

VILAFRANCA - CALAFELL - MADRID - LONDRES

## Descobreixi els Nous Penedès es trasllada a Madrid

MADRID

3d8

El darrer acte de la campanya promocional "Descobreixi els Nous Penedès" se celebrarà a Madrid el proper dilluns, a l'Hotel Palace. Durant aquest acte es presentaran més de 100 referències que s'han comercialitzat per primera vegada aquest any. Aquest és un acte exclusivament dirigit als professionals del sector vinícola. Les empreses que participen en aquesta XI edició són: Albet i Noya, Bodegas Pinord, Can Feixes, Castell del Mirall, Gramona, J. Miquel Jané, Jaume Serra (J. Garcia Carrión), Jean Leon, Miguel Torres, Parató, Raventós i Blanc i Sucesores de Rafael de Camps.

## El llibre 'El Cava a la Cuina', premiat a Londres

LONDRES

3d8

El llibre que porta per títol 'El Cava a la Cuina', escrit per Glòria Baliu i Lluïsa Jover, ha estat guardonat recentment a Londres com a millor llibre de cuina de vi al món als premis Gourmand World Cookbook Awards. Aquest llibre ja es pot trobar a la botiga Eno-temptacions de Sant Sadurní.

## L'Ajuntament de Vilafranca i l'Acadèmia Tastavins signen un conveni de col·laboració pel Vijazz



L'alcalde de Vilafranca, Marcel Esteve, amb Joan Tarrada, president dels Tastavins després de la signatura del conveni

VILAFRANCA

3d8

L'Ajuntament de Vilafranca i l'Acadèmia Tastavins del Penedès van signar un conveni de col·laboració, aquest dilluns, a fi que l'Acadèmia organitzi la nova edició del Vijazz Penedès.

Després de l'èxit aconseguit en l'edició 2007, l'Ajuntament aposta pel Vijazz com un esdeveniment "a consolidar" i amb la finalitat que es converteixi "en un referent de la vila i la comarca en la promoció dels vins i caves del Penedès i de la cultura del jazz".

L'Acadèmia Tastavins del Penedès - Sant Humbert és l'acadèmia bàquica més antiga d'Espanya. Des de la seva fundació l'any 1964, l'Acadèmia Tastavins del Penedès ha estat una organització sense ànim de lucre i independent. Al llarg de tots aquests anys,

gràcies al gran esforç i treball dut a terme, s'ha convertit en un referent i en un símbol dins del món del vi.

La seva missió principal és divulgar la cultura del vi en la societat i, la prescripció i promoció dels vins del Penedès i el seu territori. Amb aquest objectiu es va arrencar l'any passat el Vijazz Penedès com una fórmula que conjuga la promoció del vi i el cava del Penedès mitjançant una fira de tast, junt amb el reclat d'un festival gratuït de grans figures internacionals i nacionals de jazz.

Les dates del Vijazz d'enguany seran el 4, 5, i 6 de juliol i ja han confirmat l'assistència a la fira de producte nombrosos elaboradors. També s'han confirmat els caps de cartell del festival que se celebrarà en el magnífic marc de Jaume I: el famós artista de latin-jazz Arturo Sandoval i el grup Yellow Jackets amb Mike Stern.

## La Cooperativa Agrícola de Calafell apropa els seus productes al sector hotelier i de la restauració locals



Els membres dels sis restaurants que formen el club gastronòmic 'Calafell, el nostre gust' amb l'alcalde, regidors i president de la Cooperativa

CALAFELL

F.R.

La Cooperativa Agrícola de Calafell vol potenciar més els seus productes a nivell local, amb la finalitat que els vins i els caves formin part de les cartes dels restaurants locals i que aquests cuinin amb l'oli de la cooperativa.

Dimecres de la setmana passada, a la Fonda-Allotjament l'Antiga, va presentar els seus productes fent un tast dels vins i caves 'Castell de Calafell', aprofitant un menú maridatge que va servir per fer la presentació en societat del club gastronòmic 'Calafell, el gust és nostre', que està acompanyat per l'associació d'empresaris i comerciants, 'Fòrum Calafell'.

D'aquesta manera, els restau-

rants Eusebio, L'Àncora, A Can Piliis, La Barca de Ca l'Ardet i la gelateria Come Va? van presentar uns plats cuinats amb productes de la Cooperativa de Calafell, com una crema freda de meló amb pernil cruixent i crostini d'olivada amb gekat d'oli, unes tallines de Calafell al vi blanc jove 07, una sípia de platja estofada amb verdures de pagès, un sorbet de cava, un canaló cruixent de confit d'ànec amb salsa de foie i reducció de cabernet sauvignon i la versió de 'El gust és nostre' de peres al vi negre elaborades amb cabernet sauvignon.

Uns trenta professionals de la restauració i representants dels mitjans de comunicació van assistir al tast que va comptar amb la presència de l'alcalde Jordi Sánchez i dels regidors Àngel Verge i Teresa Cimplido.



Generalitat de Catalunya  
Institut Català  
de la Vinya i el Vi  
Centre de Formació Permanent

Membre de:



## CURS D'ANÀLISI SENSORIAL DE VINS I CAVES ANY 2008

Estació de Viticultura i Enologia - INCAVI - Pl. Àgora, 2 - Pol. Domenys II - 08720 Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)  
Tel: 938900211 Fax: 938900354 e-mail: [incavi.vilafranca@gencat.cat](mailto:incavi.vilafranca@gencat.cat)

OBJECTIUS	CONTINGUT
<ul style="list-style-type: none"> <li>Desenvolupament de les aptituds sensorials personals.</li> <li>Desenvolupament d'una metodologia per a la valoració organolèptica de la producció.</li> <li>Aplicació dels coneixements en la degustació de diferents vins.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fisiologia dels sentits que intervenen en la degustació.</li> <li>Llindars de sensibilitat.</li> <li>Degustació analítica i aplicada.</li> <li>Pràctiques de degustació de vins</li> </ul>
<p>Dates: del 12 al 30 de maig de 2008 Horaris: de 18h00 a 21h00 (de dilluns a divendres) Responsables: Acadèmic: Margarita Vilavella. Administratiu: Lídia Maliver Matrícula curs i documentació: Pagament per transferència bancària a INCAVI: 515 € (classes teòriques i pràctiques) número de compte: 2081 0050 41 3110021067 o xec nominatiu</p>	

VILAFRANCA - CALAFELL - MADRID - LONDRES

## Descobreixi els Nous Penedès es trasllada a Madrid

MADRID

3d8

El darrer acte de la campanya promocional "Descobreixi els Nous Penedès" se celebrarà a Madrid el proper dilluns, a l'Hotel Palace. Durant aquest acte es presentaran més de 100 referències que s'han comercialitzat per primera vegada aquest any. Aquest és un acte exclusivament dirigit als professionals del sector vinícola. Les empreses que participen en aquesta XI edició són: Albet i Noya, Bodegas Pinord, Can Feixes, Castell del Mirall, Gramona, J. Miquel Jané, Jaume Serra (J. Garcia Carrión), Jean Leon, Miguel Torres, Paratò, Raventós i Blanc i Sucesores de Rafael de Camps.

## El llibre 'El Cava a la Cuina', premiat a Londres

LONDRES

3d8

El llibre que porta per títol 'El Cava a la Cuina', escrit per Glòria Baliu i Lluïsa Jover, ha estat guardonat recentment a Londres com a millor llibre de cuina de vi al món als premis Gourmand World Cookbook Awards. Aquest llibre ja es pot trobar a la botiga Eno-temptacions de Sant Sadurní.

## L'Ajuntament de Vilafranca i l'Acadèmia Tastavins signen un conveni de col·laboració pel Vijazz



L'alcalde de Vilafranca, Marcel Esteve, amb Joan Tarrada, president dels Tastavins després de la signatura del conveni

VILAFRANCA

3d8

L'Ajuntament de Vilafranca i l'Acadèmia Tastavins del Penedès van signar un conveni de col·laboració, aquest dilluns, a fi que l'Acadèmia organitzi la nova edició del Vijazz Penedès.

Després de l'èxit aconseguit en l'edició 2007, l'Ajuntament aposta pel Vijazz com un esdeveniment "a consolidar" i amb la finalitat que es converteixi "en un referent de la vila i la comarca en la promoció dels vins i caves del Penedès i de la cultura del jazz".

L'Acadèmia Tastavins del Penedès - Sant Humbert és l'acadèmia bàquica més antiga d'Espanya. Des de la seva fundació l'any 1964, l'Acadèmia Tastavins del Penedès ha estat una organització sense ànim de lucre i independent. Al llarg de tots aquests anys,

gràcies al gran esforç i treball dut a terme, s'ha convertit en un referent i en un símbol dins del món del vi.

La seva missió principal és divulgar la cultura del vi en la societat i, la prescripció i promoció dels vins del Penedès i el seu territori. Amb aquest objectiu es va arrencar l'any passat el Vijazz Penedès com una fórmula que conjuga la promoció del vi i el cava del Penedès mitjançant una fira de tast, junt amb el reclat d'un festival gratuït de grans figures internacionals i nacionals de jazz.

Les dates del Vijazz d'enguany seran el 4, 5, i 6 de juliol i ja han confirmat l'assistència a la fira de producte nombrosos elaboradors. També s'han confirmat els caps de cartell del festival que se celebrarà en el magnífic marc de Jaume I: el famós artista de latin-jazz Arturo Sandoval i el grup Yellow Jackets amb Mike Stern.

## La Cooperativa Agrícola de Calafell apropa els seus productes al sector hotelier i de la restauració locals



Els membres dels sis restaurants que formen el club gastronòmic 'Calafell, el nostre gust' amb l'alcalde, regidors i president de la Cooperativa

CALAFELL

F.R.

La Cooperativa Agrícola de Calafell vol potenciar més els seus productes a nivell local, amb la finalitat que els vins i els caves formin part de les cartes dels restaurants locals i que aquests cuinin amb l'oli de la cooperativa.

Dimecres de la setmana passada, a la Fonda-Allotjament l'Antiga, va presentar els seus productes fent un tast dels vins i caves 'Castell de Calafell', aprofitant un menú-maridatge que va servir per fer la presentació en societat del club gastronòmic 'Calafell, el gust és nostre', que està acompanyat per l'associació d'empresaris i comerciants, 'Fòrum Calafell'.

D'aquesta manera, els restau-

rants Eusebio, L'Àncora, A Can Piliis, La Barca de Ca l'Ardet i la gelateria Come Va? van presentar uns plats cuinats amb productes de la Cooperativa de Calafell, com una crema freda de meló amb pernil cruixent i crostini d'olivada amb gekat d'oli, unes tallines de Calafell al vi blanc jove 07, una sípia de platja estofada amb verdures de pagès, un sorbet de cava, un canaló cruixent de confit d'ànec amb salsa de foie i reducció de cabernet sauvignon i la versió de 'El gust és nostre' de peres al vi negre elaborades amb cabernet sauvignon.

Uns trenta professionals de la restauració i representants dels mitjans de comunicació van assistir al tast que va comptar amb la presència de l'alcalde Jordi Sánchez i dels regidors Àngel Verge i Teresa Cimplido.



Generalitat de Catalunya  
Institut Català  
de la Vinya i el Vi  
Centre de Formació Permanent



### CURS D'ANÀLISI SENSORIAL DE VINS I CAVES ANY 2008

Estació de Viticultura i Enologia - INCAVI - Pl. Àgora, 2 - Pol. Domenys II - 08720 Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)  
Tel: 938900211 Fax: 938900354 e-mail: [incavi.vilafranca@gencat.cat](mailto:incavi.vilafranca@gencat.cat)

OBJECTIUS	CONTINGUT
<ul style="list-style-type: none"> <li>Desenvolupament de les aptituds sensorials personals.</li> <li>Desenvolupament d'una metodologia per a la valoració organolèptica de la producció.</li> <li>Aplicació dels coneixements en la degustació de diferents vins.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fisiologia dels sentits que intervenen en la degustació.</li> <li>Llindars de sensibilitat.</li> <li>Degustació analítica i aplicada.</li> <li>Pràctiques de degustació de vins</li> </ul>
<p>Dates: del 12 al 30 de maig de 2008 Horaris: de 18h00 a 21h00 (de dilluns a divendres) Responsables: Acadèmic: Margarita Vilavella. Administratiu: Lidia Maliver Matricula curs i documentació: Pagament per transferència bancària a INCAVI: 515 € (classes teòriques i pràctiques) número de compte: 2081 0050 41 3110021067 o xec nominatiu</p>	