

Cartaví 2008 congrega a más de 450 restaurantes

**LA GRAVA, EL CELLER DE L'ASPIC Y LA CLARA FUERON
LOS VENCEDORES DEL CONCURSO DE CARTAS DE VINOS**



La segunda edición del concurso a la mejor carta de vinos catalanes superó las expectativas de participación. Los restaurantes que se presentaron demostraron un alto nivel en la selección de sus elaborados. Muestra de ello son los galardones y menciones que se entregaron a cerca de 60 establecimientos. El acto, organizado por el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, contó con la colaboración de una treintena de bodegas, que ofrecieron una degustación de sus vinos y cavas a los asistentes. Texto: Saray García. Fotos: S.García y cedidas por UVIPE

La carta de vinos es uno de los elementos más importantes de un restaurante. Blancos, tintos, rosados o espumosos deben estar en consonancia con la filosofía del local, las recetas que en él se sirven y por qué no, con una amplia presencia de los elaborados de la zona. Precisamente este

último aspecto es el que quiere premiar Cartaví, el concurso a la mejor carta de vinos catalanes de los restaurantes de Barcelona, Tarragona, Lleida y Girona. El certamen, que este año llega a su segunda edición, presentó una novedad y es que los premios se establecieron en cuatro categorías a fin de poder abarcar

la amplia gama de restaurantes ubicados en Cataluña. Las categorías se estructuraron en función del precio medio del cubierto sin tener en cuenta el vino. El resultado fue un primer grupo de hasta 29 euros, un segundo de 30 a 49 euros, un tercero de 50 a 80 euros y por último, el de más de 80 euros.



LA PRESENCIA DE LOS VINOS CATALANES EN LA HOSTELERIA

El INCAVI encargó a Nielsen un estudio de mercado sobre los vinos catalanes, del que se desprende que los elaborados con denominación de origen tienen una presencia en el canal de la hostelería del 25,9%. Los restauradores y sumilleres, también según datos del estudio,

consideran que los vinos catalanes son de buena calidad, variados y diversos. La iniciativa Cartaví, que cuenta con el apoyo del INCAVI y está organizada por la Asociación Vinícola Catalana y la Unión Vinícola del Penedès, con la colaboración de la Asociación Catalana de Sumilleres, pretende incrementar la presencia de los elaborados, que cuentan con un alto grado de valoración entre restauradores y consumidores.

La ceremonia

El acto de entrega se celebró en el Palacio de Congresos de Cataluña (Barcelona) y estuvo presidido por Xavier Castella, secretario general del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural de la Generalitat de Catalunya. Estuvo acompañado de Joan Aguado, director general del Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI); Miquel A. Torres, presidente de la patronal de empresarios del vino UVIPE; Ramon Roqueta, presidente de la Asociación Vinícola Catalana, y Jordi Bort, presidente de la Asociación Catalana de Sumilleres.

En total, más de 450 restaurantes se presentaron a la selección –una participación más alta que la del año pasado–, de los cuales, casi 60 resultaron premiados con galardones o menciones. Y a juzgar por las palabras del jurado, fue una tarea de lo más compleja debido al alto nivel de las cartas presentadas. Los ganadores de esta segunda edición de Cartaví son el restaurante La Clara (Barcelona), en categoría de precio medio de hasta 29 €, El Celler de l'Aspic (Falset, Tarragona), en la categoría de precio medio de entre 30 y 49 €, y el restaurante La Grava (El Morell, Tarragona), en la categoría de entre 50 y 80 €. El premio para la categoría

de más de 80 euros quedó desierto. Los galardonados recibieron un lote de productos como obsequios, entre los que destacaron packs de enoturismo en el Castillo de Peralada (que recibió un reconocimiento por la labor en el turismo vitivinícola realizada en Catalunya), copas y decantadores de la marca Riedel o reportajes de los restaurantes ganadores en *Vinos y Restaurantes*.

En el marco del certamen se celebró un *showroom* con la presencia de más de treinta bodegas de todo el territorio catalán, que ofrecieron sus vinos y cavas a todos los asistentes a lo largo de todo el acto. ☎

Primeros premios de las tres categorías



Terceros premios a los restaurantes de hasta 29 €

LOS MIEMBROS DEL JURADO

- **SR. ENRIC BARTRA:** Representante del INCAVI
- **SR. TONI FALGUERAS:** Gerente del Celler de Gelida
- **SR. ENRIC GENÉ:** Presidente de la Federación Intercomarcal de Hostelería y Restauración y Presidente del Gremio de Hostelería del Vallés Occidental y Barcelonès
- **SR. JORDI GRAU:** Gerente de Vins i Licors Grau
- **SR. JORDI MASSÓ:** Gerente de Massó Grup de Comunicació Visual
- **SR. PERE MONJE:** Gerente del Restaurante Via Veneto
- **SR. SALVADOR ROVIRA:** Representante del INCAVI

Restaurantes recomendados de hasta 29 €



Segundos premios de los restaurantes de 30 a 49 €

RESTAURANTES PREMIADOS

* PRECIO MEDIO HASTA 29 €

PREMIADOS

- 1º. La Clara (Barcelona)
- 2º. Cal Lluís (Sant Martí Sarroca)
- 2º. Epicur Taberna Urbana (Barcelona)
- 3º. Mas Renart (Mollet de Perelada)
- 3º. Can Panyella (Gelida)
- 3º. La Llavor dels Orígens (Barcelona)
- 3º. Moderno (Vilalba dels Arcs)

RECOMENDADOS

- La Terrassa del Museu (Barcelona)
- Can Muni (Calonge)
- Paolet (Tortosa)
- Niu Nou (Bagà)
- Las Vegas (Manresa)

FINALISTAS

- La Queixalada (Canet de Mar)
- La Duquesa (Barcelona)
- Fitora (Barcelona)

* PRECIO MEDIO ENTRE 30-49 €

PREMIADOS

- 1º. El Celler de l'Aspic (Falset)
- 2º. Ú (Avinyonet del Penedès)
- 2º. Hostal Sport (Falset)
- 2º. Les Moles (Ulldecona)
- 3º. Mas Romeu (Lloret de Mar)

- 3º. Ponts (Ponts)
- 3º. Pera Batlla (Ventalló)
- 3º. Cal Blay Vinticinco (Sant Sadurn d'Anoia)

RECOMENDADOS

- Hotel Restaurant El Bosc (Banyeres del Penedès)
- El Pa Torrat (Castellvell del Camp)
- Nectari (Barcelona)
- Fonda Neus (Sant Sadurn d'Anoia)
- La Posada (Sant Pere Molanta)
- Negrefum (Vilanova i la Geltrú)
- Cal Xim Barcelona (Barcelona)

FINALISTAS

- El Molí de Cal Tof (El Vendrell)
- Les Voltes de Sant Sebastià (Moià)
- Semproniana (Barcelona)
- Cal Torru (Llívia)
- Vivanda (Barcelona)
- Casa Leopoldo (Barcelona)
- Café de l'Acadèmia (Barcelona)
- 4 Gats (Barcelona)
- Cent Onze (Barcelona)

* PRECIO MEDIO ENTRE 50-80 €

PREMIADOS

- 1º. La Grava (El Morell)
- 2º. Sant Miquel (Vallromanes)
- 2º. El Roser 2 (L'Escala)



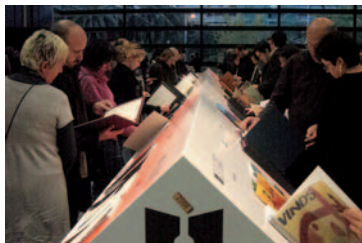
- 2º. El Jardí (Igualada)
- 3º. Can Bosch (Cambrils)
- 3º. Cinc Sentits (Barcelona)
- 3º. Sa Punta (Pals)
- 3º. Racó d'en Cesc (Barcelona)

RECOMENDADOS

- La Vinya del Senyor (Barcelona)
- Neyras (Barcelona)
- Forestier (Barcelona)
- Comerç 24 (Barcelona)
- L'indret (Barcelona)

FINALISTAS

- Petit París (Barcelona)
- Saüc (Barcelona)
- La Fonda del Port Olímpic (Barcelona)
- Art Kuisine (Barcelona)
- Sikkim (Barcelona)



LISTADO DE BODEGAS PARTICIPANTES

- | | | |
|---------------------------|-----------------------------|-----------------|
| ■ Abadal | ■ Celler Mariol | ■ Jané Ventura |
| ■ Acústic Celler | ■ Celler Mas Foraster | ■ Jaume Serra |
| ■ Agustí Torelló | ■ Cellers Unió | ■ Jean Leon |
| ■ Albet i Noya | ■ Cims de Porrera | ■ Joan Sardà |
| ■ Alsina Sardà | ■ Covides Vinyes-Cellers | ■ Juvé y Camps |
| ■ Antonio Mascaró | ■ Espelt Viticultors | ■ Mas Comtal |
| ■ Avgvstvs - Euroselecció | ■ Finca Mas Rodó | ■ Miguel Torres |
| ■ Bodegas Pinord | ■ Fivin | ■ Rendé Masdeu |
| ■ Can Ràfols dels Caus | ■ Gonzalez Byass - Vilarnau | ■ Segura Viudas |
| ■ Casa Gran del Siurana | ■ Gramona | ■ Simó de Palau |
| ■ Castell de Peralada | ■ Heretat Mas Tinell | ■ Torelló |
| ■ Celler Carles Andreu | ■ Huguet de Can Feixes | ■ Vins Padró |