Nit de guardons a la DO Empordà

Distingeixen Agustí Ensesa i el restaurant Ca la Maria de Mollet de Peralada per la difusió dels vins empordanesos



L´acte d´entrega de premis es va celebrar ahir a les ruïnes d´Empúries amb més d´un centenar de convidats.

RECONEIXEMENT A LA MARCA EMPORDÀLa Denominació d'Origen Empordà va guardonar ahir el cofundador de l'Associació Catalana de Sommeliers i president dels Mestres Tastavins i Cellerers de Catalunya, Agustí Ensesa, i el restaurant Ca la Maria de Mollet de Peralada per la seva difusió i suport als vins empordanesos. La cerimònia va tenir lloc a les ruïnes d'Empúries.

EMPÚRIES | DDG

Més d'un centenar de persones van assistir ahir a la Festa de la Denominació d'Origen Empordà, que es va celebrar al jaciment arqueològic d'Empúries. Al llarg de la vetllada es van lliurar els guardons Lledoner d'Or i Bacus Emporità,que cada any es concedeixen a persones i establiments que s'hagin destacat en la difusió dels vins empordanesos. Enguany, l'establiment premiat amb el Lledoner d'Or 2016 pel seu suport als vins de la DO Empordà ha estat Ca la Maria de Mollet de Peralada. Albert Barris, que va recollir el premi, representa la tercera generació d'una família que va obrir una botiga al públic l'any 1945, on també servien menjars. Setze anys més tard, rebien permís com a casa de comidas i, ara fa trenta anys, van estrenar les actuals instal·lacions. De servir només vi de Mollet, avui la seva carta ofereix una àmplia varietat de referències de cada celler de l'Alt Empordà, a partir d'on van decidir ampliar la seva carta amb els vins del Baix Empordà.
El guardonat amb la segona edició delBacus Emporità va ser Agustí Ensesa, recentment nomenat soci d'honor de l'Associació Catalana de Sommeliers. Diplomat per l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI), i analista vitivinícola, és també cofundador de l'Associació Catalana de Sommeliers, president dels Mestres Tastavins i Cellerers de Catalunya, de la Venerable Confraria de la Bóta de Sant Ferriol de l'Empordà i fundador de l'Escola de Tastavins del Gironès. A més, és també professor del Curs de sommeliers de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona i de la Universitat de Girona, membre del Comitè de Tast de la Denominació d'Origen Empordà, així com de diferents jurats de classificació de vins a Catalunya i França. Ensesa és també col·laborador de l'Institut Català del Suro, de la revista Girona Gastronòmica, del llibre Les cuineres de Sils i de la Guia d'enoturisme de l'Empordà, columnista al Diari de Girona, i assessor de diferents cellers i restaurants per a la promoció dels vins de l'Empordà. L'any 1995 va crear el Concurs de Vins i Caves de Catalunya Giroví, un certamen que destaca per difondre la cultura del vi i promocionar els vins catalans. A banda dels guardons, durant la celebració també es va donar la benvinguda al nou celler de Mont-ras i a tres viticultors de Cruïlles, Peralada i Capmany que s'han incorporat a la Denominació d'Origen Empordà.

Sobre la DO Empordà
El Consell Regulador de la DO Empordà agrupa una cinquantena de cellers de l'Alt i el Baix Empordà que produeixen anualment 60.000 hectolitres de vi en prop de 1.800 hectàrees de vinya. L'any 2015, els cellers DO Empordà van vendre 5,6 milions d'ampolles.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/estiu/2016/07/16/nit-guardons-do-emporda/794247.html?utm_source=rss