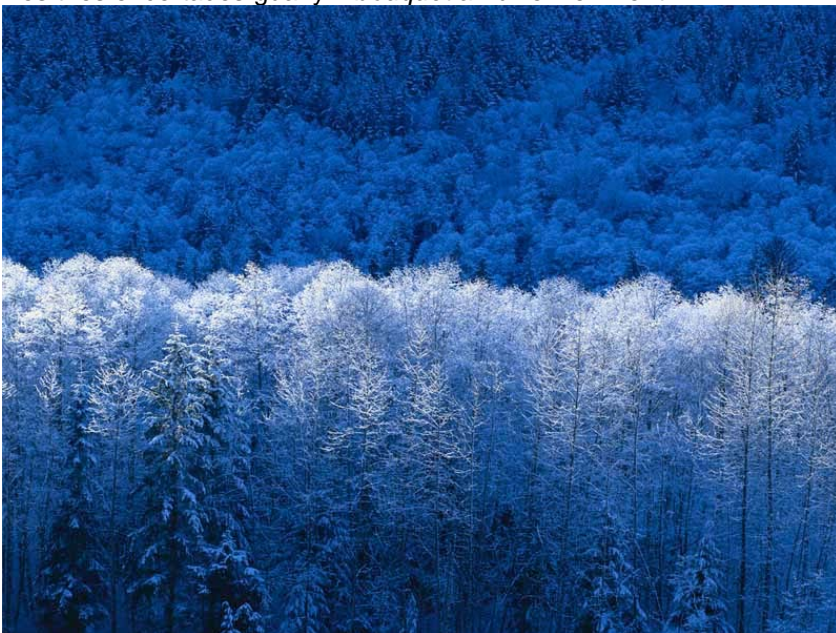


## CAMPANYA DE NADAL I EL CONTRABOICOT

El món del vi és cada cop més mundà. No només és capaç d'absorbir la globalització que pateix la societat sinó també les disputes polítiques malgrat el paladar només hauria de guiar-se pels sentits. Sense poder determinar el volum exacte de vendes de cava s'ha valorat que aquestes han crescut un 10% a Catalunya. Malgrat aquesta esperançadora dada, hem de tenir en compte que part del percentatge també es deu al creixement de venda en rima a altres zones. Per llei, el volum d'aquestes ampolles no hauria d'ésser superior al 25% de la producció de la bodega. Esperem que al marge del possible es pugui complir aquesta normativa, sinó només estem donant els nostre escumós de qualitat a la competència, que si abans aquesta era quasi inexistente ara la demanda l'ha fet créixer com l'escuma... Segons les enquestes a les principals botigues especialitzades, ha disminuït el cava com a regal en els lots d'empresa. En el consum particular català, però s'ha vist incrementat. Sobretot els botiguers han notat un gran creixement de la demanada dels vins catalans, doncs molta gent ha volgut recolzar aquests productes després de la discriminació que han patit fora d'Espanya. Potser la campanya de l'INCAVI recolzant els vins de les diferents denominacions d'origen de Catalunya ha donat fruit, però segurament estem on hem començat... Igual que els que refuten un producte pel seu origen, els altres el desitgen per la seva procedència geogràfica. Esperem que aquesta situació, com els mals vins, no duri gaire temps i les tries encertades guanyin *bouquet* amb l'envelliment.



## L'ESCUPTURA DEL VI

Les escultures de ROSER VALLÈS i GUILLEM PÉREZ-TRUJILLO van estar exposades a la *Galeria Ignacio de Lassaletta*, Rambla Catalunya 47. Altres obres d'aquests dos escultors les varem poder apreciar a la fira de vins del Priorat i Montsant a la biblioteca de Falset. Les que s'exposaven a Barcelona eren un seguit d'escultures que representaven el tema de les bodes de Canà, el cèlebre episodi evangèlic on Jesucrist transforma l'aigua en vi. Les seves escultures en forma d'àmfora, estan plenes de d'abstracte de sensacions que produeix el vi: vida, elevació espiritual i joia. Com diu el director de la Universitat Sorbone de París "*et l'eau de Canan devient Grand Cru*". L'art i el vi estan íntimament relacionats amb les arts i només en l'arquitectura de les bodegues que tants llibres està omplint.. Els temples del vi haurien d'albergar més pintura i escultura si volen omplir les seves fermentacions de *glamour*. Si no que aprenguin de Mouton Rotchild que va etiquetar els seus vins amb les pintures dels pintors més prestigiosos: Picasso, Andy Warhol, Miró, etc. El vi es diferencia amb moltes coses a les drogues però sobretot en la cultura i tradició que hi ha en cada copa de vi. El vi és art i s'ha d'envoltar de coses belles. Així que si us decidiu a comprar una escultura bàquica aquí teniu direccions d'interès:

[www.galeriaignaciodelassaletta.com](http://www.galeriaignaciodelassaletta.com) o [lloar@hotmail.com](mailto:lloar@hotmail.com)

MERITXELL FALGUERAS

## ACTIVITAT DEL MES

La visita a la fàbrica de cervesa de San Miguel a Lleida prevista pel dilluns dia 30 de Gener serà aplaçada. L'excursió ha estat anul·lada pel mal temps i l'estat de les carreteres així que si formem novament un bon grup podem triar el dia i tornar a concertar la visita pels socis i si voleu porteu acompanyant i podem anar amb cotxes particulars!

Per contactar amb nosaltres: [asocat@eurovia.es](mailto:asocat@eurovia.es) 93 241 27 55

## FORMACIÓ DEL SUMILLER AMB F.CENTELLES

Hem xerrat amb en Ferran Centelles sobre la formació que ha de tenir un bon sumiller. **“Tot el món de sensacions és la meva enciclopèdia a l'hora d'enfrontar-me a la copa de vi”**. Qui millor que ell que s'ha format a l'Escola d'Hosteleria de Muntaner en sumilleria, a Espiells en enologia i ha cursat “Diploma del Wine Spirit Education” a Londres. Li hem demanat com fa un sumiller per preparar-se pels concursos, doncs ell amb els seus vint-i-quatre anys ja és veterà en el concurs de Millor Sumiller de Catalunya i en el Ruinat de Londres. **“El concursos no han de ser un objectiu sinó una conseqüència del treball”**. En Ferran ha tingut la sort de provar grans vins i visitar molts països gràcies a la seva feina com a sumiller del “Restaurant Bulli” a Roses. **“Poder veure la filosofia dels llocs on es planta la vinya i mirar als ulls als enòlegs t'ajuden a comprendre millor els vins”**. Poder viatjar a veure les vendes a l'avançada de Bordeaux a l'abril, poder anar a les fires internacionals com Vinexpo, Alimentària, Vinitaly, les de Londres, Montpellier. **“Quedar amb companys per fer tastos seran les millors armes per enfrontar-te a la feina diària”**. La trajectòria del sumiller ha de ser com una carrera de fons i no un *sprint* de coneixement, El més important, com diu el Ferran és l'empatia i la humilitat davant cada nova ampolla.

**F,CENTELLES**



**MÉS INFORMACIÓ SOBRE FORMACIÓ A LES PÀGINES WEB** de l'Escola de Mercè Rosell, a L'INCAVI, a La universitat Rovira i Virgili, a l'Università di Scienze della Gastronomia, al CETT, a la formació del Gremi d'Hosteleria, a la Université de Bordeaux, Master of Wine, l'Escola d'Hosteleria de Muntaner entre d'altres!

## NOTES DE TAST

~ Està a punt de sortir la **GUIA DE LA UAES DEL 2006**. Com sabeu és una guia feta pels sumillers per al profit dels seus companys de professió. Una guia que no només descriu les qualitats dels vins sinó que també ens parla del seu

~ **Maridatge de vins i formatges a càrrec de Jordi Bort i Sergi Arola**. L'Institute Français de Barcelona va ser la seu on albergar el casament dels formatges francesos per excel·lència (cambert, roquefort, emmental, brie) amb els vins més característics del Penedès.

~ Si us demanen un vi “DE PUTAMADRE” potser que no sigui l'adjectiu d'algun groller sinó el nom d'un vi. És un verdejo d'edició limitada perquè és un vi que es van oblidar en una barrica i quan el van tastar es trobaren amb un bon resultat. Així que és un vi que distribueix Perelada i no un client groller... o no.

~ **L'ACS està formada pels socis quatre províncies de Catalunya**. Per qüestió de logística moltes activitats es realitzen a Barcelona. No obstant ens esforcem perquè tots el socis puguin gaudir dels millors tastos a la seva província. Esperem que amb la disposició que s'han mogut els socis quan ha calgut que la gent de Barcelona s'animi a anar a Lleida a la visita de San Miguel i a Girona al Tecnotats.

**M.F.**

## PROPERES ACTIVITATS

- Dins el marc de la **FIRA DE TECNOTAST A GIRONA** hem preparat una activitat molt especial: **TAST DE VI MODERN VS TRADICIONAL**. Farem aquesta comparació amb vins de diferents denominacions espanyoles com Priorat, Rioja, Ribera del Duero, Penedès. La conducció serà molt especial i original... Per saber-ho heu de vindre el dilluns 13 de Febrer a les 10'30 hores en el marc de la fira.
- Us recordem que ja podeu demanar la vostra entrada a **VINORUM**
- Estem preparant el **III SOPAR DE L'ACS**, que promet ser deliciós.