

Delits de l'Empordà

Girona ha acollit per setè any consecutiu la fira Tocs de Vi, una proposta per maridar vins empordanesos amb degustacions culinàries. Enguany, hi han participat 16 cellers, una xifra rècord.

Es verema, es desrapa, s'espren o es xafa, es premsa, es clarifica, s'envelleix i, finalment, s'acaba decantant en una copa. És, en resum, la vida que té el raïm des que s'arrenca de la vinya fins que acaba al paladar. Beneït aquell cep que va sobreviure l'era glacial a la zona entre la mar Càspia i el golf Pèrsic. Els fenicis el van portar a Europa i ja fa una bona colla d'anys que ha estat domesticat de tal manera que en podem gaudir d'infininitats de varietats. Tot no es queda en blanc, rosat o negre, ni en callet, xarel·lo, macabeu, parellada o garnatxa, ni tan sols en la dolçor, acidesa o amargor. El vi, amb moderació, és un plaer a què poetes i cantautors han fet lletres exaltant-lo fins situar-lo a l'alçada dels déus.

L'heterogeneïtat de terrenys que presenta l'Empordà, majoritàriament de textura sorrenca i pobres en matèria orgànica, és idònia per produir vins d'elevada qualitat. Quan es parla dels vins negres empordanesos és sinònim de qualitat elevada, de cos, de vins ben constituïts i harmònics. Els blancs, sovint amb varietats autòctones, són frescos i saborosos. També n'hi ha de rosats que es caracteritzen per un color cirera ben definit, amb gran personalitat i aromes delicades, frescos i de graduació alcohòlica moderada.

El gironins, i la resta de gent vinguda d'arreu, van tenir, de nou, l'oportunitat de poder degustar un gran ventall d'aquests vins en uns pocs metres quadrats. Un total de setze cellers de la DO Empordà i una desena de restauradors de la plaça de la Independència de Girona han participat, aquest cap de setmana, en la setena edició de la fira Tocs de Vi de l'Empordà. La proposta: maridar els vins empordanesos amb les degustacions culinàries dels restaurants i bars de l'emblemàtica plaça que han inclòs tapes de cuina catalana, mediterrània o creativa, entre d'altres. El nombre de cellers participants, setze, és la xifra més alta de totes les edicions de l'esdeveniment.

Un any més, la fira també va programar tastos en espais singulars de la ciutat de Girona. Enguany, la novetat ha estat la llibreria Geli i la terrassa del cafè de L'Arc amb vistes a la catedral. La farmàcia de l'Antic Hospital de Santa Caterina i el pati de les Magnòlies de la seu del govern de la Generalitat són dues noves ubicacions que s'han afegit també als altres espais ja habituals, com ara la torre del General Peralta de la muralla de Girona, el claustre del monestir de Sant Pere de Galligants, la Casa Masó o l'apoditeri dels Banyes Àrabs. El president de la DO Empordà, Xavier Albertí, es mostra satisfet no només pels 10.000 visitants que s'hi han aplegat i les 50.000 degustacions servides, sinó també per l'alt nombre de cellers participants d'aquest any. Segons la seva opinió, "confirma que la fira és un èxit i que cada any creix i funciona millor".

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 03-06-2019, Pàgina 23

Font del document: <http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1614338-delits-de-l-emporda.html>