

ES TRACTA D'UNA BEGUDA DE 30 GRAUS QUE S'ELABORA A LA COMARCA DE LA SEGARRA

# Farré-Garriga de Caldes de Malavella inicia la comercialització d'un nou licor de camamilla

O.P.

CALDES DE MALAVELLA

□ Després d'assolir reconeixement i prestigi pels seus vins i caves, la companyia gironina Farré-Garriga aposta per un nou producte. Es tracta d'un licor de flors de camamilla silvestre seca, una beguda pràcticament inèdita en el mercat. La flor de camamilla que serveix com a base d'aquest licor es recull a la Segarra, comarca on també es realitza el procés d'elaboració.

La setmana passada es van embotellar les primeres ampolles d'aquest licor de 30 graus. Tal com expliquen els responsables de Fa-

rré-Garriga, «té un gust suau i, gràcies a les propietats de la fari-gola és un molt bon digestiu». Tot i que no descarten que es pugui prendre fred, aconsellen prendre'l a temperatura ambient, per tal «d'apreciar el gust i l'aroma de la camamilla».

El responsable, Xavier Carbonell, explica el procés que comença amb la recol·lecció de les flors de camamilla de secà que se sotmeten a l'anomenada maceració hidroalcohòlica, és a dir, es deixa reposar en un recipient amb aigua i alcohol a parts iguals. després de 40 dies s'obté la base del licor, un concentrat molt fort, que es mescla amb aigua desmineralitzada,

sucre i alcohol. Es remena tot i es filtra, deixant reposar la solució tres o quatre dies i ja està llesta per ser comercialitzada.

Tot i que les caves Farré-Garriga són molt joves (es van presentar l'any 1996), en poc temps s'han fet un nom dins dels vins i caves de qualitat a Catalunya. En aquest sentit cal destacar el gran nombre de premis rebuts en el Concurs de Vins de Catalunya, en el qual participen cellers de totes les denominacions d'origen catalanes.

En aquest sentit cal destacar els guardons assolits en aquest concurs pel caves Raquel i Gran Reserva de la Mònica. Farré-Garriga també ha obtingut premis per

un Blanc Xarel·lo, un Chardonnay i per un Cabernet Sauvignon Criança.

## Nous projectes

Els responsables de Farré-Garriga esperen comercialitzar durant els primers mesos de l'any 2004 un nou producte «de màxima qualitat». Tot i no desvelar de quin producte es tracta, afirmen que no és un cava i que fa dos anys que hi treballen.

«Ara, finalment podem dir que hem assolit el producte que estàvem buscant. Només podem assegurar que seguirà la mateixa línia de qualitat que tenen tots els nostres productes», conclouen.

ORIOL PUIG



Nou licor de camamilla.