

Tast de vins, col·loqui i sopar al restaurant Noray

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
REDACCIÓ

El restaurant Noray de l'Hotel Port Salins d'Empuriabrava, a Castelló d'Empúries, va organitzar divendres passat un sopar-cata amb vins del seu celler. Trenta-cinc persones, entre clients del restaurant i amants del món del vi, van participar en aquesta activitat que es repeteix unes dues o tres vegades al llarg de l'hivern.

El procés és sempre el mateix. La cuina del restaurant elabora un plat especialment pensat per al vi triat. En aquest cas els vins que es van servir

aquella nit van ser Blanc de Bàrbara Forés 2003 del celler Bàrbara Forés, per acompanyar els aperitius; la garnatxa blanca Quintà 2002 per als primers plats, i un Coma d'en Pou 2000 per als segons. L'àpat es va cloure amb una garnatxa blanca Dolç de Bàrbara Forés 2000. La particularitat és que mentre l'enòloga i propietària del restaurant, Ma. Carme Ferrer, explicava amb detall les essències dels vins presentats, el somelier i director, Fernando Casado, narrava les excel·lències de cada plat i el perquè del vi triat.

ROGER LLIXA



A la cata es van donar a provar dos vins del celler Bàrbara Forés, una empresa familiar situada a la Terra Alta