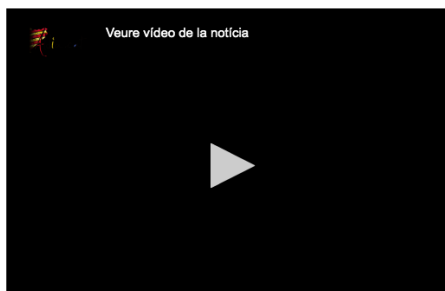


Lleida promociona el vi Costers del Segre i la seva gastronomia a l'11 edició de la Festa del Vi

Publicado 26/10/2019 18:09:57 CET



La mostra preveu recaptar diners per ajudar el celler de la DO Conca de Barberà afectat per la llevantada

pixartprinting

Sobres de cartón
384,48 €
[VER MÁS >](#)

Folletos personalizados
42,31 €
[VER MÁS >](#)

ACN

Lleida.-La plaça de la Llotja de Lleida acull aquest cap de setmana l'11a edició de la Festa del Vi amb l'objectiu de promocionar els cellers de la Denominació d'Origen (DO) Costers del Segre i la gastronomia local, així com fomentar la cultura del vi a la ciutat. Hi participen un total de 17 cellers i 7 empreses i, durant els dos dies, els visitants hi poden trobar i tastar més de 150 referències de vins, des dels tradicionals fins a les darreres novetats del sector. El president de la DO Costers del Segre, Tomàs Cusiné, ha dit que en el marc de la mostra també es preveuen activitats per recaptar diners per ajudar el celler de l'Espluga de Francolí afectat per la llevantada tot i que no ha especificat el tipus d'activitat.

Des de fa onze anys Turisme de Lleida organitza la Festa del Vi coincidint amb la verema i el vi novell per promocionar els cellers de la Ruta del Vi de Lleida-Costers del Segre i l'oferta gastronòmica de la ciutat. Segons Cusiné, la mostra va néixer amb la voluntat de ser el "punt central dels tasts dels vins de Lleida" i perquè la societat lleidatana "conegui, apreïi i defensi" els vins del territori. En aquest sentit, el president de la DO Costers del Segre ha indicat que la gent de la demarcació de Lleida encara "creu poc" amb els seus productes i que, per aquest motiu, tenen el deure de fer millorar "aquesta sensació". "Des de fa 20 anys els vins han anat millorant i també fa falta el suport de la gent", ha afegit Cusiné també ha defensat l'estreta relació entre el vi i l'oferta gastronòmica de la Festa assenyalant que "sempre que parlem de vi parlem de taula". En aquest sentit, el tinent d'alcalde de Promoció Econòmica de la Paeria i president de Turisme de Lleida, Paco Cerdà, també ha remarcat la importància de les empreses de restauració que participen a la mostra. Les ha qualificat de "bàsiques" i d'"importantíssimes" per l'economia del territori. La Festa també té l'objectiu de ser un reclam turístic. Per aquest motiu, a banda del vi i la gastronomia, es complementa amb diverses activitats de tast, tallers infantils, música en directe i visites turístiques. "Pensem que Lleida té molts atractius turístics i aquesta és una excusa perfecta", ha explicat Cerdà, que ha afegit que la Festa dona una "oportunitat fantàstica" a la gent de fora per visitar la ciutat. Els 17 cellers participants en l'11a edició de la Festa del Vi són: Boldú Viticultors, Carviresa, Castell del Remei, Cérvoles, Clos Pons, Comalats, Costers del Sió, Lagravera, Mas Blanch i Jové, Matalonga, Montsec, L'Olivera, Raimat, Tomàs Cusiné, Vall de Baldomar, Vila Corona i Vinya els Vilars. Pel que fa l'apartat gastronòmic, les 7 empreses participants són: Calsargaire, Manduca Sabors, La Casa del Vermut, Gremi de Forners de les Terres de Lleida, QR Cafè, El Racó del Formatge, Street food by Sheyton – David Molina i Txoko Gastrobar. Per la seva banda, Tomàs Cusiné també ha parlat de les "desgràcies" que ha tingut la llevantada i s'ha mostrat "trist" pel que fa la pèrdua de vides humanes que ha provocat. Ha dit que des de la DO Costers del Segre volen donar suport a una iniciativa per recaptar diners perquè el celler Rendé Masdèu de l'Espluga de Francolí, que ha quedat devastat per les pluges, pugui "recuperar-se" i tornar a ser "un celler de referència de la DO Conca de Barberà". Cusiné no ha especificat quina és aquesta iniciativa solidària tot i que ha dit que en el marc de la Festa del Vi se'n farà una activitat per recaptar diners i que des de les diferents Denominacions d'Origen de Catalunya també ho estan valorant. Pel que fa la verema, Cusiné ha dit que estan "positivament sorpresos" per la qualitat d'enguany tot i que la quantitat ha estat inferior degut a la sequera i a les altes temperatures de l'estiu. "La qualitat és més bona del que ens esperàvem" ha explicat Cusiné, que ha afegit que les temperatures "més tranquil·les" de setembre han "garantitzat" la sanitat i el final de maduració del raïm.