

VILAFRANCA - SANT SADURNÍ - BARCELONA

Les pluges alenteixen la campanya de la verema però no en perjudiquen la qualitat

Ahir dijous s'havia collit pràcticament la totalitat del xarel·lo que hi ha plantat a la comarca i el 60% del total de la collita que es fa al Penedès

VILAFRANCA

3d8

La verema va superar la passada setmana el seu equador i aquesta setmana els cellers ja han entrat el 60% del total de la collita, una xifra lleugerament alentida per l'aparició de les pluges a principis d'aquesta setmana, que no han provocat danys importants a la qualitat però sí una alentiment de la verema, ja que a les hores d'impossibilitat de collir per la pluja se li hauran de sumar ara la impossibilitat dels tractors d'entrar en algunes vinyes enfangades.



L'aigua a les vinyes ha fet alentir la verema aquesta setmana

El procés serà complicat si continua plovent tot i que tècnics i enòlegs confien que la terra absorbeixi ràpidament l'aigua i és pugui accedir bé a la majoria de vinyes. Josep Ribas, director

del consell Regulador, és optimista i considera que les pluges no afectaran la qualitat perquè en els llocs on més ha plogut han caigut uns 40 litres "que el terreny pot absorbir" i afegeix

que "el raïm que ens està arribant és molt sa i de qualitat"

Ara per ara s'han collit ja 139 milions de quilos de raïm i en queden uns 80 o 90 milions a les vinyes.

Per varietats s'ha collit ja la pràctica totalitat del xarel·lo (un 70%) i s'està començant a collir el cabernet sauvignon, del qual n'han entrat 700.000 d'una previsió total de 5 milions. El Consell té registrada també l'entrada de 3 milions de quilos de parellada dels 60 milions estimats per la collita d'enguany. Altres varietats com el merlot o l'ull de llebre ja estan pràcticament collides.

Carles Aymerich, del restaurant el Celler de Can Roca, guanya el Concurs al Millor Sumiller d'Espanya

BARCELONA

3d8

L'espectacular Fàbrica Moritz, obra del genial arquitecte Jean Nouvel, va ser l'escenari escollit per a la celebració del Concurs Millor Sumiller Català 2008, que es va celebrar la passada setmana a Barcelona i el guanyador del qual participarà en el Concurs Millor Sumiller d'Espanya 2008, que se celebrarà a Mijas del 20 al 22 d'octubre.

El vencedor, que va competir amb més de 20 contrincants, va ser Carles Aymerich, sumiller del prestigiós restaurant gironí El Celler de Can Roca. Aymerich va abjurar de sotmetre's, al costat dels altres participants, a un estressant examen que va consistir en una prova escrita, la definició de dos vins, la detecció de cinc productes, l'arranjament d'una carta errònia, el maridatge d'un menjar complet i la decantació d'un vi.

Juntament amb Aymerich, el jurat, compost per Josep Roca, Toni Bru, Josep Baeta i Xavier Ayala, presidents dels sumillers de Girona, Tarragona, Barcelona i Lleida; Roger Viusà, sumiller del restaurant Moo i Subcampió del Món de Sumillers; Agustí Torelló, membre del Comitè



Carles Aymerich

Tècnic, i Juan Muñoz, president de la UAES, va declarar finalistes els sumillers Francisco Anyell i Emili Maig.

L'acte, que va reunir a més de 80 personalitats del sector, va ser presentat per Jordi Bort, President dels Sumillers de Catalunya.

Antics alumnes del cava & Penedès Wine Institute celebren al Penedès el seu vint-i-cinquè aniversari

VILAFRANCA

3d8

Recordar les experiències viscudes en anteriors cursos i trobar-se de nou amb el territori vitivinícola del Penedès és el que faran aquest cap de setmana els diferents responsables de compra, restauradors, representants d'associacions i periodistes vinícoles que aquests darrers anys han participat en el programa formatiu i promocional Cava & Penedès Wine Institute, adreçat als professionals del mercat anglès.

La celebració del XXV Aniversari culmina un període en el qual el Penedès, durant una setmana del mes de setembre de cada any i sempre coincidint amb l'època de la verema, ha estat el protagonista d'excepció per a 10 o 12 professionals anglesos que anualment han participat en aquest curs.

En total han estat 293 els professionals anglesos que al llarg d'aquests 25 anys han gaudit de l'estada al Penedès, cosa que els ha permès conèixer en profunditat la realitat vitivinícola d'aquesta històrica regió, la més important de Catalunya, ampliar els coneixements tècnics i observar l'evolució qualitativa dels vins del Penedès i del cava.

Els organitzadors d'aquesta iniciativa consideren "molt important poder mantenir aquesta vinculació amb les persones que representen la millor prescripció del mercat del Regne Unit, una vinculació necessària per conservar uns lligams estrets entre l'empresariat del Vi Penedès i el Cava amb els prescriptors d'aquell

país, possibilitant seguir sent una icona de referència en el món professional anglès"

Per aquesta raó, des de l'organització creuen que la proposta per projectar l'organització de la celebració del XXV Aniversari des de la seva creació el 1984, és un nou repte que ha de contribuir "encara més a elevar els vincles generats en cada un dels cursos d'aquests vint-i-cinc anys, així com també a potenciar la relació i la imatge d'aquest territori vitivinícola, dels seus elaborats i de la seva gent, en aquest important mercat". Actualment, el Regne Unit és el primer mercat dels vins de la DO Penedès i el segon del cava.

Els exalumnes, uns 60, aproximadament, més una vintena d'acompanyants, arribaran avui divendres al Penedès on seran homenatjats amb un sopar de gala a Sant Cugat Sesgarrigues.

EL TAST de la setmana

per Jordi Melendo



CALIGO, VI DE BOIRA

DG Viticultors
Torrelles de Foix

La història d'aquest "vi de boira" esdevé molt peculiar. A l'enòleg Pere Domènech, que té unes vinyes a Pontons (entre 750 i 800 metres d'altitud), se li van podrir uns raïms de Chardonnay que tenien com a destí un celler penedesenc per a l'elaboració de vi base per cava. Aquells raïms podrits tenien botrits per la qual cosa van fer unes proves que van donar com a resultat un vi dolç extraordinari. El Caligo és un vi dolç, glicèric i untuós, sense resultat pesat per la seva marcada acidesa, té una gran persistència en boca. Les seves notes aromàtiques ens recorden la mel, pell de préssec, torrats provinents de la botrits i especiats procedents de la seva criança. Embotellat en ampolla de 37,5 cl, esdevé ideal per a acompanyar un bon toie, tot i que amb les dates que s'apropen serà un perfecte aliat dels panzelets.



La Coral Sant Sadurní omple la sala gran de Codorniu en el 25è concert de la Verema

El celler gran de Can Codorniu va acollir el passat dissabte el tradicional Concert de la Verema. La celebració del 25è aniversari d'aquest acte donava un aire especial al recital que va tenir com a protagonistes la Coral Sant Sadurní i el Grup Nova Fusió. Conjuntament, ambdues formacions van oferir un espectacle en què Lluís Lluch,

Joan Manuel Serrat, Els Pets, Sisa i Sau, van ser alguns dels autors versionats. L'èxit que va assolir aquest concert per Fires i Festes de l'any passat va fer decantar la Coral per repetir-lo amb motiu d'aquesta celebració.

Aquest és un dels actes que cada any tanca el programa de les Fires.