

dissabte, 29 de novembre de 2008

&gt;

## Un forat a la carta

La Denominació d'Origen Catalunya es presenta als restauradors del Garraf per tal que els vins dels país gaudeixin d'un major protagonisme en les seves cartes

### la contra

#### LAURA MARÍN.

Si a la Rioja ningú entendria dinar en un restaurant que no tingués a la carta de vins els millors productes de la popular regió vitivinícola, Catalunya no pot ser menys. Definitivament, els inicis no han estat fàcils, però cada cop més els restauradors entenen que igual que ofereixen als seus clients plats elaborats amb els productes propis de la seva terra, la carta de vins ha de seguir aquesta mateixa filosofia.

Amb l'objectiu de consolidar aquesta nova tendència, la Denominació d'Origen Catalunya ha posat en marxa una campanya de promoció dels vins catalans entre els restauradors per fomentar la seva presència a les cartes, on encara s'han d'anar fent un forat als cellers nacionals. La campanya *Som d'on venim*, que està en marxa des de principis d'any, ha arribat aquesta setmana al Garraf i ho ha fet amb una presentació i degustació de vins adreçada als restauradors comarcals. «Es tracta d'una campanya que estem presentant a tots els gremis de restauració de Catalunya i que ens permet fer una feina pedagògica del que és la DO Catalunya, del que fem», apunta Xavier Pié, president de l'entitat i conductor de la sessió que es va fer dimarts al vespre al restaurant Negrefum de Vilanova i la Geltrú. Pié considera que la campanya de promoció dels vins catalans «és fruit d'una realitat: som una DO molt coneguda per l'exportació, però pel mercat interior som encara uns grans desconeguts, així que la idea és trencar una mica aquest glaç que sembla que hi hagi, i que la gent ens conegui i sàpiga quins vins s'estan fent a la DO Catalunya».



En aquest sentit, des de l'entitat creuen que la manera més eficient d'invertir els recursos de promoció és aquesta: organitzar un tast per redescobrir els vins als responsables de convèncer els clients. «Ens hem de guanyar els restauradors i la gent que cada dia té la capacitat de donar a conèixer vins», puntualitza Xavier Pié, que reconeix que fins ara era estrany trobar un vi català en una carta de restaurant, però que la tendència s'està invertint. Iniciatives com la que s'ha donat aquesta setmana al Garraf contribueixen a omplir el buit que fins ara hi havia en moltes cartes de vins, perquè hi ha qui considera que oferint Riojas i Riberas del Duero es té coberta la necessitat del client.

Durant les trobades que està fent la Denominació d'Origen Catalunya s'insisteix a explicar que «una DO no és res més que la garantia d'una qualitat i d'un origen»: «la qualitat dels vins catalans és molt bona, si no, no tindríem l'èxit que tenim en les exportacions», defensa Xavier Pié, que també és partidari de les DO regionals pel paper enriquidor que tenen per al conjunt de l'oferta vitivinícola del país. En aquest sentit, Pié no és contrari al projecte de creació d'una DO Garraf que alguns professionals de la comarca fa temps que proposen però que no s'acaba de materialitzar. L'objectiu d'aquesta iniciativa era marcar una diferència respecte als vins del Penedès, la diferència que marca des del clima fins a l'elaboració, però continua en projecte. Malgrat això, Pié va comentar que «la creació de denominacions d'origen petites no és dolenta, perquè aquesta manera de treballar en subzones enriqueix el global».

La presentació de la campanya de la DO Catalunya es va fer al Negrefum la mateixa setmana que el restaurant vilanoví rebia una menció especial en el concurs Cartavi 2008. Aquest premi, organitzat des de l'Uvipec i l'Associació Vinícola Catalana, té com a objectiu igualment potenciar la presència i els consum dels vins catalans i ha recollit la carta de vins del Negrefum com una de les 35 millors de Catalunya.

Aquest és un servei de notícies creat pel diari [El Punt](#) i distribuït per [VilaWeb](#).  
És prohibida la reproducció sense l'autorització expressa d'Hermes Comunicacions S.A.

