

## Un tast de molta alçada

**Més de 200 persones participen al segon tast de vins al Puigmal organitzat per la DO Empordà**



*Els participants al cim del Puigmal Foto: Glam Comunicació*

Unes dues-centes persones van tornar a fer el cim del Puigmal, juntament amb la Denominació d'Origen Empordà, aquest diumenge 31 de juliol. Una convocatòria oberta a tothom que va ser organitzada pel Consell Regulador amb el suport del Club Alpí Palamós per fer un "tast d'alçada" de vins de l'Empordà al cim del Puigmal (2.909,6 metres).

Aquesta proposta original va ser molt ben acollida per part d'uns 200 participants que van enfilel el camí del cim ben aviat. L'objectiu d'aquesta iniciativa, amb un alt contingut simbòlic, era situar per segon any consecutiu els vins de l'Empordà al punt més alt d'una de les muntanyes més emblemàtiques de Catalunya i el sostre de les comarques gironines.

La convocatòria va tornar a repetir l'èxit de l'any passat. Malgrat les inclemències del temps d'aquests darrers dies, la jornada va ser esplèndida i el sol va lluir tot el dia. Els assistents, amants del vi i de la muntanya, van poder fer un tast i gaudir d'unes vistes magnífiques ja que els 16 cellers participants van pujar alguns dels seus millors productes. A més, l'organització va repartir unes copes commemoratives per tal de poder fer el tast un cop assolit el cim. Des del Consell Regulador de la DO Empordà es valora molt positivament l'experiència i tant pel nombre d'assistents com pel bon ambient sembla que aquesta activitat enològica i lúdico-festiva tindrà continuïtat en el futur. A més, s'estudiarà la possibilitat de "comptar amb alguna sorpresa al cim".

Els participants van fer un ascens de tres hores i dues més de descens. El cim es va fer pels voltants del migdia, i un cop allà es va celebrar el tast de vins. Posteriorment es va organitzar el dinar i a les 16 h s'iniciava el retorn cap al Coll de Fontalba, punt d'inici de l'expedició.



Foto: Glam Comunicació

### **Cellers participants**

Els 16 cellers que van participar en aquesta ascensió van ser:

- \*lavinyeta (Mollet de Peralada) amb el vi Llavors 2009
- Bodegas Trobat (Garriguella) amb Amat Blanc Sauvignon 2010
- Celler Arché Pagès (Capmany) amb Bonfill 2006
- Celler Can Sais (Vall-llobrega) amb Gregal 2010
- Celler Cooperatiu d'Espolla (Espolla) amb Espolla Garnatxa Gran Reserva
- Celler Gelamà (Vilajuïga) amb Macabeu 2010
- Celler Martí Fabra (Sant Climent Sescebes) amb Masia Carreras blanc 2009
- Cooperativa de Garriguella (Garriguella) amb Garriguella crianHa 2008
- Empordàlia (Pau) amb Empordàlia Samsó 2009
- Mas Pòlit amb Mas Pòlit 2009
- Oliver Conti (Capmany) amb Treyu 2010
- Pere Guardiola (Capmany) amb Anhel 2010
- Roig Parals (Mollet de Peralada) amb La Botera 2008
- Terra Remota (Sant Climent Sescebes) amb Clos Adrien 2008
- Vinyes dels Aspres (Cantallops) amb Negre dels Aspres 2007
- Vinyes d'Olivardots (Capmany) amb Gresa 2010

El Consell Regulador de la Denominació d'origen Empordà vetlla per la qualitat i la producció del vi i per la consolidació d'una imatge de prestigi. Actualment, la zona de producció ocupa una superfície d'unes 2.000 hectàrees de vinya i la integren una quarantena de cellers i més de 400 viticultors.

Darrerament, l'especialista nord-americà Robert Parker ha situat en la seva prestigiosa llista "The Wine Advocate" a 44 vins de la DO Empordà. D'aquests, un total de 28 (més de meitat), tenen una puntuació de 90 o més en un màxim de 100. El vi que ha obtingut una puntuació més alta ha estat el Vd'O del celler Vinyes d'Olivardots de Capmany amb 94 punts.