

El celler Oliver Conti entra en els pinot negre amb un vi de Tortellà



Una ampolla del flamant vi durant el tast de presentació, celebrat al Museu dels Sants d'Olot.
Foto: R. E.

El celler Oliver Conti ha tret al mercat el seu primer pinot negre, procedent de la collita del 2012 de la seva finca de Tortellà. El nou vi és un punt d'inflexió en l'agroalimentació de la Garrotxa, atès que el cultiu de la vinya s'havia perdut en aquesta comarca. El pinot negre d'Oliver Conti és el primer fruit d'un projecte nascut fa una dècada, va recordar el propietari del celler, Xavier Oliver, quan dijous va presentar el vi. "Sempre hem pres iniciatives poc habituals i ens faltava aconseguir un pinot negre, que és difícil de fer", va explicar. Per assolir-ho van comprar la finca del mas Parella de Tortellà, on les condicions físiques –com ara l'altitud i les temperatures– són més adients per a aquest tipus de raïm que no pas la zona de Capmany, on Oliver Conti té el celler. De la primera collita, n'han sortit 1.200 ampolles, una quantitat limitada per les dificultats d'aquesta varietat de vi.

La presentació es va fer al Museu dels Sants d'Olot, en un tast que va incloure un maridatge per il·lustrar les prestacions del pinot negre com a acompanyant, amb dos plats que van preparar per a l'ocasió els restaurants Les Cols i Ca l'Enric.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 04-11-2014 Pàgina 47

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/791394-el-celler-oliver-conti-entra-en-els-pinot-negre-amb-un-vi-de-tortella.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss