La tradicional premsada del most dóna el tret de sortida a la verema

L'acte de la DO Empordà es va fer aquest any a Mollet de Peralada
Hi van assistir unes 300 persones
La nutricionista Carla Zaplana hi va fer el pregó



La tradicional premsada va ser l'acte central de la festa. Foto: DO EMPORDÀ.

Unes 300 persones van assistit ahir a la festa de la verema de la denominació d'origen (DO) Empordà, que aquest any s'ha celebrat al municipi de Mollet de Peralada. Va tenir com a acte central la tradicional premsada del nou most que, com cada any, va anar a càrrec de diversos nens, acompanyats de la Venerable Confraria de la Bóta de Sant Ferriol i de la Jove Confraria de Vins i Caves de l'Empordà.

La nutricionista i dietista Carla Zaplana va ser l'encarregada de fer el pregó de la festa. Zaplana va parlar de la seva relació amb Mollet de Peralada, perquè hi havia estiuejat quan era petita, i va donar a conèixer els valors nutricionals del raïm i del vi tot dient que confia que el most d'aquest any serà molt bo i que el vi serà de molt bona qualitat.

La festa també va tenir la implicació de diversos cellers de la zona, entre els quals hi havia el Celler Roig de Parals, que va organitzar un joc per descobrir la història del celler i la Vinyeta, que va muntar una verema en família i es va inaugurar una exposició amb fotos antigues de la verema, a la sala del centre cívic.

Aquesta setmana la (DO) Empordà ha començat la verema del 2016, que s'allargarà fins a l'octubre. Aquests dies els cellers empordanesos cullen les varietats primerenques, concretament el moscatell de gra petit, i aquesta setmana la previsió és començar la verema del chardornnay i del sauvingnon blanc. En general, no s'ha produït un avançament de la verema, tal com va passar l'any passat, i el gros de la collita tindrà lloc a partir de la segona quinzena del mes de setembre.

Les previsions de la DO Empordà indiquen que la producció d'enguany se situarà per sota de la mitjana –uns 60.000 hectolitres anuals–, i serà inferior respecte de l'any passat. Aquest descens està motivat, bàsicament, per les altes humitats que s'han registrat durant la primavera i els períodes de sequera extrema que aquest estiu han patit les vinyes, i que n'han disminuït la producció. Les condicions meteorològiques de les properes setmanes marcaran l'evolució de la maduresa física del raïm –l'augment del pes– i determinaran el nivell de producció final de la verema 2016.

El nivell més baix de producció afavorirà en l'evolució del raïm, que ara com ara presenta un molt bon equilibri entre la maduració fenòlica de la pell i de la polpa. Si aquesta tendència es manté durant les properes setmanes, la polpa madurarà al mateix ritme que la pell i propiciarà una bona concentració d'aromes i de color que donarà com a resultat un raïm de bona o de molt bona qualitat. El raïm es manté, ara per ara, en un molt bon estat sanitari.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 28-08-2016 Pàgina 20

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/999208-la-tradicional-premsada-del-most-dona-el-tret-de-sortida-a-la-verema.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui