

DISTRIBUCIÓ DE VINS,
CAVES, FERNILS I
EMBOTTITS DE GLA PER
LA RESTAURACIÓ I
BOTIGUES ESPECIALITZADES

MORRO F

q/Sant Pere, 71 - Sant Pere Molanta
Tels. 93 892 43 53 - 616 761 925
morrofi@tiscali.es

El Tast



**CAVA LACRIMA BACCUS
GRAN RESERVA BRUT
NATURE**

El laborador:
CAVAS LAVERNOYA S.A
SANT PERE, 17
08770 SANT SADURNÍ
D'ANOIA

Varietats:
Macabeu, Xarel·lo i Parellada

Característiques:
Tons groguencs brillants.
Bombolla abundant i fina amb
bon desprendiment, forma corona
i bombolletes superficials.
Potent al nas, amb notables tons
de criaça (mínim 36 mesos).

Tast:
En boca és bastant sec, amb bona
presència de carbònic i adequada
persistència.
Via retronasal neta i amb bona
potència.

El conseller Siurana va lliurar dissabte els guardons del 25è aniversari de l'INCAVI

L'acte, presentat per Asha Miró, va ser un homenatge a les persones que al llarg d'aquests 25 anys han apostat pels vins i caves de Catalunya. Van ser guardonats cinc viticultors de la comarca

L'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI), va ser creat l'any 1980 per la Generalitat de Catalunya, i ha esdevingut una eina molt important en la història de la vinya i el vi de Catalunya. Amb motiu d'aquest 25è aniversari, el Palau de Pedralbes de Barcelona va ser l'escenari dissabte, d'un lliurament de guardons, perquè l'INCAVI ha volgut homenatjar aquelles persones que han apostat pels vins de qualitat elaborats a Catalunya i han aconseguit situar el sector vitivinícola com un dels sectors econòmics més importants del país. L'acte, va ser presidit pel Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, Antoni Siurana, i va comptar amb la presència d'un gran nombre de persones vinculades amb el món del vi i el cava. L'INCAVI va atorgar 12 diplomes, un dirigit a cada Denominació d'Origen de Catalunya com a mostra unànime de tot el sector per agrair la tasca que dia a dia duen a terme els seus Consells Reguladors. El jurat va ser format pels directors que ha tingut l'INCAVI al llarg d'aquests 25 anys: Eduard Puig i Vayreda, Heribert Fortuny i Fi-



Moment del lliurament de guardons a les persones que han apostat pels vins de qualitat elaborats a Catalunya.

guer, Domingo Valiente i Llauredó i Joan Aguado i Masdeu; i així com pel director general de Producció, Innovació i Indústries Agroalimentàries, Salvador Puig i Rodrigo. Pel que fa a la comarca han estat guardonats, Josep Maria Albet i Noya, viticultor membre d'una família del Penedès que ha apostat per la viticultura ecològica. La prioritat del seu celler és elaborar vins de gran qualitat respectant el medi

ambient i d'una manera sostenible. Mar Raventós i Chalbaud, representant d'una família que ha esdevingut un referent històric en el món del cava sota la marca Codorniu. És també un exponent de l'impuls a la DO Costers del Segre a través de Raimat. Miquel A. Torres i Riera, com a exemple de continuïtat familiar que ha situat Torres com la marca catalana de vins més coneguda arreu del món. Josep Ferrer i Sala,

membre d'una de les famílies més antigues dedicades al sector vitivinícola i impulsor del gran creixement del grup Freixenet, esdevenint actualment l'empresa més important en exportació de Cava. I finalment Pere Llopart i Vilarós com a exemple dels petits cellers, nascut al Penedès, que fa una tasca constant per aconseguir productes d'alta qualitat i de prestigi. També va ser guardonat els viticultors: Carles Andreu i Abelló, René Barbier i Ferrer, Josep Bassas i Arnanz, Manuel Lluís Batalla i Vallvé, Francesc Blanch i Malet, Jordi Peiró i Santaló, Ramon Roqueta i Roqueta, el periodista Àngel Casas i Mas, l'enòleg Juan José de Castro i Martín, l'historiador Emili Giralt i Raventós i els restauradors Isidre Gironés i Escotland i Santi Santamaria i Puig. El guardó especial a títol pòstum va recaure en Jaume Ciurana i Galceran, impulsor i primer president de l'INCAVI. Ciurana va ser l'ànima del procés de creació de l'INCAVI. La seva tasca ha estat decisiva en tot el que ha suposat el desenvolupament del sector durant els darrers anys.

La recepta

Suquet de peix

Ingredients

Un lluç, pa, alls
tomàquet natural, avellanes i

ametlles torrades,
julivert, sal i pebre.

Preparació

En primer lloc cal escalfar els tomàquets. Seguidament poseu l'oli en una cassola de terrissa, i fregiu-hi les llesques de pa i els alls.

Un cop daurat, retireu-ho i piqueu-ho en el morter juntament amb les avellanes i les ametlles fins aconseguir una pasta molt fina.

Tot seguit, incorporeu-hi el tomàquet escalivat sense la pela ni les llavors. Un cop acabada de fer aquesta picada, aboqueu-la tot seguit a la cassola amb l'oli calent i deixeu-ho coure durant un minut.

Un cop passat al minut,

incorporeu el brou de peix que s'haurà preparat previamente amb el peix de roca (aproximadament de 3/4 de litre a 1 l.).

Quan arranqui el bull, tireu-hi les patates tallades a rodalles i un cop comencin a estar cuites (ho notareu perquè han de faltar uns deu minuts perquè s'acabi la cocció de les patates), poseu-hi el lluç tallat a rodalles i deixeu-ho coure cinc minuts per banda.

Un cop acabat de coure el suquet, s'hi pot afegir un alloli negat si és del gust dels comensals.

Otto Bestué Rosat 2004 rep dos importants premis

La família OTTO BESTUÉ, viticultors des de l'any 1640 a la zona de Somontano, elaboren des de fa molt de temps uns selectes i acurats vins al municipi d'Enate, a la província d'Osca.

Amb les seves 30 hectàrees de vinya de la millor qualitat, amb ceps de baix rendiment i un important assessorament enòlogic, obtenen uns vins de producció pròpia, sel·leccionada, limitada i amb una qualitat excel·lent.

Entre ells, destaquem avui especialment el Bestué Rosat

2004, elaborat amb les varietats Merlot i Ull de Llebre, de color maduixa, fresc, afruitat i molt expressiu.

És ideal per acompanyar un aperitiu, un plat de pasta o unes tapes.

Prova de la seva bona qualitat són els dos premis amb els que recentment ha estat guardonat. Un premi procedent de la London International Wine & Spirits Fair, celebrada recentment a Londres i d'altra banda ha rebut una medalla de Plata als Premis Zarcillo 2005.

VA DEVINS BOTIGA I BAR DE VINS

Plaça de l'Estació, 2 · Tel. 93 890 44 47 · Vilafranca

VA DEVINS

EL GAT BLAU

RESTAURANT

**REVETLLA DE
SANT JOAN 2005**

MENÚ ESPECIAL I CARTA

Informació i reserves:
Tel. 610 243 747

Amàlia Soler, 120
Vilafranca del Penedès

La Bona Cuina

MENÚ DIARI PER NOMÉS 4,5 EUROS
5 primers plats i 5 segons
plats a escollir, amb els
postres de regal

DIUMENGES I FESTIUS
- Pollastres i conills a l'ast
- Gran varietat de rostits casolans:
ànec, xai, pollastre, vedella...
- Paella i fideuà per encàrrec

I QUAN ARRIBA EL BON TEMPS:
- Assortiment d'amanides i pastissos d'estiu:
de tonyina, vegetals, marisc...
- Gelats, caves, vins...
- Juliol i agost: pollastres a l'ast cada dia
(Recomanem fer l'encàrrec previ)

Obert de 8 a 15 h.
Dilluns tancat, excepte festius

**PER SANT JOAN SUPERMENÚ PER NOMÉS 6,5 EUROS
INFORMI'S!!**

Jaume Balmes, 1 - Tel. 93 817 23 26 - Fax 93 817 52 76 - Vilafranca