

LA VINOTECA CATALANA

Descubrir la envidiable relación calidad-precio

RAMON FRANÇÀS - Barcelona - 20/11/2008

En las cartas del 97,6% de los restaurantes de dos o más tenedores y en los hoteles de tres o más estrellas de la ciudad de Barcelona no faltan vinos de La Rioja. La segunda DO mejor representada es el Penedès, con un 92,9%. Así lo atestigua un estudio encargado por el Observatori de la Vinya, el Vi i el Cava, donde participa el Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi) al Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari (Creda). Si lo que se observa son las ventas, los rioja tienen una relevancia del 82,7%, por un 55,4% de los del Penedès. La presencia en los restaurantes de la mayoría de las denominaciones catalanas no llega a un 50%.

El presidente de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres, el catalán Juan Muñoz, se muestra convencido de que "cada vez se bebe más vino catalán en Catalunya", y que "no hay que tener miedo a comparar el vino catalán con cualquiera de los mejores del mundo". Puntualiza, eso sí, que es necesaria más promoción y que "debe pedirse vino catalán no por catalán, sino por bueno".

El sumiller del Via Veneto, José Martínez, entiende que quien manda a la hora de elegir un vino es el cliente y que "es muy difícil cambiar los hábitos cuando nuestros padres y abuelos se educaron con el paladar de La Rioja". Por ello opina que "debe procurarse que las nuevas generaciones crezcan con nuestros vinos".

Toni Bru, presidente de los sumilleres de Tarragona y propietario de El Cellar de l'Aspic de Falset, entiende que el poco consumo de vino catalán es exclusivo de Barcelona y su área metropolitana. Asegura que un 95% de los vinos que se sirven en su restaurante son catalanes, y añade que "no puede ser que el vino de la casa de un restaurante catalán sea de La Rioja, de Campo de Borja o de la Ribera del Duero".

Jordi Paronella, sumiller de Cal Xim de Sant Pau d'Ordal, entiende que "es necesario incorporar en las cartas de vinos producto catalán competente, el más apreciado y el mejor elaborado, para que los clientes puedan comparar la envidiable relación entre calidad y precio del vino catalán con otras regiones que tienen más imagen de marca o prestigio". Opina también: "Falta que los sumilleres conozcamos bien nuestros productos y tengamos una clara vocación respecto al producto de nuestra tierra, creer más en la calidad que tienen muchos vinos catalanes". Para revertir la situación propone crear una imagen de marca de las denominaciones de origen catalanas y "hacer piña" los elaboradores y los distribuidores, los sumilleres y los vendedores finales.

Paronella es sumiller del restaurante ganador del primer concurso Cartaví, que premia la presencia de vinos catalanes en los restaurantes catalanes. El lunes se entregarán en Barcelona

los premios del segundo Cartaví, en el que han participado más de 450 restaurantes y que organiza la Associació Vinícola Catalana y la Unió Vinícola del Penedès, con la colaboración de la Associació Catalana de Sumillers y del Incavi.

```
.element{width:220px; margin:20px 5px;} body{ background-image:none; background-color:#f0f0f0;} .twingly, .ContensNostra,#twinglyAmbPosts {float:left;} #Copy{float:left; width:360px;} .tw_widget{padding-left:3px;} .tw_pager, .tw_list .tw_item{margin-right:3px;} .tw_list .sub {width:auto;} .twinglyBlogs{width:214px;background:#f0f0f0 url(http://web.lavanguardia.es/lvd/lv24h2007/eltiempo/css/img/bg1_33_1temps.gif) repeat-x 1px 0; height:25px; padding:3px;}
```

LA VANGUARDIA, el diario más vendido en Catalunya

Copyright La Vanguardia Ediciones S.L.

All Rights Reserved - [Aviso Legal](#) - [Contacte con nosotros](#) - [Publicidad](#)

[javascript:history.back\(\);javascript:history.back\(\);](#)