

LLEIDA ES 'VEN' EN UNA MOSTRA ORGANITZADA PER LA DO COSTERS DEL SEGRE I GASTROSOLUCIONS



El vi va agafant força

Més de cent persones van participar ahir en un tast comentat per sommeliers en el que va ser l'acte central d'una jornada per promocionar els cellers de Lleida

SABINA DIEGO

LLEIDA | L'Institut d'Estudis Ilerdencs va acollir ahir la primera mostra de vins de la DO Costers del Segre, en dos sessions al matí i a la tarda dirigides al sector professional i al públic en general, respectivament. L'objectiu principal era atansar les qualitats del vi de la zona als restauradors i als consumidors. Uns vint cellers lleidatans van participar en la jornada, l'acte central de la qual va ser un tast comentat per experts sota el títol *La diversitat de les terres de Ponent*, en què cada empresari va presentar un dels seus caldos. La valoració del tast va anar a càrrec de personalitats de reconegut prestigi com els sommeliers dels restaurants El Bulli de Roses i Can Bosch de Cambrils, Ferran Centelles i Manel Subirà, respectivament; el director de productes de la Carte des Vins i president de l'Associació Catalana de Sommeliers, Jordi Bort, i el sommelier de l'Hotel Omm de Barcelona, Roger Viusà, que també és campió d'Europa 2008 per la World Assotiation Sommelier (WAS) i el segon classificat en el campionat del món. Unes cent persones del sector van participar en el tast.

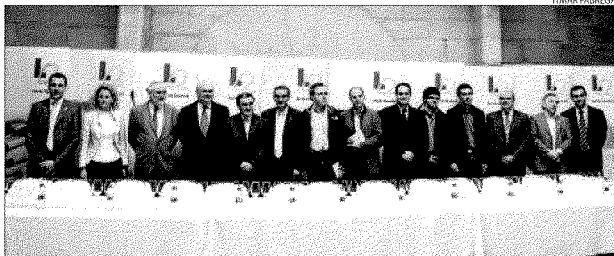
Les principals autoritats de Lleida van acompanyar el president del Consell Regulador, Magi Raventós, en aquest acte.

VEREMA

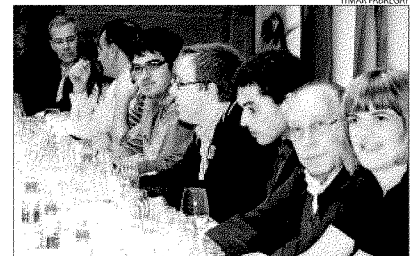
La producció d'aquest 2008 de la DO Costers del Segre baixa entre un 5% i un 10%, però la qualitat serà "excel·lent"

L'alcalde, Àngel Ros, es va mostrar molt satisfet d'iniciatives com aquesta, "que situen Lleida com un referent de qualitat i la projecten en l'àmbit internacional". Per la seua part, el president de la Diputació, Jaume Gilibert, va afirmar que el sector del vi "ha aconseguit un gran dinamisme econòmic" i va assegurar que la mostra es repetirà "apostant-hi encara més fort en pròximes edicions".

Aquest 2008, la producció de Costers del Segre serà entre un 5% i un 10% inferior a la de l'any passat, segons va afirmar ahir la secretària de la DO, Rocío Sánchez, "encara que tindrà una qualitat excel·lent, similar a la de la campanya del 2004".



Les principals autoritats de Lleida van posar al costat dels sommeliers ahir al matí.

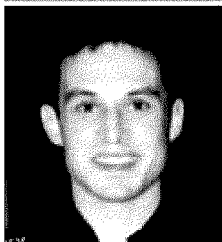


Els experts van comentar les qualitats dels caldos.



El pati de l'IEI va ser el privilegiat escenari del tast en què es van degustar una vintena de vins de la DO Costers del Segre.

ENTREVISTA



Roger Viusà

CAMPÍO D'ESPANYA I EUROPA DE SOMMELIERIA I SEGON CLASSIFICAT DEL CAMPIONAT DEL MÓN

"EN EL CONSUM DE VI, HA BAIXAT LA QUANTITAT PERÒ HA PUJAT LA QUALITAT"

En quina situació es troba el sector vinícola català?

El sector està en un moment molt viu. La majoria de cellers tenen gent molt jove al capdavant, gent que ha estudiat i que promet un gran futur. I el de Lleida en particular?

El sector lleidatà està en auge. Costers del Segre és una de les DO més complexes de Catalunya, amb una gran varietat orogràfica i geogràfica.

Creu que aquesta varietat és positiva per a una DO?

Sí, la diversitat és riquesa. No tindria lògica ni raó de ser que tots els vins de la DO tinguessin el mateix gust, ja que no tenen res a veure les Garrigues amb el Pallars Sobirà.

Com a sommelier, què opina dels vins de Costers del Segre?

Jo els valoro de forma molt positiva. Sobretot per les característiques de la zona, que té un

clima atlàntic, que dóna molt bons resultats als vins.

El consum de vi ha baixat en els últims anys. Què opina d'aquesta tendència?

La gent cada vegada es cuida més. Vivim una època de culte al cos. Abans a la taula sempre hi havia vi i ara no, però quan n'obrim una botella ens agrada saber-ne més, de manera que ha baixat la quantitat, però ha pujat la qualitat i l'interès.

LLEIDA ES 'VEN' ELS EMPRESARIS DE LA DO COSTERS DEL SEGRE ESPEREN REPETIR LA TROBADA L'ANY QUE VE

ITMAR FABREGAT



Més de cent persones van participar del tast comentat per sommeliers experts al pati de l'IEI ahir al matí.

"Primera mostra, per fi!"

Els responsables dels vint cellers participants van posar bona nota a l'acte, en què van veure una molt bona oportunitat per promocionar els vins lleidatans

S.D. LLEIDA | "Un marc incomparable per a una trobada que per fi s'ha fet realitat." Així definien ahir la primera mostra de vins Costers del Segre a l'IEI els responsables d'alguns dels vint cellers que van participar en l'acte. Altres afirmaven que han hagut de passar més de 20 anys per aconseguir reunir-se. La DO Costers del Segre es va constituir el 1986 i actualment compta amb 33 cellers, 669 viticultors i 4.860 hectàrees. Vint-i-dos anys després de la seua fundació, ahir es va celebrar per primera vegada una mostra de vins d'aquesta denominació d'origen, una iniciativa molt ben valorada pels responsables dels cellers, que hi van veure l'oportunitat de promocionar els seus caldos de forma conjunta.

"Aquest tipus de trobades ens ajuden a conèixer la gent del sector; com que la majoria som petits empresaris, hem d'anar tots a l'una per aconseguir una bona promoció per donar-nos a conèixer aquí i a fora", va afirmar Sara Balasch, fundadora dels cellers Mas Blanch i Jové de la Pobla de Cérvoles. Per la seua part, Manel Estudillo, res-

ponsable dels cellers Castell del Remei, va assegurar que aquesta "és una bona oportunitat per augmentar la comercialització dels nostres vins, sobretot a Lleida; a més, la presència de sommeliers molt reconeguts de les quatre províncies catalanes és un factor important per promocionar la DO a tot Catalunya", va afegir. Segons Estudillo, actes com aquest augmenten la possibilitat d'aparèixer a

les cartes dels restaurants, cosa molt important per a la DO Costers del Segre, que exporta el 40 per cent de la seua producció a altres països. "Hem de lluitar contra la *riojitis* que tenim aquí", va sentenciar Estudillo, referint-se a la gran oferta de vins de la Rioja que hi ha a les cartes dels restaurants catalans.

En aquest mateix sentit també treballa el departament

d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat, que ha posat en marxa Cartavi, un concurs de cartes de vins dirigit als restaurants. La iniciativa té com a objectiu fomentar la presència de vins catalans a les cartes dels restaurants de Catalunya i promoure'n així el coneixement i el consum responsable.

Segons l'últim estudi de mercat Nielsen encarregat per l'Ins-

titut Català de la Vinya i del Vi (Incavi), els vins catalans tenen una presència al canal de l'hostaleria del 25,9 per cent i, segons les percepcions dels restauradors i sommeliers, l'oferta catalana és "de bona qualitat, variada i diversa". Els interessats a participar en aquesta edició de Cartavi ja poden enviar la inscripció i la carta de vins del seu restaurant fins al 31 d'octubre.

Enquesta: Quins vins acostuma a demanar en un restaurant?



Laia García
27 ANYS, MAÏTRE

"M'agrada tastar vins d'altres països com França i Alemanya, sobretot si la relació qualitat-preu és bona. Si em decanto pels catalans, demano DO Priorat o Montsant."



Gregori Albareda
28 ANYS, COMERCIAL

"Intento elegir vins catalans i de Costers del Segre. Ara a les cartes hi ha més varietat, ja que abans hi havia molta més oferta de Rioja o de Ribera del Duero."



Anna Morrerres
45 ANYS, GESTORA

"Prefereixo els vins catalans i sobretot de Costers del Segre, que cada vegada són més presents a les cartes dels restaurants de Lleida. Fora ja és més difícil."



Luis Ruiz
24 ANYS, CAMBRER

"Visc a Tarragona i allà és difícil trobar vins de Costers del Segre que no siguin de Raimat, Castell del Remei o Cérvoles. Jo em decanto pels de la DO Priorat i Montsant."



Josep Maria Tarrat
76 ANYS, JUBILAT

"Jo bec poc però, si he d'elegir, prefereixo vins catalans perquè sóc molt patriòtic. Si puc, em decanto pel de Vila Corona perquè sóc de Tremp i m'agrada."