

Altres notícies

20-10-2018

Un dinar de maridatge amb 12 vins de Lleida obrirà la X Festa del Vi el 27 d'octubre. Quatre cuiners i dotze cellers de les set subzones diferents, entre aquestes a la zona de la noguera, participen en l'activitat

Un dinar tertúlia amb el periodista i sommelier Ramon Francàs, amb quatre plats i dotze vins de les set subzones vitivinícoles de Lleida per a un total de 70 persones obrirà els actes de la X Festa del Vi de Lleida, el dissabte vinent, dia 27 d'octubre. Organitzat per la consultora de comunicació gastronòmica Como Pomona, la trobada maridarà les propostes de quatre cuiners locals, amb els vins de dotze cellers diferents en el marc de la campanya 7 Vins, 7 Paisatges, que promou la riquesa i varietat dels vins de Lleida així com el valor enoturístic del territori.

Ramon Tudela de Bonum No Rules, David Molina de Cràpula, Samantha Farré del restaurant Davall - Bo de Shalom de la Llotja, i Josep Ramon Cases de Sucre i Disseny d'Alcarràs són els cuiners d'aquesta trobada amb els vins DO Costers del Segre: Castell del Remei de Penelles (Subzona Urgell), Cérvoles de la Pobla de Cérvoles (Subzona Garrigues), Clos pons d'Albagés (Subzona Garrigues), Costers del Sió de Balaguer (Subzona Artesa), Lagravera d'Alfarràs (Subzona Segrià); L'Olivera de Vallbona de les Monges (Subzona Vall del riu Corb), Mas Blanch i Jové de la Pobla de Cérvoles (Subzona Garrigues), Purgatori - Família Torres de Juneda (Subzona Garrigues), Raimat de Lleida (Subzona Raimat), Tomàs Cusiné del Vilosell (Subzona Garrigues), i Vila Corona de Vilamitjana (Subzona Pallars); i fora de la DO, Rubió de Sols (Vall del Montsec de Rúbies).

Així, cada plat del menú es degustarà amb tastets de tres vins diferents. Ramon Tudela iniciarà el festival amb un Arròs "mar, muntanya i horta" maridat amb els vins Saó Blanc (Macabeu i Garnatxa blanca) de Mas Blanch i Jové; el nou vi El Niu de la Cigonya de Raimat (Xarel•lo i Chardonnay), i Solsxarel de Rubió de Sols (100% Xarel•lo).

David Molina servirà un Pastís de truita de riu d'Alfarràs a l'estil Cràpula. Un plat que casarà amb el pallarès monovarietal Llabustes Chardonnay de Vila Corona; i els blancs amb criança en fusta: Cérvoles Blanc (cupatge de Macabeu i Chardonnay considerat millor vi de Catalunya als Premis Vinari 2018); Roc de Foc de Clos Pons (monovarietal de Macabeu també reconegut al Vinari d'enguany).

Samantha Farré firmarà el plat de carn de la trobada, Estofat tradicional de daus vedella amb cremós de carabassa. Un guisat que se servirà amb els vins negres Naltres de L'Olivera (Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Ull de Llebre); 1780 de Castell del Remei (cupatge amb diferents varietats negres de la propietat), i Purgatori de Família Torres (Carinyena, Garnatxa i Syrah).

El Pastisser Josep Ramon Cases tancarà el menú amb unes postres a base de Pastís Sacher 'a la lleidatana' que se servirà amb el Finca Barqueres de Tomàs Cusiné (primer monovarietal Carinyena de la DO Costers del Segre); l'escumós Reserva Brut Rosé de Costers del Sió (100% Pinot Noir) i el dolç Onrà Vi de Pedra Solera de Lagravera (100% Garnatxa blanca).

La Llotja Palau de Congressos, Bo de Shalom, Turisme de Lleida de l'Ajuntament, col•laboren amb l'activitat. La dotzena de places que queden a la venda tenen un cost de 55 euros cada una.

