

Vins d'abril, regals de primavera

El mes d'abril fa olor de vi. Ja és a punt la tercera edició del festival d'enoturisme de la Costa Brava, Vívid, i a les caves Torelló se'ls ha ocorregut batejar la seva última creació amb el significatiu nom de Rosa d'Abril. “L'abril és el mes de l'amor a Catalunya i les roses són el seu símbol”, diuen els Torelló d'un vi que s'inspira en els rosers de la finca familiar Can Martí i que neix amb la finalitat de convertir-se en imprescindible en els àpats d'estiu. “Té poca graduació, és fresquet i lliga a la perfecció amb els arrossos, el peix blanc... És ideal per dur-te'l a la platja o al vaixell”, comenten els germans Paco i Toni de la Rosa Torelló, que duran la nova creació a final d'abril al seu estand d'Alimentària, un dels més freqüentats del saló Intervin.

Arriba el festival del vi de la Costa Brava mentre Girona lluita per ser seu de la gran festa Michelin

Les caves Torelló bategen el seu nou vi d'estiu amb l'amorós nom de Rosa d'Abril

Com que és un vi festiu, el dinar de presentació es va fer a l'One Ocean, el club privat de moda de la Barceloneta al qual tenen accés tant els ocupants dels iots que hi atraquen com els ciutadans que vulguin gaudir de vistes marineres mentre dinen o prenen una copa. No hi falten els Ferrari aparcats a la porta. Pendent d'obrir una barra de còctel en breu, hi ha restaurant de cuina mediterrània (preu mitjà a la carta d'uns 60 euros per persona) i terrassa per fer el cafè. El local el gestiona la mateixa empresa que té en concessió la marina del Port Vell (el luxós port esportiu per a iots de gran eslora), i per accedir-hi és imprescindible fer-se'n soci. Els Torelló hi han participat en diverses festes amb els seus vins, que busquen cada cop mercats més exigents. “No es tracta d'augmentar la producció del que fem, sinó de fer-ho cada cop millor”, apunten en plena expansió internacional.

D'aquest nou vi, molt apropiat per Sant Jordi, s'han embotellat 4.800 ampolles i 430 màgnams. Elaborat amb un 50% de les varietats macabeu, un 25% de malvasia i un 25% de sirà dels ceps propis de la finca, llueix un to rosat pàl·lid cada vegada més en tendència. Al principi era propi dels vins de la Provença, però ara la moda ja s'estén arreu. I parlant de tendències, una proposta en què la moda s'alia amb els vins: es tracta de la col·laboració entre el celler Covides i el Modafad. Les etiquetes de sèrie limitada del seu Duc de Foix Xarel·lo 2015 han estat dissenyades pels dos guanyadors de l'edició del certamen de joves talents de moda de l'estiu passat, Enric Martí i Samuel Alarcón. Tots dos s'inspiren en les seves pròpies desfilades en el que va ser l'últim acte de la passarel·la 080 del febrer.

Una iniciativa més que posa de manifest l'auge dels maridatges culturals amb vi. Una de les cites més interessants de casa nostra tindrà lloc durant tot l'abril a la Costa Brava. Nascut fa tres anys per fomentar la DO Empordà i promoure l'enoturisme, el festival Vívid va aconseguir l'any passat gairebé 6.000 visitants, amb un increment d'un 89% en relació amb l'any anterior. S'hi van programar 100 activitats diverses, que aquest any s'han reduït a 75 amb la idea de prioritzar la qualitat i la sorpresa per sobre del volum. Es mira de fusionar paisatge i gastronomia potenciant les rutes: hi podreu trobar tast de vins amb caiac, maridatges musicals, activitats per gaudir amb nens, maridatges de vins amb formatges, ous i olis... i, com a acte de cloenda, una nova edició de la fira Arrels del Vi al Born de Barcelona el 30 d'abril. “A l'Empordà els agricultors s'han transformat en empresaris turístics, la DO viu un moment esplèndid, i aquesta ruta ja s'ha convertit en un producte estrella”, explica Pere Vila, president del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, a l'Enoteca de Paco Pérez, a l'hotel Arts. El xef del Miramar de Llançà (ja li falta poc per finalitzar la renovació que l'ha convertit en Relais&Chateau), és ambaixador de la festa d'una terra que adora.

“Si no s'hagués creat l'Empordà, al món li faltaria un tros”, diu el cuiner, que acaba de publicar un preciós llibre que analitza les seves millors creacions, Miramar. En la presentació hi va haver plats tan treballats com el que anomena l'hort: una base de terra feta amb xocolata, cafè, oli... i a sobre delicatessen de mandarina, pinyons, blat de moro i gerds.

El patronat ha iniciat un pla d'accions per promocionar les rutes, que inclouen un tast de vins adreçat als experts nord-americans coincidint amb la festa de l'elecció del millor restaurant del món de la revista Restaurant, que se celebrarà al juny a Nova York. El 2016, any en què Catalunya és regió europea de la gastronomia, l'escola d'hostaleria de Girona (d'on han sortit grans noms com Joan Roca) fa 50 anys i el Cellar de Can Roca, 30, Girona també vol ser seu de la gran festa que és la presentació de la Guia Michelin 2017 al novembre. “Tenim 13 cuiners amb estrella, aquest és el nostre any i tots els xefs ens estan ajudant a aconseguir-ho”, diuen, tot i la dura competència de Lisboa i Madrid.

De moment, ens espera un abril amb flaire de vinya per tot arreu. I atenció, perquè els autors del vi Rosa d'Abril en un parell d'anys podrien treure'n un altre de més fosquet amb el nom de... Moreno de la Serra! Xin-xin.

Publicat a:

- El Punt Avui. Comarques Gironines 26-03-2016 Pàgina 34
- El Punt Avui. Barcelona 26-03-2016 Pàgina 18
- El Punt Avui. Camp i Ebre 26-03-2016 Pàgina 18
- El Punt Avui. Lleida 26-03-2016 Pàgina 18
- El Punt Avui. Maresme 26-03-2016 Pàgina 18
- El Punt Avui. Catalunya Central 26-03-2016 Pàgina 18

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/952837-vins-dabril-regals-de-primavera.html?cca=1&piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui