

Farré-Garriga suma vuit noves medalles en l'última edició del concurs Girovi

► La companyia de Caldes de Malavella amb celler a la Granada Penedès és la més premiada, amb dos ors, cinc plates i un bronze

CALDES DE MALAVELLA | DdG

■ Farré-Garriga, amb seu a Caldes de Malavella i celler al Penedès, ha obtingut vuit medalles en la darrera edició del Concurs de Vins i Caves de Catalunya Girovi 2010, i es converteix així en la companyia amb més reconeixements d'entre les participants.

Dos dels seus caves –el Brut Nature Rosat de la Lídia, i el Brut Nature Farré-Garriga– han obtingut la medalla d'or. De la seva banda, 5 productes del celler han rebut la medalla de plata: Brut Nature 1999, el Brut Nature Reserva Blanc de Núria, Gran Reserva de la Mònica collita 2007, Brut Nature Primer Quinqueni, i el Vi Blanc Chardonnay monovarietal. Finalment, el Brut Reserva Raquel, va obtenir una medalla de bronze.

Des de la companyia, Josep Garriga, va expressar la seva satisfacció pel reconeixement: «Quan fa un any vam rebre set medalles, pensava que no podríem repetir-ho; els premis demostren que anem en la bona línia i «ens animen a treballar per millorar cada dia». A més, va destacar que «hem aconseguit aquests reconeixements competint amb cellers de gran prestigi».

Fa uns mesos, Agustí Ensesa, de l'Escola de Tastavins del Gironès –organitzador del concurs– va destacar que «l'elaboració artesanal, acurada i ben controlada que es realitza a la petita cava artesana situada a la Granada del Penedès demostra que les coses ben fetes tenen el seu premi».

Amb una producció anual de 30.000 ampolles de cava i 40.000 de vi, Farré-Garriga participa al concurs Girovi des de l'any 1998, i sempre han aconseguit alguna medalla per part del jurat.

El jurat del concurs estava format per 200 tastadors experts, professors, alumnes i exalumnes de l'Escola d'Hostaleria de Girona i de l'Escola de Tastavins del Gironès, inòlegs, sommeliers, el labora-



Els propietaris de Farré-Garriga a les instal·lacions de l'empresa a Caldes.

dors de vi i cava, comerciants, restauradors i consumidors. El concurs està homologat per Mestres Tastavins i Cellers de Catalunya.

A banda de la venda directa a la seu de la companyia a Caldes, Farré-Garriga distribueix en diversos establiments com pastisseries, establiments de delicadeses, rostisseries i algun restaurant. També té un acord amb exclusiva amb el Gremi de Carnissers i Xarcuters per la venda de gamma de vins i caves Pau Guimerà.

Josep Garriga va destacar la bona acollida que ha tingut el cava

brut nature 1999, que es comercialitza des de fa un any; és «cava més jove, i per tant més econòmic, però de qualitat, i en el qual no s'utilitza licor d'expedició». El fet que el cava hagi estat guardonat amb una medalla de plata mostra que qualitat i preu no tenen perquè està renyits.

De cara als propers mesos, Farré Garriga preveu iniciar la comercialització del Brut Nature Reserva «Blanc de Núria», també guardonat en el concurs amb una medalla de plata, i en el qual va participar amb una etiqueta provisional.

ANIOL RESCLOSA