

# Butlletí del VI

REVISTA DE L'ASSOCIACIÓ CATALANA DE SUMILLERS

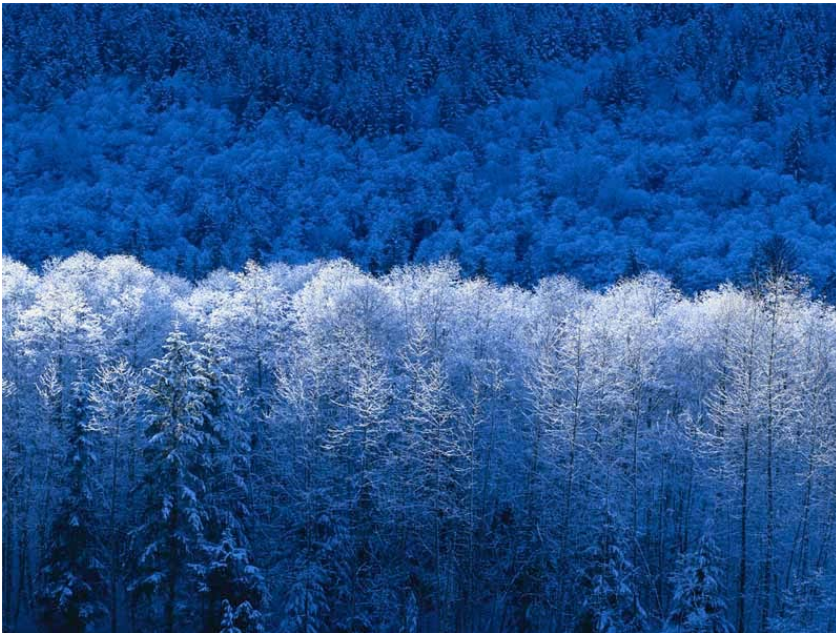
Num. I – Novembre de 2005

## **CÉSAR GUANYA EL CAMPIONAT DE MILLOR SUMILLERS DE L'UAES**

El Campionat de Millor Sumiller de l' UAES es realitzà a Palma de Mallorca els dies 24, 25 i 26 d'octubre. Els patrocinadors varen ésser: els vins de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar i el vinagre de Jerez, la D.O. Rioja, la Sidra asturiana, l'aigua S. Pellegrino i les copes Schott.

El representant del concurs de l' ACS, César Cánovas, ha estat el guanyador i ens representarà al Mundial 2007 a Barcelona. Mai cap sumiller espanyol ha guanyat el Mundial de sumilleria i desitgem que en César Cánovas sigui un ferm candidat que ens representi a la ciutat condal. És el nostre sumiller més internacional gràcies a la seva veterania en concursos importants on sempre la seva trajectòria s'ha vist reconeguda.

En César Cánovas des del restaurant familiar "En Racó d'en Cesc" ha anat conreant la seva passió per l'estudi de tot el que està relacionat amb el vi. FELICITATS CÉSAR!



## **PRESENTACIÓ A VERONA DEL MUNDIAL 2007 A BARCELONA**

Els nostres ambaixadors internacionals, Jordi Bort i Agustí Torelló, van anar a presentar davant els membres de l' ASI (Associació Internacional de Sumillers) el pròxim Mundial de Sumilleria 2007. Van deixar sorpresos al públic amb una presentació espectacular resumint els altres campionats i mostrant als assistents les fotografies dels llocs on es desenvoluparà el concurs. El concurs es celebrarà a les noves instal·lacions de l' Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona, a la zona 22@, a Diagonal Mar i la gran final al Palau de la Música Catalana. La cançó olímpica de "Barcelona" de Freddy Mercury i Montserrat Caballé, a tot volum, va acompanyar el ritme de la presentació. Amb un aroma així, ens hem d'esforçar que el final de boca encara sigui més intens. De moment, amb el nostra candidat català i una junta entregada, sembla que aquest mundial tindrà un llarg post-gust. I ja queden només 17 mesos!

## **BARCELONA DEGUSTA**

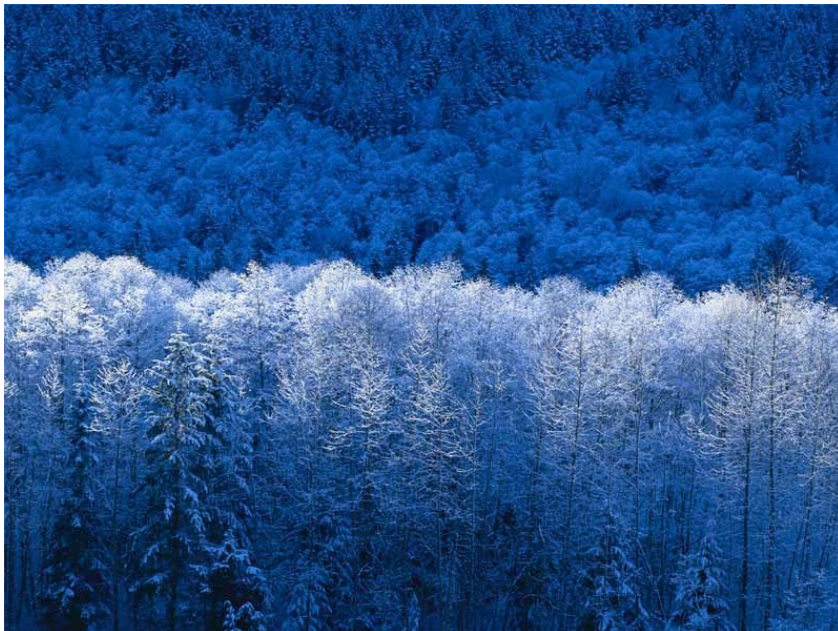
La fira de Barcelona Degusta de l'11 al 14 de novembre a la fira de Montjuïc comptarà amb tres ponències dels nostres finalistes del Campionat de Barcelona. El 12 de novembre en la cinquena sala de congressos de la fira de Barcelona a les 16 hores en Ferran Centelles parlarà sobre "El vi novell a Catalunya: la collita 2005"; a les 18 hores en Roger Viusà sobre "Els vins blancs i rosats amb D.O." i a les 20 hores en César Cánovas sobre "Els vins negres catalans amb D.O." És la primera edició d'aquesta fira i com event fonamental en la difusió de la cultura gastronòmica de Barcelona els sumillers catalans recolzen la iniciativa. Esperem que us vingui de gust!

» **Dates i horaris:** Des del dijous 10 a les 17 hores fins a les 22, i el divendres disabte i diumenge d' 11h-22h i el dilluns 14 d' 11 a 16 hores al Recinte de Montjuïc (M1) Fira Barcelona (Avgda. Reina M<sup>a</sup> Cristina, s/n (Plaça Espanya). Els visitants poden trobar tota la informació necessària a [www.barcelonadegusta.com](http://www.barcelonadegusta.com) i al telèfon 902 233 200

## LA SETMANA DEL CAVA

### INVESTIT JOVE CONFRARE DE MÈRIT EN FERRAN CENTELLES

Els sumillers catalans vam estar perfectament representats en la figura del segon classificat en el campionat de Catalunya. En Ferran Centelles és jove, té vint-i-quatre anys, i a partir d' ara passa a estar en el quadre d' honor dels joves amants del vi d'estrelles. En Ferran va obtenir el reconeixement per la seva prometedora trajectòria, des d'haver estudiat enologia, formant-se a l' estranger, passant per concursar en el "Ruinar Europeu" fins a continuar la seva gran tasca al *Restaurant Bulli*. En la màgica capital del cava vam poder trobar personatges del món de la gastronomia com Eduard Arola, Ismael Prados i amb el *glamour* de la reina del cava, M<sup>a</sup> José Suárez i Manel Fuentes galardonat com a confrare d' honor. En el seu discurs va prometre honorar el cava també a Madrid, donant el toc d'humor a la vetllada. Felicitats, Ferran! Estem convençuts que amb la teva humilitat, inquietud i constància arribaràs on vulguis.



### EL CAVA A LA CUINA

En Josep Roca va encapçalar una taula rodona a l'Hotel Princesa Sofia parlant del nostre escumòs més internacional amb uns participants de luxe. Junt a la Confraria del Cava de Sant Sadurn i l'Institut del Cava es va poder fer realitat un diàleg de bombolles i de gastronomia daurada.

### TASTS DE TARDOR

No hem perdut temps olorant les fulles del terra si no olorant vi! Tast de vins Argentins amb Tango inclòs, conferència sobre Ron agrícola, tast exclusiu de Somontano, presentació d'una marca tarragonina, fira

de dolços, tast d'oportos, exposicions de productes artesans, diferents seminaris formatius a les quatre províncies, informació sobre la D.O. Orujo, recolçament a la D.O. Ribera del Duero i el Bierzo.

### NOTES DE TAST

➤ Aquest any el Premi Nadal de Gastronomia és per en **ISIDRE GIRONÈS**. Amb la llarga trajectòria que l'Isidre Gironès ha tingut en el món de la gastronomia bé es mereixia un dels nostres primers socis i conegut amant del vi aquest reconeixement per part dels companys de professió. El propietari de "Cal Isidre" ha estat un soci exemplar i un millor amic dels seus amics. Gràcies, Isidre per tantes lliçons d'estil i d'humanitat, per tants moments compartits, per ser com ets!

➤ S'ha signat amb **L'INSTITUT DEL CAVA** la subscripció d'un **planflet informatiu per via del correu electrònic** perquè estigueu al dia de totes les notícies nacionals i internacionals en el món del vi. Aquesta selecció de notícies et deixa entrar clicant al títol a la web de les que et semblin més interessants.

➤ Amb la tardor, han començat el **curs 2005-2006** pels futurs sumillers a les escoles emparades per l'UAES. L'escola de Muntaner i el CETT a Barcelona; l'organitzada amb la federació d'hosteleria de Girona i el curs que es fa dins les instal·lacions de la Rovira i Virgili només ens queda que Lleida institucionalitzi tants coneixements.

➤ La Lluïsa Aran, la nostra mítica ajudant d'organització segueix vetllant per nosaltres però quan truqueu a la secretaria de l'ACS, **pregunteu per la Mònica** que és qui s'encarrega de portar els assumptes relacionats amb les activitats i la informació.

Gràcies per la vostra participació! I espereu les que estem preparant perquè sigui un hivern ben condimentat...

**Per confirmar o informació de l'ACS:** [asocat@eurovia.es](mailto:asocat@eurovia.es) o al 93

