

Año XI Numero 166

MAGAZINE GASTRONÓMICO DIGITAL

Recetas Web Google

- Portada
- Sumario
- Noticias
- Club de Amigos
- Recetario
- Bolsa de trabajo
- Contacto

créditos aviso legal



suscríbete a las noticias de afuegolento.com

editorial

El Mensajero Viajero (y Patrocinado)
por Koldo Royo

firman en esta edición

- Matteo Gaffoglio**
Las Alquerías Didácticas en Piamonte
- Lola Lapiere**
Un Día Le Escribió Una Carta Bistec a Salsa...
- Iñigo Zarauz**
a La Búsqueda Del Cordero "pré Salé"
- José Oneto**
de Vergüenza
- Ernesto Gallud Mira**
Ocho Buenas Razones para Comer Lechazo de Aranda
- Norberto Eugenio Petryk**
Una Prohibición Formal
- Raúl García Jiménez**
El Membrito: Fruto Regalo Otoño
- Pablo G. Mancha**
Desde Dentro Del Jurado: "narraciones hiperbreves"
- Louredes Verger**
Liquidación Total de Strogonoff
- Quique Rodríguez**
de Tapas por Monforte de Lemos

Consulte otras ediciones

- 2008
- Nº 148 Nº 149 Nº 150 Nº 151
- Nº 152 Nº 153 Nº 154 Nº 155
- Nº 156 Nº 157 Nº 158 Nº 159
- Nº 160 Nº 161 Nº 162 Nº 163
- Nº 164 Nº 165 Nº 166
- 2007
- 2006
- 2005
- 2004
- 2003
- 2002
- 2001
- 2000
- 1999
- 1998

NOTICIAS A LA CARTA/ actualidad

El "Cava & Penedès Wine Institute" conmemora su XXV aniversario

Responsables de compra, restauradores, representantes de asociaciones y periodistas vinícolas ingleses han sido los ex-alumnos que han participado en esta edición especial celebrada en el territorio vitivinícola del Penedès

(Redacción). El "Cava & Penedès Wine Institute" ha celebrado su 25 aniversario con una gran fiesta que ha contado con la participación de 60 ex-alumnos que forman parte de la historia de este prestigioso curso vitivinícola.

El "Cava & Penedès Wine Institute" (Instituto del Vino del Penedès y del Cava) nació en el año 1984, como iniciativa sectorial y con el objetivo de dar a conocer los vinos del Penedès y el Cava, y potenciar su comercialización en el mercado del Reino Unido, actualmente principal cliente de vinos del Penedès y segundo país importador de cava después de Alemania.

Para celebrar la trayectoria de esta actividad el pasado viernes por la noche se celebró una cena de gala en las instalaciones de la Torre del Gall, en Sant Cugat de Sesgarrigues. El acto sirvió para reconocer la labor de los iniciadores de esta actividad, por parte de las empresas e instituciones del Penedès y de las entidades que desde Inglaterra coordinan el contacto con los diferentes alumnos.

Desde sus inicios este curso ha sido organizado por la Unión Vinícola del Penedès (UVIPE). El COPCA (Acció), es patrocinador histórico, al igual que dos de los principales grupos vinícolas de Cataluña, Torres (Miguel Torres y Jean Leon) y Freixenet (Freixenet y Segura Viudas), además de los Consejos Reguladores de la D.O. Penedès y de la D.O. Cava.

Y con la colaboración de la "The Wine and Spirit Trade Association", que es la asociación de importadores de bebidas alcohólicas del Reino Unido, por la selección de los profesionales invitados. Este movimiento ha generado la creación en Inglaterra de un colectivo llamado "Viejos Amigos del Cava and Penedès Wine Institute".

Todos estos años de excelente relación entre los profesionales del Penedès e Inglaterra se reflejó en la cena de gala, en la cual se contó con la asistencia de Antonio Montserrat, Director Territorial de Comercio (ICEX) y Joan Aguado, Director General del INCAVI quien lo hacía en delegación del Ministro de Agricultura, Alimentación i Acción Rural de la Generalitat de Cataluña. El acto se inició con los parlamentos de Graham Fortune en representación de Freixenet y Segura Viudas, y de Miguel Torres Maczasseck en nombre de Torres y Jean Leon. Después se proyectó un video con imágenes de la evolución del Cava & Penedès Wine Institute durante sus 25 años de existencia.

En el transcurso del acto se rindió homenaje a diversas personas que de alguna forma u otra, desde el Reino Unido, han sido parte del engranaje que ha hecho posible la culminación de este proyecto como son David Tromans, jefe de comunicación de The Wine and Spirit Trade Association, Andrew Henderson, uno de los artes del Cava & Penedès Wine Institute, y Lorne Mackillop, primer presidente de "Viejos Amigos".

También se rindió un emotivo reconocimiento a tres personas que desde sus inicios han estado plenamente implicadas en esta iniciativa: Mercè Argany (Freixenet), Albert Fornos (Torres) y Manuel Duran (Freixenet), cada uno de los cuales recibió un galardón.

Finalmente el reconocimiento más especial estuvo dedicado al último presidente de "Viejos Amigos", Philip Barnett, una de las personas claves para lograr este 25 aniversario y que recibió el pin de oro y un obsequio de manos de Montserrat Amat en nombre del grupo Freixenet y de Miguel Torres Jr. en nombre del grupo Torres. Acabaron los parlamentos Patty y Nigel Clift, los cuales han cogido las riendas de esta asociación, que hace de embajadora del vino del Penedès y el Cava en tierras inglesas.

La finalidad del curso esta basada en factores totalmente didácticos y formativos de lo que representa el territorio vitivinícola del Penedès dentro del marco catalan. Este año a parte de la visita a las empresas colaboradoras el programa de actos ha contemplado también, y como novedad, un show-room que se celebró el sábado en el hotel Calípolis de Sitges. Se trata de una muestra de los productos de ocho pequeñas empresas elaboradoras del Penedès. El objetivo de este show-room era que los profesionales ingleses pudieran catar los vinos y cavas delante de sus elaboradores para poder hablar y valorar los productos, desde la perspectiva de las costumbres del consumidor británico.

Los participantes del Cava and Penedès Wine Institute, son lo que se denomina prescriptores; es decir profesionales de la restauración, responsables de tiendas especializadas o periodistas y comerciales de Gran Bretaña.

Las 8 empresas participantes fueron: 1+1=3, Albet i Noya, Caves Nadal, Celler Pardas, Finca Valldosera, Jaume Serra, Pares Balta y Vilarnau.

Los organizadores de esta iniciativa consideran "muy importante poder mantener esta vinculación, con las personas que representan la mejor prescripción del mercado del Reino Unido, una vinculación necesaria para conservar unos estrechos lazos entre el empresariado del vino Penedès y el Cava con los expertos vinícolas de aquel país, posibilitando seguir siendo un icono de referencia en el mundo profesional ingles."

Todos los participantes en el transcurso de estos 25 años (alrededor de 300), valoran este curso como muy positivo. Alguno de ellos lo describe "como una experiencia fantástica y una oportunidad para aprender sobre todos los aspectos del Cava y del vino del Penedès". O como dice otro, "he disfrutado mucho con los excelentes vinos y cavas y continuare bebiendo Cava y Vino del Penedès". Este es el espíritu que se vive al finalizar cada edición y el objetivo principal



Huevos al Horno con Espárragos y Sobrasada

otoño

Mejillones en escabeche
Paletilla de cordero al horno
Rodaballo al horno con verduras

envía tu receta

Crema de mejillones al cilantro
por Jesimj Voyz
vea otras 2234 recetas enviadas por nuestros visitantes

boadas 60 cócteles magistrales

Adonis, Brooklyn, Knikerbocker, Presidente, Alaska, Claridge... estos tentempiés y muchos más

mis amigos cocineros

en este número Jean-claude Aranega nos presenta sus platos favoritos

galería de arte

este mes presentamos la obra de Pablo Pérez Rojas

Anuncios Google



Cata de Vinos

Aprende a Catar los Vinos.
Curso Fácil y Rápido. Infórmate!
www.estudiahosteleria.com

Penil ibèric a domicili

Servei personalitzat a la seva llar Consulti'ns preus i condicions
www.bayarri.cat

Curso de Enología

¿Quieres ser un Experto en Vinos? Fórmate y Asegura tu Futuro Laboral
www.Lectiva.net

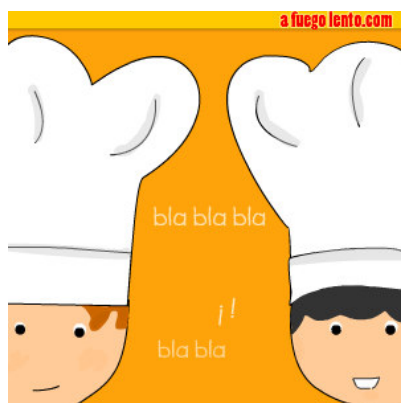
Selma events de somni

al cor del Penedès on volgueu o a masies exclusives pel vostre us
www.selmaaflagastronomia.com

Cata de Vinos Sevilla

Cursos de Cata de Vinos Sevilla. Maridaje de Vinos con comidas.
www.eventoclick.com

por el cual se creo.



Anuncios Google

- [Bodegas Rioja](#)
- [Bodegas Logroño](#)
- [Restaurantes Madrid](#)
- [Bodegas Faustino](#)

Todos los títulos de actualidad

"La tapa tradicional nunca ha dejado de estar de moda"

ENTREVISTA A KOLDO ROYO

Dos años de recetas infantiles

COCINANDO CON KOLDITO

El vino viste de diseño

Langosta

DICCIONARIO DE GASTRONOMÍA Y SALUD

Cócteles con Angel d'Or

Se acerca la fiesta del chocolate

I FERIA DEL CHOCOLATE DE MADRID

Thermomix publica nuevo libro de arroces

Un menú para cada día de la semana

ASADOR MADRILEÑO

Brindis al agua

La importancia del banquete de boda

afuegolento.com es una publicación electrónica de Bongust Producciones SL.
Copyright © 1998-2007, Todos los derechos reservados. [Aviso legal](#)
desarrollado por [at4.net](#)