La festa de la DO Empordà reuneix el sector

Hi van assistir més d'un centenar de persones
Durant l'acte es va distingir el ‘sommelier' Agustí Ensesa i el restaurant Ca la Maria de Mollet de Peralada



Ensesa i Barris , divendres, mostrant els guardons. Foto: DO EMPORDÀ.

Més d'un centenar de persones van assistir divendres a la Festa de la Denominació d'Origen Empordà, que va tenir lloc al jaciment arqueològic d'Empúries, una trobada anual que vol ser un acte festiu per a tot el sector. Com cada any, el sector distingeix persones i establiments que hagin destacat en la difusió dels vins empordanesos, premis que aquest any van ser per al restaurant Ca la Maria de Mollet de Peralada, que va rebre el Lledoner d'Or, i per al cofundador de l'Associació Catalana de Sommeliers, president dels Mestres Tastavins i Cellerers de Catalunya i fundador de l'Escola de Tastavins del Gironès, Agustí Ensesa, guardonat amb el Bacus Emporità.

Ca la Maria de Mollet de Peralada va ser premiat pel seu decidit suport als vins de la DO Empordà. 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 i, des de fa un temps, de cellers del Baix Empordà.

Agustí Ensesa, recentment nomenat soci d'honor de l'Associació Catalana de Sommeliers, és tota una personalitat a la família del vi en general i a la societat gironina, en particular. Sommelier diplomat per l'Incavi, analista vitivinícola, propietari del restaurant Edelweiss i d'una xarcuteria a Girona; és també cofundador de l'Associació Catalana de Sommeliers, 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; també és professor del curs de sommeliers de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona i de la Universitat de Girona i membre del comitè de tast de la DO Empordà, entre molts altres càrrecs.

La DO Empordà agrupa una cinquantena de cellers de l'Alt i el Baix Empordà.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 17-07-2016 Pàgina 18

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/988456-la-festa-de-la-do-emporda-reuneix-el-sector.html