

ENOLOGIA Ha sigut una de les tres denominacions d'origen més premiades

La DO Terra Alta aconsegueix una trentena de medalles als Vinari

Gandesa A. P.

La Denominació d'Origen Terra Alta es reivindica, de nou, com una de les principals zones d'elaboració de vi de Catalunya. En la festa dels Premis Vinari, els guardons als millors vins catalans, ha rebut una trentena de medalles i ha sigut una de les DOs més llorejada. Només la DO Cava -que s'emporta la majoria dels premis als vins escumosos- l'ha superat i la DO Penedès ha assolit també una trentena de medalles.

El premi més rellevant de la DO Terra Alta l'ha rebut en la secció de vins dolços, rancis i de postres. La màxima distinció, el premi Gran Or, ha sigut per al vi Coca i Fitó Ambre 2021, del celler Coca i Fitó. D'altra banda, la DO es va emportar vuit medalles d'or i vint-i-una de plata. Els Premis Vinari, que presidix la periodista gandesana Eva Vicens, van celebrar la seua gran gala d'entrega el passat divendres, 4 d'octubre, al Teatre Casal de Vilafranca del Penedès. L'auditori es va omplir de viticultors d'arreu de Catalunya, un cop acabada ja la verema d'este 2024 a pràcticament tot el país.

D'altra banda, el celler Altavins



Foto dels premiats amb el Gran Or, al Casal de Vilafranca. / CEDIDA

Viticultors, amb Joan Arrufí al capdavant, va recollir també el Premi Vinari Gràfiques Varias a la millor etiqueta. Va ser per la seua col·lecció de Vinerelles, formada per cinc vins elaborats de diferents varietats de vinyes velles. L'etiqueta compta amb un disseny que emula un manuscrit en un bloc de notes, amb conceptes i lletres marcades amb subratlladors fluorescents de diferents colors. És un reconeixement al disseny de les etiquetes i les iniciatives de promoció i màrqueting dins el vi català.

EL MILLOR VI, DEL PRIORAT El Gran Vinari d'Or d'enguany, el premi que reconeix el millor vi català, va ser per al vi L'Ànima de cal Pagès 2019, que va assolir la màxima puntuació absoluta. Elaborat pel celler l'Antic Magatzem, de Porrera, i sota de Denominació d'Origen Qualificada del Priorat, és un vi monovarietal de carinyena i que reposa dotze mesos en bota nova de roure francès. És un projecte exclusiu d'elaboració i que també fa augmentar el preu final del producte. L'ampolla se sol comercialitzar per uns 45 euros. ■