

el 3 de vuit

el setmanari del penedès

VINS I CAVES

09/01/2008

El consum de vi a la restauració es manté en general tot i que el sector acusa una davallada de la clientela



VILAFRANCA

Imma Pulido

Passades les festes, és hora de començar a fer balanç de com s'han passat unes dates que enguany han estat marcades per les repercussions de la crisi a tots els sectors. Vendes nadalenques, rebaixes, consum de lleure i, per descomptat, la restauració, han estat i seran objecte d'anàlisi per copsar el pols de les economies domèstiques i les seves despeses durant aquestes dates. Dins la

Els restaurants han notat una davallada de la clientela però, en general, s'ha mantingut el consum de vi

restauració, hem volgut fer un cop d'ull també al sector del vi que, segons les impressions dels restauradors, estan mantenint bastant bé l'impacte de la crisi, sobretot els restaurants de preu més alt, on es continua consumint vi, tot i que ha baixat el nombre de clients.

Les impressions generals dels restauradors són força positives quan la pregunta que se'ls formula és "Com han anat les consumicions de vi durant aquestes festes?" Una altra cosa és la clientela que, en general, ha baixat molt durant aquestes dates respecte l'any passat. "Ja no es nota l'alegria de fa uns mesos" afirmen molts restauradors, que reconeixen que els han baixat molt els dinars d'empresa, trobades familiars o, fins i tot, els sopars de la revetlla de Cap d'Any en els quals, en alguns casos, s'han hagut de conformar amb el 50% d'ocupació, segons explica Baltassar Julià, del restaurant El Molí de Cal Tof del Vendrell. Julià, malgrat aquest panorama general, se sent satisfet del balanç de festes i del consum de vi ja que "a casa amb la bodega que tenim i que inclou unes 300 referències a la carta, la gent s'anima a demanar bons vins i no han estalviat massa". Fins i tot explica que ha trobat taules de quatre o més persones que optaven per anar tastant vins diferents i per anar-los coneixent. On s'ha notat la davallada, segons Julià, ha estat en el consum de licors on la baixada ha estat "espectacular" i en els dinars de grups d'empresa, sobretot, on s'ha optat pel vi de la casa. Una tesi, aquesta darrera, que comparteix també Ton Colet, sumiller del restaurant Cal Baly Vinticinç de Sant Sadurní, que també han tingut tancat durant les festes més assenyalades però que ha observat aquesta recessió en el tipus de vi consumit en els menús per a grups.

Al Gat Blau, de Vilafranca, també han tancat durant alguns dies centrals de les festes però coincideixen en què hi ha hagut menys moviment. Olga Guasch, responsable del restaurant, afirma que durant les dates nadalenques ha ofert menús per la Fira del Gall i per a grups d'empreses, amb els vins inclosos, però si analitza el darrer trimestre observa que "abans una taula de quatre consumia tranquil·lament dues ampolles de vi i ara en canvi tan sols una".

A Cal Pere del Maset, de Sant Pau d'Ordal, són força optimistes i, tot i que admeten que la baixada de clients ha estat important, Joan Massana explica que, enguany, a casa seva s'han consumit vins cars i fins i tot creu que aquells que han anat al restaurant han fet més despesa en aquest camp que en altres ocasions.

El fill d'en Joan Massana, en Pere, junt amb en Pere Joan Insenser, estan també al capdavant del nou restaurant Divinac de Vilafranca, on el consum de vi és un dels pilars fonamentals de l'establiment. Allà es poden degustar copes de Pingus o de l'Espectacle a preus que arriben fins els 125 euros la copa però, malgrat el preu, Massana afirma que han servit molt vi, tant a copes com a les taules durant els àpats.

Impressions de més consum de vi català

A partir de la setmana vinent caldrà veure quina és la reacció dels elaboradors i sobretot el

balanç que ells fan d'aquestes festes i les seves vendes. De moment, però, i a falta de dades oficials, Joan Gil, director d'Uvipe, creu que "hi hagut un grau més alt de sensibilització per oferir i/o reclamar la presència de vins catalans, tant en els menús de feina com especialment a les paneres que han fet les empreses". Respecte el consum als restaurants, Gil ha explicat que les referències generals que té la patronal són que, en conjunt, s'ha consumit més o menys que altres anys però que el client ha estudiat més la relació qualitat/preu del que demanava.

En aquesta mateixa línia, el director general de l'Incavi, Joan Aguado, ha explicat que, com en tots els productes, en el sector del vi "segur que hi haurà una situació de certa recessió en el consum; però la sensació que té és que cada cop hi ha més sensibilitat a l'hora de demanar un vi català". L'Incavi ha dut a terme aquestes festes una nova edició de la campanya de promoció del consum de vins catalans amb el sumiller Roger Viusà com a protagonista.