

# HORA NOVA

PERIÒDIC INDEPENDENT DE L'ALT EMPORDÀ



[www.horanova.cat](http://www.horanova.cat)

DIMARTS • 27 de juny de 2023



SUPLEMENT

## 37a Mostra del Vi de l'Empordà

ÀNGEL REYNAL

**Nova imatge    Activitats enoturístiques    Del 29 de juny al 2 de juliol    DO Empordà**

[www.lavinyeta.es](http://www.lavinyeta.es)  
Carretera de Mollet a Masarac  
17752 Mollet de Peralada  
Alt Empordà (Spain)  
[celler@lavinyeta.es](mailto:celler@lavinyeta.es)  
+34 647 748 809



# La Vinyeta planta una vinya a Llançà per a la formació d'alumnes de l'institut en vins ecològics i enoturisme al cor de l'Empordà

Redacció | MOLLET DE PERALADA

**E**l celler La Vinyeta de Mollet de Peralada ha plantat una vinya a l'entrada de Llançà. Es tracta d'un conveni a tres bandes amb l'Ajuntament del poble, que cedeix el terreny i l'institut de la mateixa població. L'objectiu fonamental és oferir un espai de pràctiques als estudiants de viticultura del cicle formatiu de grau mitjà de Llançà.

La Vinyeta referma així el seu compromís amb la formació de nous professionals i contribueix al manteniment de la vinya al municipi. Aquest és un cultiu històric a Llançà, encara que a dia d'avui són poques les parcel·les que en queden. La plaga de la fil·loxera i després l'eclosió del turisme van suposar el seu declivi. D'aquesta manera es fa visible el lligam del poble amb aquest cultiu ancestral i es dona resposta a les necessitats formatives dels nois i les noies. S'ha plantat la varietat insígnia a la zona, que és el moscat d'Alexandria. S'han aplicat tècniques de plantació pensant en la resiliència dels ceps al canvi climàtic i també en un cultiu d'agricultura ecològica i regenerativa. La Vinyeta ha estat sempre pionera en aquest sentit a l'Empordà i fa més de deu anys que treballa d'una forma ecològica i integrada en un model on la vinya i l'olivera conviuen en harmonia amb la natura i el bestiar. A partir



**LA VINYETA REFERMA EL SEU COMPROMÍS AMB LA FORMACIÓ DE NOUS PROFESSIONALS**



de l'anyada passada, la 2022, tots els vins d'aquest celler porten el distintiu del Consell Català de la Producció Ecològica. Els primers vins a lluir el distintiu han estat els seus reconeguts vins joves Heus, el vi Llavors blanc i els vins que fan en col·laboració amb la Fundació Mona.

La Vinyeta és un exemple de dinamisme, innovació i sostenibilitat. Ja fa un parell d'anys que cobreixen pràcticament la totalitat de les necessitats del celler amb energia solar fotovoltaica. Darre-rament estan treballant en la línia

de recuperació d'aigües pensant en el reg de les vinyes i oliveres. Pel que fa a la logística, han creat una cooperativa de serveis junt amb altres petits productors locals i les entitats socials Ecosol i Tresc per fer arribar les comandes als seus clients d'una manera eficient i sostenible des d'un punt de vista social i ecològic. La Vinyeta forma part d'INNOVI, el clúster català per a la innovació en el món del vi i de la vinya i des de fa uns mesos s'ha integrat a la nova junta amb altres cellers catalans de renom i alguna empresa tecnològica.

La Vinyeta també destaca per la seva oferta d'activitats entre vinyes. Aquest estiu ofereixen tota mena d'esdeveniments com nits de música, de poesia i d'astronomia que acompanyen amb els seus vins i tot de productes d'elaboració pròpia. Tot plegat es complementa amb algunes sortides en veler per tastar ampelles submergides sota el mar, ioga entre vinyes al capvespre, tastos singulars amb el sommelier, entre altres activitats. Es pot consultar el programa sencer i gestionar les reserves a la seva web.

# Oferta enoturística original, sostenible i inclusiva a Empordàlia

Redacció | VILAJUÏGA

**EL CELLER EMPORDÀLIA AMPLIA LA SEVA OFERTA ENOTURÍSTICA.** El celler Empordàlia amplia la seva oferta d'activitats d'enoturisme per adaptar-se a les necessitats del públic més modern. Entre les noves propostes hi podem trobar, a més de la clàssica visita al celler, tast en un vaixell al cap de Creus, rutes a cavall i en bicicleta pels aiguamolls de l'Empordà que acaben amb un tast de vins i olis, esmorzars i dinars, tallers i maridatges diversos. Entre els maridatges més populars destaca el maridatge de vi i formatges i vi amb xocolata.

Per tal d'arribar a tots els públics, a més d'aquestes activitats, també s'organitzen experiències úniques com la verema en família, aperitius musicals, ioga als olivars i diversos tallers relacionats amb el món de l'oli i del vi. Enguany, en el marc del festival Vívid, el celler va organitzar un aperitiu a la vinya al capvespre; una vetllada màgica



i festiva en la qual vam poder gaudir de la posta de sol i en la qual hi havia vi, oli de Pau, productes de proximitat i, fins i tot, un globus aerostàtic! Després d'haver-se hagut d'ajornar a causa de la previsió de fort vent la primera vegada, es van haver d'ampliar places, que es van tornar a esgotar

en pocs dies. «La bona acceptació d'aquesta activitat per part del públic fa que ens plantegem repetir-la ben aviat», ens expliquen des de l'organització. Aquestes activitats formen part de l'oferta de turisme sostenible, inclosiu i compromès amb els petits productors i els productes quilòmetre 0.

A Empordàlia tenen molt clar que es troben en una zona privilegiada, al cor de l'Empordà i entre tres parcs naturals. Per això treballen les vinyes de manera ecològica, conscient i responsable.

**EMPORDÀLIA.** El seu celler i trull d'oli està situat a Pau i Vilaju-



PER ESTAR AL DIA DE TOTES LES NOVETATS:  
[facebook.com/empordalia](https://facebook.com/empordalia)  
[twitter.com/CoopEmpordalia](https://twitter.com/CoopEmpordalia)  
[instagram.com/empordalia/](https://instagram.com/empordalia/)

iga. Empordàlia és la unió de petits agricultors de l'Empordà que han estat treballant la terra durant moltes generacions i que han creat un nou concepte per valoritzar els productes de la regió i la seva gastronomia. Els vins que s'elaboren al celler i l'oli de Pau, elaborats amb varietats autòctones, reflecteixen el caràcter de l'Empordà.

El celler disposa de dues agrobotigues on es poden trobar els seus productes, així com altres productes gastronòmics amb segell empordanès.



## Oli, vi i queviures de l'Empordà.

Arrelats a la terra.




A Empordàlia elaborem oli d'oliva verge extra i vi des de fa moltes generacions amb la filosofia de donar suport al petit productor. És per això que t'ofereim una gran varietat de productes de proximitat. Vine a les nostres agrobotigues o accedeix a la nostra pàgina web, **compra en línia i t'ho portem a casa.**

**AGROBOTIGA DE VILAJUÏGA** · 972 530 043  
 Ctra. de Roses, 3 - 17493 VILAJUÏGA (Girona)

**AGROBOTIGA DE PAU** · 972 530 140  
 Ctra. de Roses s/n - 17494 PAU (Girona)

**BOTIGA ON-LINE**  
[www.empordalia.com](http://www.empordalia.com)

# Figueres presenta la 37a edició de la Mostra del Vi amb una imatge renovada i fresca

La fira vitivinícola tindrà lloc del 29 de juny al 2 de juliol, amb 11 cellers de la DO Empordà i 19 expositors

Redacció | FIGUERES

Tal com bé deia l'enòleg Eduard Puig Vayreda, «el vi alegra el cor i dona joia a l'esperit», i Figueres ho té clar amb l'aposta, un any més, de la Mostra del Vi de l'Empordà.enguany se'n celebra la 37a edició, que tindrà lloc del 29 de juny al 2 de juliol i comptarà amb la presència d'onze cellers de la DO Empordà. En total, hi haurà fins a 19 expositors entre cellers i propostes gastronòmiques.

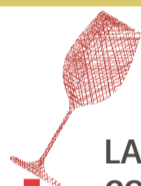
**LES NOVETATS.** La 37a Mostra del Vi presenta una imatge renovada i una nova distribució dels espais. En aquest sentit, la mos-



El cartell de la nova edició

AJ. FIG

tra tindrà una transformació integral en la distribució dels estands, que deixaran les parets blanques de PVC per la fusta, amb un format



**LA NOVA EDICIÓ DE LA MOSTRA DEL VI CONCIDEIX AMB UN CAP DE SETMANA DE REVETLLES DE SANT PERE I TAMBÉ EL FESTIVAL FIGUERES ES MOU**

més estiuenc i una decoració integrada i oberta. A més, a la zona de tast s'hi ha instal·lat una gran carpa per si la calor o la pluja fan acte de presència. Per tant, la Rambla quedarà dividida en dos grans espais: el primer, a la part alta, amb els cellers, agrupats en una mena d'illa, i el segon espai serà a la placeta baixa de la Rambla, on hi haurà ubicats els estands d'alimentació i l'espai-botiga per poder ad-

quirir els vins degustats, i una gran zona de tast amb taules altes, botes de vi i taules baixes per poder degustar el vi i els tastets d'alimentació. En aquest espai també hi haurà zones d'ombreig.

**EL TIQUET.** Tindrà un import de 12 € i inclourà sis tiquets de vi, una copa serigrafada, un penjacopes, un tast guiat gratuït i un 5% de descompte a l'espai-botiga.

**EL PREGONER.** En aquesta nova edició de la fira del vi, el pregoner serà el president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia, Carles Vilarrubí. L'alcalde de Figueres, Jordi Masquef, durant la presentació de la mostra, va destacar que un dels objectius de la fira és «crear noves sinergies per reforçar Figueres com la ciutat cultural i gastronòmica que tots volem». D'altra banda, la nova presidenta de la DO Empordà, Carme Casacuberta, va valorar la col·laboració amb l'Ajuntament en la història d'aquesta mostra, que s'ha convertit en referent de la comarca, i ha destacat de l'edició d'enguany la professionalització de l'esdeveniment i l'aposta pels tastos en espais singulars de la ciutat (trobareu aquesta informació desgranada a la pàgina 30 d'aquest especial).

**REVELLES DE SANT PERE I FIGUERES ES MOU.** La nova edició de la Mostra del Vi concideix amb un cap de setmana de revetlles de Sant Pere, la festa major petita de la ciutat i l'esdeveniment cultural. Des del consistori detallen que s'han creat sinergies amb l'Àrea de Festes de l'Ajuntament, i és per això que es coordinen «perquè el públic de la Mostra del Vi, un cop es tanqui la fira, pugui continuar la festa, si ho desitja, a la plaça Catalunya i gaudir de concerts com el tribut a Rafaella Carrà amb *Hola Rafaella*, The Covers Band o Somboits, entre d'altres».

Tota la informació relacionada amb la 37a Mostra del Vi de l'Empordà i les activitats i propostes que se'n deriven es pot consultar a la pàgina web de l'Ajuntament de Figueres.

**37<sup>A</sup> MOSTRA  
DEL VI DE  
L'EMPORDÀ  
2023**

**29·30 de juny,  
1·2 de juliol**  
La Rambla  
de Figueres



Imatges de la Mostra del Vi de Figueres de l'any passat

A. REYNAL

ENTREVISTA

CARME CASACUBERTA. NOVA PRESIDENTA DE LA DO EMPORDÀ

És la propietària i enòloga del celler Vinyes d'Olivardots de Capmany i recentment s'ha convertit en la primera presidenta del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà. En la presentació de la Mostra del Vi de l'Empordà, que se celebrarà aquesta setmana a Figueres, va destacar, entre altres coses, que un dels objectius és transmetre bé els valors del segell i 'obrir els ulls als mercats de fora'

# «A l'Empordà som moltes dones al capdavant de cellers»

M. A. P. I FIGUERES

**S'ha convertit en la primera presidenta de la Denominació d'Origen Empordà. Quina valoració en fa?**

Estic molt contenta, sempre m'ha agradat apostar per aquesta Denominació d'Origen i des del minut zero que estic aquí instaurada i ja no és pel fet de ser dona; a l'Empordà som moltes dones que estem al capdavant de cellers i que estem treballant braç a braç amb tothom. Més enllà de ser-hi, penso que l'important és que la persona que hi sigui o les persones que hi siguem en aquest pròxim mandat, actuem amb rigor i amb qualitat i ho fem el millor que sapiguem. Mai m'han espantat els reptes i tenia molt clar que volia incloure'm en aquest món agrícola i vitivinícola, i no he mirat mai si al costat hi tenia un home o una dona treballant, al contrari, he fet la meva feina sota el meu rigor i les meves ganes. Aquesta ha sigut la meva direcció, no m'ha preocupat mai estar enmig d'un sector masculinitzat.

**Deia que serà una candidatura continuista, però què és el que vol aportar la figura de Casacuberta?**

Crec que en Xavier Albertí ha deixat un camí molt treballat i s'han fet moltes coses, tot i que en queden per fer i algunes encara s'estan cuinant. Per altra banda, com a persona més tècnica potser ho encararé cap a aquest vessant: vull vetllar sobretot perquè hi hagi un rigor tècnic dins el que elaborem i el que presentem al mercat, i vetllar perquè hi hagi aquesta qualitat d'inici geogràfic.

**La DO Empordà té el mercat gironí consolidat, Barcelona cada vegada més, però ens manca una mica d'internacionalització, que és el que dona prestigi al segell. Ho veu així?**

Exactament, cal intentar consolidar la marca com a posicionament amb valor i qualitat. Pen-

so que aquí, a la província de Girona, ja hem superat un gran tant per cent que ens consideren així, però hem d'obrir els ulls als mercats de fora. Hi ha una ciutat com és Barcelona, que és molt gran i té cabuda per a tothom, però ens han de considerar amb els valors que volem transmetre. I, després, a partir d'aquí hi ha el mercat internacional, i per entrar-hi bé cal transmetre el missatge de valor, de qualitat i d'excel·lència, i encarar-ho cap aquí.



*«Vull vetllar perquè hi hagi un rigor tècnic dins del que elaborem i presentem al mercat»*

**Pocs dies abans de la 37a edició d'una fira d'allò més consolidada i una proposta d'èxit. Què en pensa?**

Penso que aquesta fira ha anat evolucionant cap a positiu i el que hem buscat és que tingui èxit en tots els àmbits, pel públic en general, pel nivell de professionals i perquè sigui una fira de referència de la qualitat del vi de l'Empordà.



La nova presidenta del Consell Regulador, a la Rambla de Figueres

ÀNGEL REYNAL

上海餐廳

# SHANG HAI

Restaurant Xinès

Corriol de les bruixes, 11 · C/de La Jonquera, 8  
17600 FIGUERES · Tel. 972 503 050

**CARTA I MENÚ DIARI MIGDIA**  
**MENJAR PER EMPORTAR**

# Medalla d'or pel Cypsela de Mas LLunes als premis Vinari



Redacció | GARRIGUELLA

**M**as LLunes és un celler familiar de Garriguella que va iniciar la seva activitat l'any 2000. Es caracteritzen per elaborar vins amb un marcat caràcter empordanès, on predominen les Garnatxes i Carinyenes provinents de vinyes pròpies.

Fa més de quatre anys que treballen tota l'explotació seguint les normes de producció ecològica i aquest últim any van fer un pas més portant a terme un projecte de recuperació de la biodiversitat de les finques que tenen dins la Xarxa Natura 2000 de l'Albera.

Un dels objectius principals era la conservació de la tortuga mediterrània, una espècie en perill d'extinció i millorar la compatibilitat del seu hàbitat amb el treball agrícola. Per aconseguir-ho es van plantar herbes incloses en la seva dieta en els marges i entre les fileres de la vinya per promoure nous corredors naturals i es van crear refugis i dos punts d'abeurament.

També s'han instal·lat caixes niu per ocells com el Gaig Blau o el Xoriguer petit i caixes refugi per



**EL CELLER HA DUT A TERME UN PROJECTE DE RECUPERACIÓ DE LA BIODIVERSITAT DE LES FINQUES QUE TENEN DINS LA XARXA NATURA 2000 DE L'ALBERA**

ratpenats, aquests últims ajuden també al control biològic de plagues. I s'ha creat una ruta senyalitzada per poder visitar la finca.

És un celler relativament jove, però des dels seus inicis ha assolit importants reconeixements en concursos nacionals i internacionals. L'últim va ser una medalla d'or pel Cypsela als premis Vinari de vins joves celebrat el passat dimecres a Rubí. Aquest vi rosat elaborat 100% amb Garnatxa Roja és l'última novetat que han tret, essent aquesta la primera anyada que ha sortit al mercat.

# Entre històries de Salvador Dalí i de Josep Pla



Ruta enogastronòmica de Figueres

LAURA MASRAMON

Redacció | FIGUERES

**E**n el marc de la programació de la Mostra del Vi de l'Empordà, podem trobar propostes d'allò més destacades, com ara la ruta enogastronòmica de la mà de la sommelier Laura Masramon. Aquesta activitat es farà durant tot l'estiu. Els dies de la fira en què es podrà fer la ruta seran els dies 30 de juny, 1 i 2 de juliol, a les 18.30 h, i pel que fa a la resta de l'estiu, cada dimarts dels mesos de juliol i agost, a les 18.30 h.

**ES UN RECORREGUT PER CONÈIXER LA CUINA AVANTGUARDISTA EMPORDANESA MARIDADA AMB ELS VINS DE LA DO EMPORDÀ**

**EL RECORREGUT.** La ruta gastronòmica que ofereix l'Ajuntament de Figueres és un recorregut per conèixer la cuina avantguardista empordanesa maridada amb els vins de la DO Empordà. Entre històries de Salvador Dalí i de Josep Pla es tastaran alguns plats que són testimoni d'aquest llegat gastronòmic que s'inicia en els anys seixanta amb els cuiners Lluís Duran Camps (1910-1981) i Josep Mercader (1926-1979).

**LES TARIFES.** Hi ha diferents tarifes per fer la ruta. La tarifa completa és de 25 euros i les tarifes reduïdes són les següents: per a estudiants, majors d'edat, Carnet Jove, jubilats i persones que presentin el carnet de discapacitat, el cost serà de 20 euros. Pel que fa a la mainada d'entre 11 i 17 anys, el tiquet és de 15 euros, i per a la canalla menor d'11 anys és de 10 euros. Per a més informació i reserves cal contactar amb: [sommelier@lauramasramon.com](mailto:sommelier@lauramasramon.com).



**MAS LLUNES**  
VINYES I CELLERS  
[www.masllunes.es](http://www.masllunes.es)

**Visites guiades  
i tast de vins**

Ctra. de Vilajuïga, s/n  
17780 Garriguella  
972 55 26 84 - [info@masllunes.es](mailto:info@masllunes.es)



# Can Martí, un dels establiments comercials de referència a la ciutat de Figueres

La carnisseria i xarcuteria destaca per la gran qualitat del seu servei i la seva carn de proximitat

La carnisseria i xarcuteria Can Martí de Figueres és un dels establiments comercials de referència de la ciutat. Ofereix a la seva clientela una carn de qualitat, molt variada i de proximitat. Hi podem trobar tota mena de carn de vedella, de xai, de porc, de conill i de pollastre per preparar els millors àpats.

**CAN MARTÍ.** L'empresa figuerenca destaca pel seu marcat caràcter artesà i elabora tot tipus de preparats de carn fresca com hamburgueses, botifarres, enfilats, xoriços i un llarg etcètera. Concretament, el xai que venen és de pastor, del Mas la Pujada de Llers, i la vedella i el porc són de les millors granges de la comarca. L'horari d'obertura de l'establiment és de dos quarts de nou del matí a dos quarts de dues del migdia, i d'un quart de cinc de la tarda a un quart de nou del vespre. Dilluns al matí està tancat, excepte els mesos de juliol i agost.

**EMBOTITS DE QUALITAT.** Un altre dels trets de l'empresa és que disposen d'una gran varietat d'embotits cuits, curats, ibèrics i tota mena de pernills, així com d'un gran assortit de formatges.

**MÉS PRODUCTES.** També elabora diferents enfilats amb diferents tipus de carn i adobats, tant xurrasco com ales o llom. Tot plegat, un gran ventall de productes, tots relacionats amb el món carni, per gaudir d'un bon tiberi.



Les croquetes, especialitat de la casa



L'interior de l'establiment comercial al carrer Besalú

ÀNGEL REYNAL



Sempre al servei de la ciutat i la comarca

ÀNGEL REYNAL



Els preparats de la botiga

CAN MARTÍ

**LA HISTÒRIA.** El llegat de l'empresa comença l'any 1986. La va fundar la família Giró Oriol, i durant aquests últims anys Carns i embotits Can Martí ha estat sempre al servei de Figueres i comarca, do-

nant el millor servei possible, ja sigui amb la qualitat dels seus productes o el tracte amb els clients, per aconseguir la seva confiança. Alguns dels productes més representatius són el porc Duroc —en-

creuament entre el porc de pagès i el porc ibèric—, porc ibèric, el pollastre de pagès, les hamburgueses —tant de pollastre amb vegetals com les de vedella amb sal i pebre o amb ceba—, botifar-

res crues, ibèriques, picants o dolces. Per complementar-ho també ofereixen diferents productes gourmet per a aperitius i per acompanyar els àpats, a més de llegums i algun cuinat.



## CAN MARTÍ

C/ Besalú, 5 - FIGUERES  
Tel. 972 510 415 - 620 41 87 04 - info@can-marti.com

www.carnsiembotitscanmarti.com · canmartifigueres

CARNS  
I EMBOTITS

# El Consell Regulador DO Empordà impulsa cinc tastos en espais singulars de la ciutat

El preu per fer el tast és de 10 euros, i cal fer una reserva prèvia, ja que les places són limitades

Redacció | FIGUERES

Aquest any també hi haurà els tastos en espais singulars de la ciutat que tant d'èxit van tenir l'any passat. Tal com apunten des del Consell Regulador, les activitats tindran lloc a diversos espais de la ciutat, com les cavallerisses del castell de Sant Ferran, la cripta de l'Auditori Caputxins o els jardins del Consell Comarcal.

**CINC TASTOS.** El Consell Regulador de la DO Empordà ha programat cinc tastos singulars durant la Mostra del Vi de l'Empordà de Figueres. Les activitats tindran lloc, del 28 de juny al 2 de juliol, a



La proposta comptarà amb diferents sommeliers

HORA NOVA



**LES ENTRADES.** Ja estan a la venda i es poden comprar en aquest enllaç a un preu de 10 euros per persona, i les places són molt limitades. El programa de tastos està organitzat pel Consell Regulador de la DO Empordà i l'Ajuntament de Figueres amb el suport del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, el Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural i Wine Moderation.

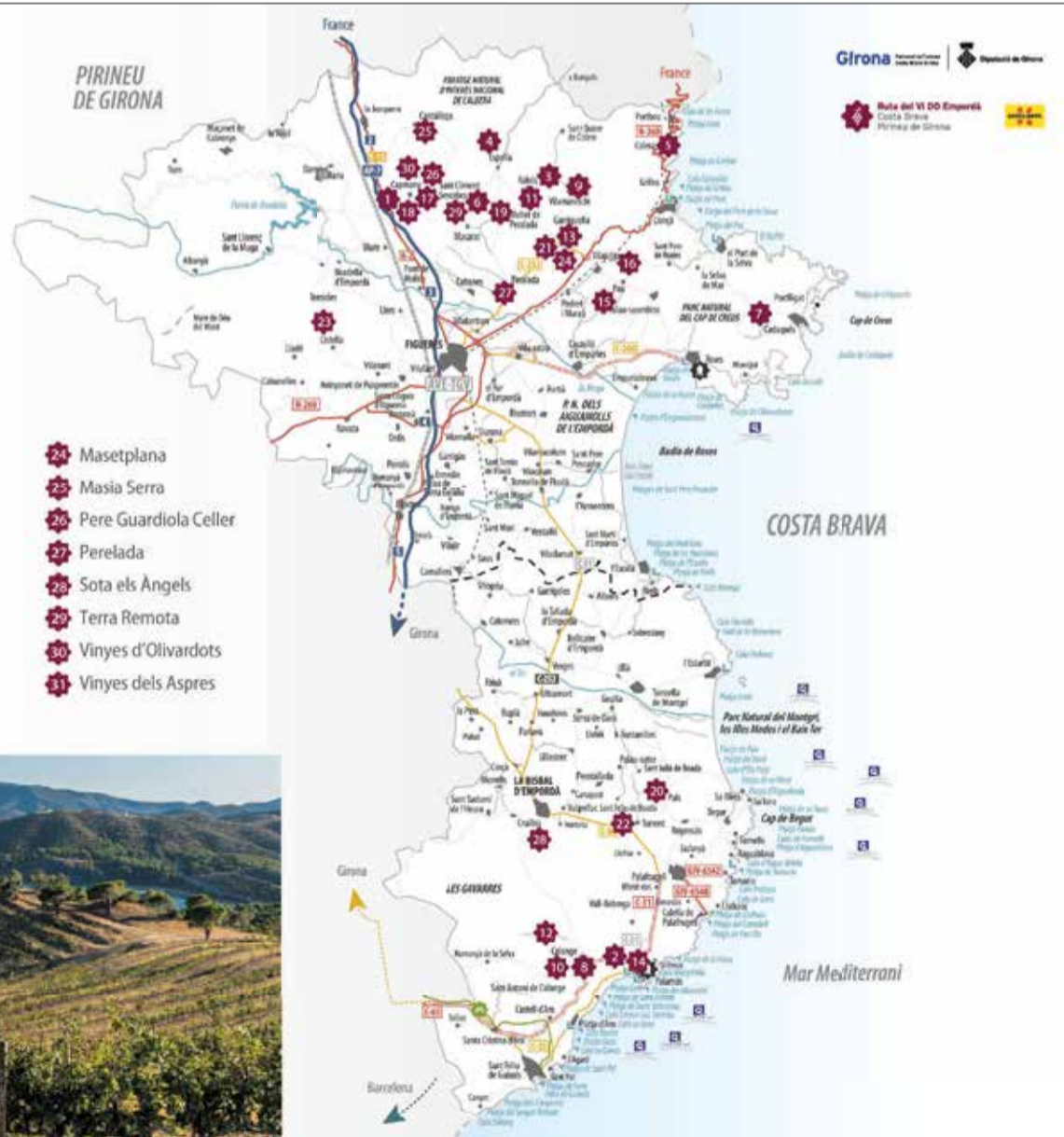
diversos espais de la ciutat, com les cavallerisses del castell de Sant Ferran, la cripta de l'Auditori Caputxins o els jardins del Consell Comarcal de l'Alt Empordà. Els tastos seran temàtics i permetran degustar petites elaboraci-

ons amb el sommelier i creador de Tocat pel Vi, Josep Miquel Guasch (28 de juny); vins del cap de Creus amb la sommelier Laura Masramon d'Empordà Personal Sommelier (29 de juny); garnatxes o lledoners amb la sommelier i enòloga

Marta Arenas (30 de juny); rosats de l'Empordà amb la sommelier Clara Antúnez de la Gastronòmica (1 de juliol), i anyades històriques amb l'arqueòloga i sommelier Romina Ribera de Glops d'Història (2 de juliol).

## DESCOBREIX ELS CELLERS de la Ruta del Vi DO Empordà

- |                               |  |                       |                          |
|-------------------------------|--|-----------------------|--------------------------|
| 1 Celler Arché - Pagès        | 9 Celler Mas Polit                     | 16 Espelt viticultors | 24 Masetplana            |
| 2 Celler Brugarol             | 10 Celler Viniric                      | 17 Gran Recosind      | 25 Masia Serra           |
| 3 Celler Castelló-Murphy      | 11 Cellers d'en Guilla                 | 18 Grup Olivada       | 26 Pere Guardiola Celler |
| 4 Celler Cooperatiu d'Espolla | 12 Clos d'Agon                         | 19 La Vinyeta         | 27 Perelada              |
| 5 Celler Hugas de Batlle      | 13 Cooperativa agrícola de Garriguella | 20 Mas Geli           | 28 Sota els Àngels       |
| 6 Celler Martí Fabra          | 14 El Celler d'en Marc                 | 21 Mas Llunes         | 29 Terra Remota          |
| 7 Celler Martín Faixó         | 15 Empordàlia                          | 22 Mas Oller          | 30 Vinyes d'Olivardots   |
| 8 Celler Mas Eugeni           |  | 23 Mas Vida           | 31 Vinyes dels Aspres    |



# EL CARÀCTER D'UN VENT L'ESPERIT D'UNA GENT

cei-lulia.com



EMPORDÀ  
CONSELL REGULADOR DE LA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



Fons Europeu Agrícola  
de Desenvolupament Rural:  
Europa inverteix a les zones rurals



WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre

# La Comissió Europea compensarà els productors per destil·lar una part del vi

També flexibilitzarà programes de suport als cellers i incrementarà el cofinançament

Redacció/ACN | BRUSSEL·LES

La Comissió Europea va anunciar, divendres passat, que compensarà els productors de la Unió per destil·lar una part del vi que no hagin venut.

**LIMITAR L'IMPACTE.** Amb aquesta mesura, l'executiu pretén limitar l'impacte que està tenint la inflació al sector, que està provocant una reducció del consum i conseqüentment una pèrdua d'ingressos per a les empreses. Segons dades de la Comissió, la producció de vi es va incrementar un 4% al conjunt de la UE, mentre que el consum en països com Espanya es va reduir un 10% —



Imatge d'arxiu de la verema de l'any passat

À. REYNAL

Alemanya i Portugal va disminuir fins a un 34% — i les exportacions durant el període comprès entre gener i abril de 2023 van caure un 8,5% en termes interanuals.

**DATA LÍMIT.** Els cellers podran destil·lar part del vi que els hagi

quedat per vendre fins al 15 d'octubre de 2023. La quantitat serà limitada per a cada productor i l'alcohol obtingut en el procés només es podrà fer servir amb finalitats no alimentàries —es podrà utilitzar en sectors com el químic o el farmacèutic, per exemple— per,

d'aquesta manera, evitar distorsions de competència. En paral·lel, la Comissió Europea autoritzarà els diferents estats membres a compensar els productors amb ajudes nacionals. D'altra banda, l'executiu ha apuntat que serà més flexible en relació amb la implementació i



finançament de programes de suport al vi de cara al 2023, per tal que els estats membres «puguin adaptar-se millor a la situació de mercat» i puguin utilitzar les col·lites «per prevenir o reduir l'excedent potencial».

**MÉS COFINANÇAMENT.** El percentatge de cofinançament de la UE en projectes relacionats amb la reestructuració del sector, la col·lecta ecològica, la promoció i la inversió passarà del 50% al 60%.

## Pere Guardiola presenta les seves novetats

Tret de sortida de la Mostra del Vi de l'Empordà, concretament la 37a edició, i estem especialment cofois per ser-hi i gaudir-ne, perquè tenim novetats per mostrar-vos i donar-vos a conèixer.

Dos nous vins ecològics amplien les famílies de l'Anhel d'Empordà i del Joncària. Es tracta de vins frescos i aromàtics, ambdós amb el mateix fil conductor: buscar elevar l'expressió a través de raïms seleccionats, on la fruita és la protagonista i amb l'única intenció de fer gaudir des del primer instant.

El Minyó d'Anhel d'Empordà, elaborat amb carinyena negra, és un vi que expressa la

maduresa del raïm i l'expressió clàssica de la vinya vella d'on prové, el Còrrec Vell. Un vi d'aroma intens i afruitat.

El Joncària, de garnatxa roja, és el reflex pur de les vinyes on neix, la Colomina. D'aroma franc, afruitat i fresc, característic de la seva joventut, hi destaquen les notes de flor de taronger, préssec de vinya. Un vi amb personalitat i viu que no et deixa indiferent.

I a més tindrem l'oportunitat de donar a conèixer la nova família de vins natural Nudus, vins de mínima intervenció, amb fermentacions espontànies i amb els llevats propis del raïm i sense sulfits afegits. Els Nu-



TENIM NOVETATS PER MOSTRAR-VOS I DONAR-VOS A CONÈIXER

dos uneixen la història de casa i són l'enllaç del passat, present i futur. Vins amb sentiment propi.

pereguardiola.com

Botiga

HORARI BOTIGA  
de dilluns a divendres de 10h a 13h i de 15h a 18h  
dissabtes de 10h a 14h

Ctra Girona, 602, Km 2,9 17750 CAPMANY (Girona)

pere GUARDIOLA celler

Un aprenentatge de 150 anys  
Un camí que seguirem fent.

# Mas Marès, molt més que vinyes verdes vora el mar

**M**as Marès és una finca agrícola situada al Parc Natural del Cap de Creus. El nostre objectiu en aquestes vinyes no només és treure'n un bon vi, sinó generar espais agraris d'alt valor natural. En els darrers vint anys que gestionem aquestes terres, hem fet tot el possible perquè l'agricultura i la natura treballin juntes per crear un paisatge harmònic i sostenible. Des del primer dia que vam començar a treballar aquí, el 2003, teníem clar que havia arribat a les nostres mans un lloc singular, un balcó al mar, unes vinyes que s'hi aboquen amarant-se de salins i tramuntana, però també una terra plena d'història. Som conscients que hem d'honorar el llegat que la terra ens ofereix, és d'on traiem els fruits més preuats per viure, l'oli, el pa, el vi, l'aigua. Tenim un únic compromís: treballar la terra respectant-la.

**ELS ORÍGENS.** Mas Marès està envoltat de monuments megalítics que daten de fa més de cinc mil anys, com el menhir dret a l'entrada de la finca que ens agrada saludar cada cop que venim a veu-

re les vinyes. La terra, les pedres, han estat aquí molt abans que nosaltres i hi continuaran sent quan nosaltres ja no hi siguem. Des del megalític, les mans dels homes i les dones que han treballat aquesta terra han anat configurant el paisatge que avui veiem. La nostra responsabilitat és continuar treballant-la amb la màxima cura, per preservar el paisatge i els ecosistemes de tots els seus habitants.

Abans d'arribar fins aquí cal dir que el paisatge ha patit molts canvis. Les vinyes han format part del paisatge del cap de Creus des de l'arribada dels grecs. Ara bé, va ser amb l'establiment del monestir de Sant Pere de Rodes, fa mil anys, que es va iniciar la substitució gradual de la vegetació natural per conreus en feixes sostinguts per parets de pedra seca. Això va comportar la construcció de centenars de quilòmetres de feixes i cabanes arreu del massís i la substitució de la vegetació existent, essencialment suredes, per un monocultiu de vinya. Més tard, amb l'arribada de la fil·loxera, al segle XIX, les vinyes es van abandonar quasi totalment i la vegetació natural va anar recolonitzant el territori. La brolla



—vegetació arbustiva baixa, que reneix després dels focs— va ser una de les comunitats de plantes que va guanyar més terreny.

**UN MOSAIC AGROFORESTAL.**

En els últims vint anys, hem intentat recuperar tots aquests elements fins a conformar un mosaic agroforestal d'alt valor natural. Primer, intentem que la brolla formi illes entre les diferents vinyes, que serveixen de refugi i lloc de nidificació a diverses espècies que utilitzen les vinyes per alimentar-se. Amb la florida de les estepes, farigoles i caps d'ase a la primavera, i dels brucs a l'hivern, els insectes pol·linitzadors hi troben aliment. Tot al voltant de la zona on són les vinyes hi ha espais oberts, espais

de brolla molt esparsa o prats secs pasturats per les vaques que baixen del Pirineu cada tardor fins a la primavera. Aquestes pastures tenen un alt valor ecològic, hi viuen plantes específiques, hi ha abundants insectes i proveeixen llavors que són aliment dels ocells. En segon lloc, recuperem tant parets de pedra seca com els suros, les zones de vegetació primigènica i més vulnerable. Per conservar aquests suros, estassem de brolla el sotabosc. Això ajuda que hi hagi zones d'ombra i també zones aptes per a la pastura de les vaques durant uns mesos. En aquests ambients oberts, adevessats, hi creixen plantes especialitzades i delicades, com ara diverses espècies d'orquídies, i són també refugi d'insec-

tes i els seus predadors. Als suros hi fan niu alguns ocells, i altres els fan servir de talaia des d'on canten o espion les seves preses. També a les parets de pedra seca, que n'hem recuperat més de 3.000 m, hi troben refugi entre les seves escletxes molts animals i ajuden a retenir l'aigua i evitar l'erosió dels sòls.

**UN TALLAFOC NATURAL.** Tot plegat conforma una franja resistent i protectora contra els focs forestals, que són part també del paisatge. El paisatge de Mas Marès actua com a franja de seguretat i protecció cap a la zona urbanitzada de Roses. El conreu ajuda a crear un tallafoc natural i ajuda a tenir més eines per dominar-lo millor i aturar-lo. Com vam poder comprovar a l'incendi de 2022. Aquestes actuacions fan de Mas Marès un espai divers i afavoreixen la flora i la fauna salvatges, elements essencials per al manteniment d'un paisatge en mosaic d'alt valor. Amb aquesta feina aconseguiu un vins de gran qualitat i sentim que estem cuidant la terra com es mereix, amb el compromís que tenim per preservar-la.

**espelt**  
Viticultors de l'Empordà

**ESTIMEM LA TERRA,  
SOM PAISATGE**

espeltvicultors.com | info@espeltvicultors.com

# Tradició vitivinícola i llegat familiar, al celler Martí Fabra



Una part de la vinya del celler Martí Fabra

MARTÍ FABRA

# Una prova pilot per allunyar els cabirols de la vinya



Per controlar les espècies cinegètiques

ACN

Redacció | SANT CLIMENT SESCEBES

El celler Martí Fabra, de Sant Climent Sescebes, és, tal com expliquen, un celler amb una llarga tradició familiar, ja que moltes generacions hi han treballat la vinya i el vi. Les seves terres compten amb vinyes centenàries i n'extreuen vins, vins dolços i rancis fets pels seus avantpassats. Una altra de les distincions és que treballen amb dipòsits i botes que han passat de generació en generació, com ara les tines de formigó antigues construïdes pels avis i pares. La majoria de tines són subterrànies i, tal com detallen, ocupen tot el subsol del celler de vinificació.



## EL CELLER COMPTA AMB UN LLEGAT LONGEU I CONSERVA DIPÒSITS I BOTES QUE HAN PASSAT DE GENERACIÓ EN GENERACIÓ

que el primer document que hi fa referència és la compra d'una vinya de l'any 1305.

**NOVETATS I GUARDONS.** Actualment, el celler Martí Fabra és un dels cellers de la DO Empordà i recentment ha estat guardonat amb diferents premis. El Masia Pairal Can Carreras Garnatxa d'Empordà ha guanyat el Gran Vi-

nari d'Or al millor vi dolç, ranci o de postres en la darrera edició dels premis Vinari.

**ELS TASTOS.** Per descobrir i tastar els vins del celler Martí Fabra, s'ofereixen tastos d'una hora, de dilluns a dissabte. Per a més informació i reserves, es pot visitar la pàgina web:

[www.cellermartifabra.com](http://www.cellermartifabra.com)

Redacció | PRIORAT

El Departament d'Acció Climàtica de la Generalitat de Catalunya va iniciar, el passat mes de d'abril, un assaig amb un producte natural que conté greix d'ovella, per evitar que els cabirols s'apropin a la vinya i se la mengin. De moment, aquesta tècnica s'ha implementat a tres finques del Priorat, l'Alt Camp i el Baix Penedès. L'acció s'emmarca en el Pla estratègic de prevenció de danys i control sanitari d'espècies cinegètiques del Departament d'Acció Climàtica. La directora dels Serveis Territorials a Tarragona, Glòria Guash, explicava que amb aquesta mesura volen «allunyar» el cabirol de la vinya per arribar a la verema amb un producte «de qualitat i amb molta quantitat». Aquest fitosanitari ja s'ha testat a França amb bons resultats de control biològic.

**EL PRODUCTE.** Repel·leix els animals en termes tant olfactivs com gustatius, segons ha explicat el cap de secció d'espècies cinegètiques del Departament d'Acció Climàtica a Tarragona. Un cop passats 30 dies de la primera aplicació, tècnics de les Agrupacions de Defensa Vegetal (ADV) repetiran el procés i en valoraran els resultats. Acció Climàtica vol evitar que aquest cèrvid s'expandeixi ja que des del 2015 el seu nombre ha crescut exponencialment. Actualment, es calcula que a Catalunya hi ha 40.000 exemplars i pot ser un greuge per a l'agricultura. Guash ha insistit en la necessitat que les explotaci-

ons «siguin viables» i ha remarcat el paper de la pagesia, per exemple, a l'hora de fer front als incendis en un context de «sequera extrema» i de «custodiar el territori».

**350 CABIROLS ABATUTS.** El 2018 ja es va posar en marxa un pla pilot per prevenir i mitigar els danys produïts pels cabirols a les explotacions vitivinícoles del Prio-



DE MOMENT, LA PROVA PILOT S'HA IMPLEMENTAT A TRES FINQUES VITIVINÍCOLES DEL PRIORAT, L'ALT CAMP I EL BAIX PENEDÈS

rat. Es va fer conjuntament amb les administracions locals i les societats de caçadors. Gràcies a aquest treball conjunt i a la reducció del període de veda, a la comarca s'ha passat d'abatre 150 a 350 cabirols de mitjana per temporada. Ara cal esperar que la prova pilot funcioni per valorar si s'aplica a la resta del territori, com ara a la comarca de l'Alt Empordà.



# Celler 1923

## L'espai enogastronòmic del celler Perelada

Redacció | PERALADA

**S**i el que està buscant és gaudir dels vins, dels amics, d'uns magnífics paisatges o simplement passar una estona relaxant, el Celler 1923 Wine Bar és l'espai idoni per saciar les més exigents expectatives d'un enòfil de categoria.

Celler 1923 Wine Bar segueix l'estètica minimalista i natural del nou Celler Perelada, construït sota els principis de sostenibilitat i amb un alt percentatge de materials reciclats i de proximitat. Ens trobem davant d'un restaurant enogastronòmic d'alt nivell, on des del primer fins a l'últim petit detall han estat acuradament preparats per satisfer una experiència única.

El Celler 1923 està pensat per gaudir del món del vi, del maridatge en el seu estat pur, i de la gastronomia del xef Paco Pérez, que ens delecta amb platillos empordanesos i una selecció d'embotits de Girona. També podem acompanyar la vetllada amb una magnífica



taula de formatges escollits per Toni Gerez, màitre del Restaurant Castell Perelada.

Aquesta és només una de les centenars de combinacions gastronòmiques que ens ofereix la carta de Celler 1923. L'experiència no acaba aquí, sinó que continua amb les espectaculars vistes de què disposa Celler 1923. La sala del restaurant, amb la seva taula

**LES TAULES EXTERIORS OFEREIXEN UN ESCENARI ÚNIC ON CONTEMPLAR L'EMPORDÀ**

central, banyada per la llum dels grans finestrals, que ofereixen una bonica imatge dels jardins del celler. I si el que ve de gust és estar en contacte amb la naturalesa, les taules exteriors ofereixen un escenari únic on contemplar l'Empordà i la seva posta de sol, de ben segur, una experiència inoblidable. A més de gaudir del restaurant i els seus magnífics jardins,

és ineludible la visita guiada al cor del Celler Perelada. Visitar-lo és endinsar-se en un viatge sensorial en el qual es pot descobrir la història vitivinícola de l'Empordà, i la dels vins i finques de Perelada. Un espai únic dissenyat per RCR Arquitectes, guanyadors del Pritzker 2017, i el primer d'Europa a obtenir la certificació LEED Gold de sostenibilitat.



**CELLER 1923**  
WINE BAR

**UN ESPAI DE VI I TROBADES AL NOU CELLER PERELADA**  
ENOGASTRONOMIA BY PACO PÉREZ

Reserves

+34 972 53 85 86 · [www.perelada.com](http://www.perelada.com)