava ha assenyalat que la signatura del conveni "significarà, amb tota seguretat, un avenç del qual es beneficiarà el mateix sector vitivinícola". Garcia Guillamet ha afirmat que l'acord signat amb la UPC "és molt important perquè rebrem

de la Universitat un coneixement que nosaltres no tenim" i que permetrà posar en pràctica uns mètodes de gestió de totes aquelles qüestions en què ha d'intervenir el Consell Regulador del Cava.

Per altra banda, el rector de la UPC ha dit que "signar un conveni marc amb un altre d'específic al darrere representa un pas endavant en l'aproximació entre la universitat i les empreses". En aquesta línia, ha assegurat que la Universitat no "només ha de transmetre coneixement sinó que, a més, ha de servir com a dinamitzador del sector econòmic".



Antoni Ferran i Melich presenta el seu últim treball a la botiga de vins i caves Lluquet, de Gelida

Dimarts de la setmana passada, la botiga de vins i caves Lluquet de Gelida va oferir una conferència d'Antoni Ferran i Melich que tenia com a títol 'Natura i agricultura, dues realitats incompatibles'. Antoni Ferran, expert en estratègies de sostenibilitat, ha publicat recentment el seu treball 'Pla director supramunicipal de sostenibilitat de la

Mancomunitat de Municipis de l'Alt Penedès', llibre editat recentment pel Consell Assessor per al Desenvolupament Sostenible de la Generalitat. En el decurs del col·loqui es van poder tastar dos vins i un cava obtinguts mitjançant conreu ecològic. Per altra banda, cadascun dels assistents va ser obsequiat amb el llibre d'Antoni Ferran.

UN BON VI S'HA DE DONAR A CONÈIXER

Oferim el millor servei de difusió a la premsa especialitzada en vins a nivell nacional i internacional.

Treballem conjuntament amb les millors empreses de disseny i creativitat conceptual i d'organització de degustacions tècniques per a professionals.

Comptem amb un grup d'experts enòlegs i sommeliers amb els que estudiem quines característiques dels vins ajuden a vendre més.

Avinguda U, nº 70

08794 Les Cabanyes - Barcelona
Tel. 93 892 67 65 - jordi@jordimelendo.com