La DO Empordà distingeix Agustí Ensesa i el restaurant Ca la Maria de Mollet

A banda dels guardons, durant la vetllada també s'ha donat la benvinguda a un nou celler de Mont-ras i a tres viticultors de Cruïlles, Peralada i Capmany que s'han incorporat a la DO Empordà.



Els premiats a la Festa de la DO Empordà

EMPORDA.INFO

Més d'un centenar de persones han assistit a la Festa de la Denominació d´Origen Empordà, que ha tingut lloc divendres a la nit al jaciment d'Empúries. Aquesta és una trobada anual que vol ser un acte festiu per a tot el sector de la vinya i el vi, i a la vegada, vol ser un punt de trobada amb totes aquelles persones que li donen suport incondicional. Al llarg de la vetllada s'han lliurat 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 decidit 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, varen 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. El nét de la Maria, l'Albert, va començar portant el restaurant amb els pares i després amb la dona, Maria Dolors Ventura. Avui la seva filla, una altra Maria, assegura la continuïtat d'aquest reconegut establiment familiar compromès amb els vins de la DO EMPORDÀ.

El guardonat amb la segona edició del Bacus Emporità ha estat Agustí Ensesa, recentment nomenat soci d'honor de l'Associació Catalana de Sommeliers. Ensesa 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, marxant de vins, propietari de restaurant Edelweiss i d'una xarcuteria a Girona. Cofundador de l'Associació Catalana de Sommeliers, dels Mestres Tastavins i Cellerers de Catalunya „entitat que presideix„, de la Venerable Confraria de la Bóta de Sant Ferriol de l'Empordà i fundador de l'Escola de Tastavins del Gironès. 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. També és col·laborador també 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. El 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. Per tots

aquests motius que no són pocs, el Consell Regulador de la DO Empordà ha decidit atorgar-li el segon Bacus Emporità.

A banda dels guardons, durant la vetllada també s'ha donat la benvinguda a un nou celler de Mont-ras i a tres viticultors de Cruïlles, Peralada i Capmany que s'han incorporat a 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 uns 60.000 hectolitres de vi en prop de 1.800 hectàrees de vinya. El 2005 els cellers DO Empordà van vendre 5,6 milions d'ampolles.

Font del document:
http://www.emporda.info/comarca/2016/07/16/do-emporda-distingeix-agusti-ensesa/322073.html?utm_source=rss