La DO Empordà reivindica els vins dolços

Figueres acollirà dissabte sessions de maridatge al teatre, una fira a la Rambla i un concert amb Joan Dausà

DDG

La DO Empordà ha organitzat per dissabte una jornada popular per mostrar i reivindicar els seus vins dolços. Les activitats s'inclouen al Festival Vívid i també dins la programació de les Fires i Feste de la Santa Creu. Hi haurà tastos, una fira i un concert.

La jornada "Vi dolç Empordà" començarà amb les sessions de maridatges de vins dolços amb aperitius salats i dolços al Teatre Municipal El Jardí, que s'aniran succeïnt durant a diferents hores, la darrera a quarts de sis de la tarda. Duraran 45 minuts i a cada sessió es tastaran tres vins dolços que es maridaran amb tapes, des de torradetes de foie-gras d'ànec dels Pirineus amb sal maldon i gelea de roses de Can Bech, a tapes dolces com Poma amb mel. Els maridatges han estat elaborats pels sommeliers Laura Masramon i Joan Benejam que també dirigiran les sessions. S'han escollir moscatells, garnatxes joves i garnatxes soleres de cellers de la DO Empordà per maridar amb productes amb el segell "Girona Excel·lent" i altres aliments de molta qualitat de productors empordanesos.

Una altra de les activitats serà la fira de cinc de la tarda a nou del vespre on hi haurà vins dolços d'una dotzena de cellers DO Empordà i maridar-los amb altres productes, com foie-gras o formatge. L'accés a la fira és gratuït i els tiquets degustació es vendran a un preu de cinc euros.

La jornada es tancarà amb el concert de Joan Dausà als Jardins del Consell Comarcal de l'Alt Empordà. L'actuació es maridarà amb un combinat elaborat amb base de Garnatxa que s'ha creat per l'ocasió pel bartender Manel Vehí del Boia Nit de Cadaqués. "Tramuntana" és el còctel que s'ha elaborat amb Garnatxa d'Empordà combinada amb suc de maduixa, fonoll marí, romaní, sucre líquid i suc de taronja natural.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2015/04/24/do-emporda-reivindica-vins-dolcos/720846.html?utm_source=rss