

## ALT I BAIX Penedès

## UP demana que es faciliti la comercialització de material heterogeni ecològic

Unió de Pagesos ha traslladat al Ministeri d'Agricultura el problema de la pagesia que produeix i intercanvia el seu material vegetal, i ha recordat l'oportunitat que ofereix el Reglament UE 848/2018 de producció

agroalimentària ecològica per resoldre'l a partir de l'1 de gener del 2022, ja que considera el material heterogeni ecològic una excepció a l'hora de seguir la normativa comunitària de registre i comercialització de

material vegetal. El sindicat va demanar als representants del Ministeri que es tingui en compte aquesta especificitat a l'hora de tramitar el nou real decret que regularà els operadors de material vegetal.

## ALT PENEDÈS | Formació

## Rius&amp;Rius participa en el 5è Postgrau en Gestió d'Empreses Vitivinícoles

// JORNADA Sara Rius i Sílvia Oliver imparteixen una sessió tècnica a la Wine Business School de Vilafranca

3d8  
Vilafranca

Encara en el marc del seu seixanta aniversari de serveis al sector vitivinícola, la Consultoria Rius & Rius ha impartit la sessió "Règim Jurídic i Intervenció Administrativa en la vinya i el vi" a la cinquena edició del Postgrau Interuniversitari en Gestió d'Empreses Vitivinícoles, que s'està duent a terme a la Wine Business School a Vilafranca. Sara Rius (directora de R&R i cap dels Serveis Jurídics) i Sílvia Oliver (Cap de gestió i comptabilitat vitivinícola) van ser divendres les encarregades de conduir la formació, amb temes destacats com els següents: autoritzacions, llicències i permisos exigibles als operadors del sector i el cúmul d'obligacions derivades



Sara Rius a l'esquerra acompanyada de Sílvia Oliver | RIUS I RIUS

de l'aplicació dels Impostos Especials a vins i caves. Rius & Rius Assessors, al llarg dels seixanta anys de servei a cellers i caves, sempre ha estat disposada a col·laborar i impulsar iniciatives encaminades a preparar als futurs professionals que treballaran en el sector vitivinícola. En aquest context, cal recordar que la consultora promou

accions en el camp de la formació, com la creació del Premi d'Enologia "Jaume Ciurana", que és a les portes de la seva vintena edició, i els convenis de col·laboració amb diversos centres i institucions, com la UB, la URV, la UPC, la Universitat Ramon Llull, l'Institut d'Estudis Penedescs o l'Escola d'Enologia de Falset, entre d'altres.

## ALT PENEDÈS | Reconeixement

## Pedro Ballesteros dona 99 punts al Mas del Serral 2009 a 'Decanter'

// NOU El Master of Wine publica una llista dels millors escumosos, on també hi ha Llopart i Miquel Pons

3d8  
Subirats/La Granada

El Master of Wine (MW) Pedro Ballesteros ha reconegut amb 99 punts el Mas del Serral 2009 de Raventós i Blanc en un dels últims articles publicats a la revista *Decanter*, titulat "Premium Spanish Fizz". Ballesteros radiografia en el text els escumosos elaborats a Espanya i analitza les darreres tendències d'un sector "que s'ha fragmentat, però que ha aconseguit incrementar la qualitat", assegura. Segons el celler sadurninenc, la seva és la màxima puntuació obtinguda mai per un escumós espanyol en una publicació estrangera. Ballesteros ha definit el producte com "el vi escumós espanyol més refinat" que ha tastat mai, "i una obra mestra".



Original del Mas del Serral 2009 de Raventós i Blanc | 3d8

Qui també apareix en aquesta llista és Llopart. El Master of Wine ha donat 97 punts al seu Original 1887, un Corpinat que Ballesteros creu que és "pur Penedès" i el situa "a tocar de la perfecció".

## Entre els deu millors

Un altre producte penedesenc que ha entrat en el

rànquing de Pedro Ballesteros és el cava Montargull Gran Reserva criança amb tap de suro 2014 de Miquel Pons, a qui el crític ha donat 92 punts. Aquesta era la primera vegada que el celler de la Granada presentava un dels seus caves a les valoracions d'una gran guia de vins internacional.

## SUBIRATS | Activitat

## Tast especial Dia de la Dona a Albet i Noya

// VIRTUAL L'enòloga del celler, Marga Torres, conduirà la sessió

3d8  
Font-rubí

Ara fa un any, el diumenge 8 de març de 2020, Albet i Noya reunia al seu celler de Sant Pau d'Ordal un centenar de dones en una visita exclusiva per a elles i amb motiu del Dia Internacional de la Dona Treballadora. Va ser, de fet, l'últim gran esdeveniment que es va poder fer al celler abans de la pandèmia i de l'estat d'alarma decretat just una setmana després. Satisfets de l'èxit d'aquella jornada, i amb la frustració que suposa no poder repetir la gesta, el celler penedesenc proposa ara un tast virtual (obert a tothom) amb els seus 3 vins protagonitzats per dones: La Curiosa, La Milana i el vi experimental Marina Rion. Tres



Marga Torres | ALBET I NOYA

vins que es poden adquirir a un preu especial (38€) a la botiga online del celler i que seran comentats en directe per l'enòloga Marga Torres el proper 8 de març de 2021 a les 7 de la tarda.

## TORRELAUIT | Producte

## Els vins blancs Nadal X seran extraordinaris

// ÚNICS Els xarel·los s'elaboraran només en collites excepcionals

3d8  
Torrelavit

El celler Nadal fa una aposta per vins de mitja criança, elaborats exclusivament de collites qualificades com a extraordinàries en la gamma NADAL X de vins tranquils de xarel·lo i xarel·lo vermell ecològics. Aquesta nova línia de treball respon a la voluntat del celler de fer un pas endavant per la qualitat en aquesta gamma, tal com ja va fer anys enrere en els seus escumosos. Amb aquests canvis, el director general i enòleg del celler, Xavier Nadal, creu que Nadal podrà oferir "vins amb més intensitat, persistència aromàtica i volum".



Nadal X | TAEMPUS

## ALT PENEDÈS | Sostenibilitat

## Torres treballa per reduir l'ús de coure a la vinya

// TASCA L'objectiu és incidir en l'impacte mediambiental

3d8  
Pacs del Penedès

Un total de 13 entitats espanyoles, franceses i portugueses del sector del vi, entre les quals hi ha Família Torres i Jean Leon, han unit forces per reduir de manera significativa l'ús de coure en la viticultura, així com el seu impacte mediambiental. Es tracta del projecte d'I+D+i COPPEREPLACE, liderat per la Plataforma Tecnològica de el Vi i aprovat per al seu finançament pel Programa Interreg Sudoe. Una iniciativa innovadora que posa la mirada a Europa per oferir solucions integrades, sostenibles i alineades amb mètodes de producció

respectuosos amb el medi ambient. La reducció de l'ús del coure ajudarà a fomentar la biodiversitat tant a nivell de vinya com de sòl, un aspecte clau per a Família Torres i Jean Leon. Concretament, Família Torres participa en el projecte realitzant assajos amb productes alternatius al coure, mentre que a Jean Leon els assajos se centren en l'ús de tractaments de dosificació variable en funció del vigor de la planta, mitjançant imatges per satèl·lit i en analitzant els beneficis de les cobertes vegetals a la vinya. El projecte té un pressupost de més d'1,6 milions d'euros i ha rebut més d'un milió d'euros de finançament del Programa de Cooperació Territorial Europa Sud-occidental.