

La Rambla de Figueres, seu de la Mostra de Vi de l'Empordà

Nou cellers de la DO Empordà i sis estands hi exposaran els seus productes fins demà en una edició que es reprèn després de dos anys
El pregoner Martí Gironell recorda que el vi va ser creat per donar plaer



Dues noies i un noi tasten vi de la DO Empordà en la mostra MANEL LLADÓ.

El vi i els productes agroalimentaris han reconvertit aquest cap de setmana la Rambla de Figueres en espai de trobada dels empordanesos del nord i en plataforma de difusió i posada en valor, en una mostra en constant evolució que feia dos anys que no se celebrava per la pandèmia. Aquesta és la primera edició que es fa al voltant de les dates de Sant Pere, el patró major de la ciutat, un cop es va acordar que es deixés de celebrar a principis de setembre, quan incomodava els productors, sovint encara veremant.

S'hi congreguen fins a nou cellers de la DO Empordà (Vinyes dels Aspres, Martí Fabra, Celler Cooperativa d'Espolla, Empordàlia, Espelt Viticultors, Mas Llunes, La Vinyeta, Peralada i Bodegas

Trobat), així com sis estands d'alimentació (amb productes agroalimentaris de l'Empordà) i dos estands institucionals. Dues activitats complementen la mostra de la Rambla: les rutes d'enoturisme i els tastos singulars. De les primeres, se n'han organitzat quatre, una per cada dia, des de dissabte fins demà, amb sortida de l'hotel Duran i arribada al Txots o al Bocam. Pel que fa als tastos, se n'han fet a l'antiga presó (carinyenes blanques), al refugi antiaeri de la plaça del Gra (garnatxes), al terrat de l'ajuntament (vins de criança) i a la cripta del convent dels Caputxins (anyades ancestrals). Avui, a les set, un altre cop a la cripta, Clara Antúnez farà un tast de carinyena negra de vinyes velles.

L'escriptor Martí Gironell va fer el pregó inaugural, en què va destacar com el vi l'ha acompanyat en els seus viatges literaris al passat i com l'ha ajudat a "establir una connexió directa amb els personatges que protagonitzen històries". Va recordar que la implantació de la cultura del vi ve dels "grecs que venien de Focea, la van consolidar els romans i es va preservar gràcies a la tossuderia dels monjos benedictins", sense oblidar que s'ha mantingut gràcies a la "perseverança" dels viticultors empordanesos. Va ajudar-se de diverses expressions manllevades per exposar el caràcter del vi: "Diuen els enòlegs que el vi és el paisatge que es posa a la copa."

Va tranquil·litzar els neòfits amb una ensenyança d'un vell expert conegut: "M'explicava un enòleg que la qualitat en els vins és més fàcil de reconèixer que no pas de definir. I em deia: «Mira'l, observa'n el color, tasta'l i aprèn. Com més en sàpigues, més en gaudiràs. El vi va ser creat per donar plaer. No s'ha de tenir una sensibilitat especial per gaudir del vi.»"

El president de la DO Empordà, Xavier Albertí, valora com a molt positiu el canvi de dates i d'horaris acordat amb l'Ajuntament: "És un encert. Funciona i segur que es consolidarà." Fa notar l'atreviment dels que van apostar fa 36 anys per la mostra, perquè "el vi no es valorava tant com ara", i va situar en la tercera etapa la mostra actual. "Després d'una etapa més o menys fosca, es va fer una reviscolada important de la DO a partir del 2000.

Va ser un canvi de paradigma, amb nous cellers.” Creu que aquest “tercer cicle” és el de la “maduració”.

L'alcaldeessa Agnès Lladó considera que la mostra és un exemple de l'èxit que s'assoleix quan “el treball públic i el privat es fan amb compromís i amb vocació de servei”. Diu Joan Fàbrega, diputat de Desenvolupament Sostenible de la Diputació, que aquesta mostra és una “magnífica oportunitat per donar a conèixer l'excel·lent qualitat del producte local”.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 27-06-2022, Pàgina 18

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2159201-la-rambla-de-figueres-seu-de-la-mostra-de-vi-de-l-emporda.html>