Premis d'Enoturisme per a Abadal, Sapiens Travel i Cuina de l'Empordanet

Castell del Remei acull la Nit de l'Enoturisme

El Celler Abadal de la DO Pla de Bages; l'Associació Cuina de l'Empordanet; i l'agència enoturística Sapiens Travel han estat els tres guardonats dels Premis d'Enoturisme de Catalunya 2018 que promou la Direcció General de Turisme. Castell del Remei va acollir l'entrega de premis en el marc de la Nit de l'Enoturisme de Catalunya el dijous, dia 5 de juliol.

COMO POMONA
@ComoPomona
Penelles

FOTO: Santi Iglesias / Els guardonats als IV Premis d'Enoturisme

Com a celler amb un marcat accent enoturístic, més enllà d'elaborar i comercialitzar vi, Abadal va seduir el jurat dels premis amb el seu complet calendari d'activitats com La Ruta de les Barraques de Vinya, la Visita Gourmet, el Silenci Entre Vinyes; l'Abadal Christmas Market & Wine Experience. Un mercat de vi amb tot tipus d'experiències que se celebra a finals de novembre i de la qual ja n'han gaudit més de 3.000 visitants en els últims anys.

Pel que fa a l'Associació Cuina de l'Empordanet, ha estat una de les guanyadores dels IV Premis d'Enoturisme de Catalunya amb la campanya Sopars Maridats, que aquest juny ha tancat la seva sisena edició. Una programació de sopars maridats, tots els divendres de febrer a juny, en el que participen vint restaurants del col·lectiu, maridats amb els vins dels cellers de l'Empordà.

En tercer lloc, l'agència Sapiens Travel ha estat guardonada amb el seu producte Viemocions, marca amb la qual ha dissenyat i comercialitzat diferents paquets donant prioritat a la qualitat i interrelació experiencial de l'enoturista amb la terra i les persones que li donen vida.

Aquesta edició ha estat la primera que la Nit de l'Enoturisme s'ha celebrat a terres lleidatanes de la DO Costers del Segre. La consellera d'Empresa i Coneixement, Àngels Chacón, va presidir l'acte, junt amb altres autoritats locals i catalanes. Després de l'entrega de premis, es va servir un sopar a peu dret, al jardí del celler, amb diferents vins catalans.

SM-16, vi experimental Jean Leon de Sumoll

Jean Leon amplia la seva gamma de vins experimentals amb SM-16, un sumoll monovarietal exclusiu i veremat a mà, amb una producció limitada de 2.182 ampolles. Es tracta d'una línia de vins singulars que té com a objectiu mostrar el gran potencial vitivinícola del Penedès i que reflecteix en l'essència de cada varietat, el cuidat procés d'elaboració i el caràcter del *terroir* del que procedeixen.

Segons expliquen els responsables del celler, "SM-16 és un retrobament amb els orígens varietals del Penedès, terra d'acollida de Jean Leon i origen de la varietat negre ancestral sumoll. Nascut de ceps vells plantats el 1975 en uns vessants situats a 250 metres d'altitud i amb un sòl argilós i pedregós, ha estat macerat amb pells durant 9 dies, amb un total de 20 dies de fermentació alcohòlica en dipòsit troncocònic de ciment, seguit d'un envelliment de sis mesos en *foudre* de roure francès. El resultat és un negre fresc, elegant, rodó i equilibrat amb tanins suaus i dolços que troben l'equilibri en la vivacitat de la seva acidesa. Un vi complex i persistent".

Anàlisi experiencial del consumidor de pernil

El fragatí Costa Food Group, segona productora nacional del sector porcí, portarà aquest mes d'octubre al Saló Internacional de l'Alimentación, SIAL de París, els resultats de les seves enquestes per detectar les respostes físiques i cerebrals dels consumidors davant de diferents productes de la marca. Així, els responsables del projecte han comprovat les reaccions, conscients i inconscients, de les persones davant determinats productes Un estudi que asseguren avala que "als espanyols els agrada el pernil".

FOTO: C.P. / Lluís Tolosa i Tomàs Cusiné, president de la Ruta del Vi

Xerrada sobre Enoturisme, de Lluís Tolosa, a la Ruta del Vi

Jornada a la Seu Vella i dinar al Celler del Roser

Lluís Tolosa, autor de la Guia d'Enoturisme de Catalunya, va pronunciar una engrescadora xerrada a la Seu Vella pels membres de la Ruta del Vi de Lleida - Costers del Segre aquest dilluns, dia 9 de juliol, assegurant que "estem en un gran moment per l'enoturisme i depèn de nosaltres mateixos aprofitar l'oportunitat".

Tolosa va voler fer una introducció presentant grans projectes que estaven en marxa en diferents punts del món, com la Ciutat del Vi de Bourdeus o el projecte xinès de Changyu per fer un parc temàtic del vi amb un pressupost deu vegades superior al de Bourdeus. Finalitzada aquesta introducció, l'expert en enoturisme va esperonar els membres de la ruta lleidatana per pensar en gran, associant-se i creant sinergies. Així mateix, el conferenciant va assenyalar els que va considerar "errors més freqüents del sector de l'enoturisme" per a, tot seguit, fer unes recomanacions.

La jornada es va tancar amb un dinar de germanor al restaurant Celler del Roser, on els caragols i els vins de Lleida DO Costers del Segre van ser protagonistes.