

SANT CUGAT - CASTELLET I LA GORNAL - BELLVEI

Més de vuitanta anglesos participen al 25è aniversari del "Cava & Penedès Wine Institute"

A la trobada hi van participar exalumnes dels cursos que des de fa anys organitza aquesta entitat

La celebració es va allargar tot el cap de setmana amb un sopar de gala i vistes a diferents cellers

SANT CUGAT SESGARRIGUES

Jordi Melendo

El Cava & Penedès Wine Institute va néixer l'any 1984, com a iniciativa sectorial amb l'objectiu de donar a conèixer els vins del Penedès i el Cava, i complementàriament potenciar la seva comercialització en els principals països importadors de vins, especialment en el mercat del Regne Unit. Un país que s'ha convertit en el principal client de vins del Penedès i el segon importador de cava després d'Alemanya, on comencen a introduir-se amb força els productes provinents de països del "nou món" com Austràlia o Sud-Àfrica i que és un mercat on els productors catalans volen reforçar la seva presència.

La finalitat dels cursos que organitza el Cava & Penedès Wine Institute està basada en factors totalment didàctics i formatius del que representa el territori vitivinícola penedesenc dins del marc català i dels seus elaborats, és a dir, el vi emparat per la DO Penedès i la DO Cava. Des dels seus inicis, per a la recerca i selecció dels professionals convidats al Penedès, s'ha comptat amb la col·laboració de la "The Wine and Spirit Trade Association" (Associació d'Importadors de Begudes Alcohòliques al Regne Unit), així com també de la "Wine Board of Ireland". Tres o quatre dels becats formen part de l'alumnat millor classificat en les diferents escoles de formació de begudes, com la que atorga el títol internacional més reconegut en el món vinícola que és el "Master of Wine".

Tot aquest moviment ha generat la creació a Anglaterra d'un col·lectiu que s'anomena "Viejos Amigos", grup que a part de petits actes puntuals celebra un sopar oficial un cop l'any. Aquesta trobada els permet seguir mantenint una relació i alhora recordar els moments viscuts entre uns i altres al Penedès vitivinícola. Tots els participants en el decurs d'aquests 25 anys (vora 300) valoren aquest curs com a molt positiu. Algun d'ells ho descriu "com una experiència fantàstica i una oportunitat per aprendre sobre tots els aspectes del cava i del vi del Penedès". O com un altre que diu, "He gaudit molt amb els excel·lents vins i caves i continuaré bevent Cava i Vi del Penedès". Aquest és l'esperit que es viu al finalitzar cada edició i aquest és l'objectiu pel que des dels seus inicis es va projectar:

Des dels seus inicis aquest curs ha estat organitzat per la Unió



Philip Barnet rep el pin d'or de mans de Montserrat Amat en presència de Miquel Torres

Vinícola del Penedès (UVIPE). El COPCA (ACCIÓ) n'és patrocinador històric. També ho són dos dels principals grups vinícoles de Catalunya, Torres (Miguel Torres i Jean León) i Freixenet (Freixenet i Segura Viudes). A més, també col·laboren els Consells Reguladors de la DO Penedès i de la DO Cava.

Sopar de gala

El vespre del divendres passat arribaven a la Masia Torre del Gall de Sant Cugat de Sesgarrigues els assistents a la celebració d'aquest 25è aniversari on, després de la recepció i de l'aperitiu, es va celebrar un sopar de gala ofert pels Consells Reguladors de la DO Penedès i de la DO Cava.

Abans de servir-se el sopar, Albert Puig, cap de relacions públiques i comunicació de Bodegues Torres, va agrair la presència de tots els assistents, i de manera especial a Antoni Montserrat, director Territorial de Comerç (ICEX) i a Joan Aguado, director General de l'INCAVI qui assistia en delegació del conseller

d'agricultura, alimentació i acció rural de la Generalitat de Catalunya. Moments després varen prendre la paraula Graham Fortune en representació de Freixenet i Segura Viudes, i Miguel Torres Maczasek, en nom de Miguel Torres i Jean León, els quals van adreçar unes paraules als assistents.

Després es va projectar un vídeo amb imatges de l'evolució del Cava & Penedès Wine Institute en el decurs dels seus 25 anys d'existència. Finalment es va retre homenatge a diverses persones que, d'una forma o altra, des del Regne Unit, han estat part de l'engranatge que ha fet possible la culminació d'aquest projecte: David Tromans, cap de Comunicació de The Wine and Spirit Trade Association, Andrew Henderson, un dels artífexs del Cava & Penedès Wine Institute, i Lorne Machillop, primer president de "Viejos amigos". No podia faltar un emotiu reconeixement a tres persones que, des dels seus inicis, han estat plenament implicades en aquesta iniciativa: Mercè Argany (Freixenet), Albert Fornos

(Torres) i Manuel Durán (Freixenet), cadascun dels quals varen rebre un guardó.

I un reconeixement molt especial va estar dedicat al darrer president de "Viejos Amigos", Philip Barnet, l'ambaixador del Cava & Penedès Wine Institute a Anglaterra i una de les persones claus per assolir aquest 25è aniversari i qui va rebre el pin d'or i un obsequi de mans de Montserrat Amat, en representació del Grup Freixenet i Miquel Torres, del Grup Torres. Van cloure els parlaments Patty i Nigel Clift, els quals han agafat les regnes d'aquesta associació ambaixadora del vi del Penedès i el Cava a terres angleses.

Un cap de setmana molt intens

La jornada de dissabte va començar al matí amb una detinguda visita a les Bodegues Miguel Torres, a la qual va seguir una a les Caves Freixenet i un bon dinar al Restaurant Sol i Vi. A les 7 de la tarda va tenir lloc un Show-room de Vins del Penedès i Caves a l'Hotel Calipolis de Sitges, amb un bufet ofert per les vuit empreses participants: 1 + 1 = 3, Albet i Noya, Caves Nadal, Celler Pardas, Finca Valldosera, Jaume Serra, Pares Balta i Castell de Vilarnau). Diumenge els assistents van tenir una jornada lliure abans del retorn a Londres.

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 el empresariat del vi Penedès i el Cava amb els experts vinícoles d'aquest país, possibilitant seguir essent una icona de referència en el món professional anglès".



El celler Lavernoya treu al mercat una col·lecció de plaques de cava inspirades en les dotze peces que s'inclouen al joc dels escacs

Tal i com ja és habitual, amb l'arribada de les festes de Nadal, Lavernoya treu al mercat una col·lecció de plaques inspirades en una original temàtica. Enguany, el celler s'ha inspirat en les peces que componen el joc dels escacs per editar una sèrie de 12 plaques diferents. La col·lecció inclou les sis peces blanques i les sis negres i s'han creat a partir de les obres pictòriques de l'artista penedesenc Miquel Rota, que reproduïxen imatges de diferents participants a les croades

de l'època medieval. Curiosament, una de les dues torres que s'inclouen a la col·lecció és la del mateix celler.

Aquestes plaques, que ja es poden trobar en diferents dels productes que Lavernoya treu al mercat, se sumen a les diferents col·leccions que el celler ha editat amb anterioritat. Així, en anteriors vegades, Lavernoya ja ha creat sèries que fan referència a balls regionals, al déu Bacus o allò relacionat amb la mar, entre d'altres.

Els vins i caves Castell d'Or premiats a Catalunya

BELLVEI

3d8

Els vins i caves de la firma Castell d'Or, que aplega la producció de diverses cooperatives, entre elles la de Bellvei, han estat premiats en diferents concursos catalans al llarg d'aquests dos darrers mesos.

Els guardons els han recollit del 38è Concurs de Tast de Vins de la DO Conca de Barberà, on el cava Francolí Brut Rosat s'ha endut una medalla d'or i Brut Reserva una medalla de bronze, a més de dues medalles per als vins de la mateixa cooperativa. Els productes de Castell d'Or també han obtingut bon resultat en el tast a cegues fet per la Guia de Vins de Catalunya 2008/2009 on vins com l'Abadia Mediterrània 2005, el Cossetània 2007, el Cossetània Criança 2003 i el Flama d'Or rosat 2007 han obtingut més de 8 punts.

Durant el passat 2007, Castell d'Or va comercialitzar més d'1 milió d'ampolles de vi i cava.

EL TAST de la setmana

per Jordi Melendo



NAVERAN PERLES BLANQUES 2006

Caves Naveran
DO Cava

Un nou cava de Caves Naveran, celler que ja ens té acostumats a bons productes, és el Perles Blanques. Elaborat amb un assemblatge de 65%, pinot noir (Blanc de Noirs), 20% de chardonnay i 15% de chardonnay fermentat en barrica de roure. Després del premsat el chardonnay va tenir una maceració molt lleugera. Les dues varietats van fermentar en dipòsits d'acer inoxidable a molt baixa temperatura per a obtenir la màxima concentració d'aromes. En el tast trobem un cava amb un color groc pàl·lid brillant amb reflexos verdosos i groguencs. Les seves petites "Perles Blanques" pugen lentament formant un bonic rosari. Al nas esdevé molt agradable, amb aromes fines i lleugeres de caràcters varietales i de criaça. En boca és untuós, agradable i ple, i s'aprecien tocs de fusta. Un cava que té un gran equilibri i molt bona persistència.