

ALT I BAIX PENEDES

La FCAC demana destil·lació de crisi per a 2 milions d'hectolitres de vi

La Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya demana al Govern català que s'activi la destil·lació de crisi per a 2 milions d'hectolitres de vi com a mesura per treure excedents del mercat davant

la caiguda de vendes i el desequilibri entre oferta i demanda que s'ha produït per la Covid-19.

La proposta de la FCAC es concreta en una destil·lació de crisi per import de 70 mi-

lions d'euros. Aquesta seria una mesura similar a l'aprovada l'any passat i suposaria uns preus sensiblement superiors als 40 cèntims per vi amb denominació d'origen i 30 cèntims per a la resta.

ALT PENEDES

El Celler Joan Ametller reactiva l'enoturisme

Família Ametller reactiva l'enoturisme al celler Joan Ametller del Priorat, i ho fa celebrant d'una banda que s'hagin relaxat els confinaments i anul·lat l'estat d'alarma, i de l'altra, donant la benvinguda a una nova res-

ponsable de les visites. Marijke Elens, de nacionalitat holandesa, és llicenciada en Llengües Clàssiques per la Universitat de Leiden (Holanda). És una gran enamorada del món del vi i fa anys que viu a Catalunya.

ALT PENEDES | Formació

Rius & Rius i la URV renoven la col·laboració establerta l'any 2000

// ÈXIT El Premi d'Enologia "Jaume Ciurana", patrocinat per la consultora, celebra enguany a la seva vintena edició // FORMACIÓ En el marc del nou conveni, Rius & Rius seguirà assessorant els estudiants de la URV

3d8

Vilafranca

Sumar sinergies de cara a activitats formatives, promoure l'excel·lència i potenciar les transferències de coneixements són els objectius del conveni de col·laboració signat entre la Universitat Rovira i Virgili i Rius&Rius Assessors, conveni que fa possible una nova convocatòria del Premi d'Enologia "Jaume Ciurana", que des de fa ja dues dècades promou la URV amb el patrocini de Rius&Rius.

Així es va destacar dimecres de la setmana passada en l'acte de signatura celebrat a l'edifici del rectorat de la Rovira i Virgili, on Maria José Figueras Salvat, rectora de la URV, i la directora gerent de Rius&Rius Assessors, Sara Rius, van ratificar el conveni de col·laboració que uneix ambdues entitats des de l'any 2000. L'acte va comptar amb la presència del degà sortint de la Facultat d'Enologia, el Dr. Joan-Miquel Canals; el nou

degà, Manuel Suárez; la degana de la Facultat de Lletres, Iolanda Tortajada, i el president del Grup R&R, Miquel Rius.

El primer conveni marc entre ambdues entitats es va signar l'any 2000 per instituir el Premi d'Enologia "Jaume Ciurana", que enguany arriba a la seva vintena edició. Convoca anualment aquest premi la Facultat d'Enologia de la URV amb el patrocini de Rius&Rius Assessors i, amb motiu del vintè aniversari, la Facultat de Lletres/Estudis de Comunicació ha volgut sumar-se a la celebració amb la realització d'un audiovisual commemoratiu que mostrarà els estudis portats a terme en tots aquests anys i comptarà amb la participació i les declaracions dels guardonats en cada convocatòria.

El Premi "Jaume Ciurana" aporta un ajut econòmic de 3.000 euros i distingeix un estudiant que hagi acabat el Grau d'Enologia amb la finalitat de fomentar l'estudi, l'aprofundiment i el coneixement de les disciplines pròpies de la Facultat d'Enologia. Els mèrits



En primer pla, M. J. Figueras, rectora de la URV, i Sara Rius, CEO R&R. En segon pla, M. Suárez, degà de la Facultat d'Enologia; I. Tortajada, degana de la Facultat de Lletres; el Dr. JM Canals i M. Rius, president Grup R&R | 3d8

curriculars dels estudiants que opten a aquest reconeixement es consideren d'acord amb els criteris i les valoracions d'un jurat nomenat per atorgar-lo.

Assessorament

D'altra banda, Rius&Rius continuarà oferint assistència i assessorament als estudiants en pràctiques vitivinícoles a la finca experimental i celler Mas dels Frares de la URV. Aquestes pràctiques inclouen diverses

l·liçons magistrals a càrrec de l'equip de professionals de R&R en els àmbits d'Agricultura i d'Impostos Especials, sessions que ofereixen als alumnes coneixements específics sobre gestió de registres, de documents i de declaracions administratives en cellers i caves. Es tracta d'una línia formativa i de transferència de coneixements que enguany es veurà complementada amb la temàtica especial i específica de

l'anomenada "Total quality", entorn de la qualitat en el producte aplicada també als seus processos, i sobre Seguretat i Innocuïtat Alimentària.

La rectora de la URV, Maria José Figueras, va remarcar que la col·laboració de Rius&Rius Assessors "és una de les de més longevitat dins de la Universitat, posant de manifest la implicació i la generositat d'aquesta consultoria cap als nostres alumnes d'Enologia".

Per la seva banda Sara Rius, directora gerent de Rius & Rius Assessors, va ratificar que "de sempre, la visió empresarial de R&R ha volgut revertir –a tall de mecenatge– en activitats en pro del sector que ens semblen justes i necessàries. Per a nosaltres –va manifestar– el manteniment d'un conveni com el que avui ens ocupa s'adscriu en el marc d'activitats conjuntes que la nostra consultoria manté amb un elevat nombre d'institucions i entitats, amb l'objectiu de relacionar transversalment l'entorn vitivinícola en qualsevol dels seus vessants, ja sigui històric, econòmic, social, pedagògic o agrícola. Tenim la convicció –va afegir Sara Rius– que la suma d'esforços i de coneixements és fonamental per al desenvolupament empresarial i econòmic de qualsevol activitat humana. Aquesta línia de pensament i d'actuació ha permès posicionar la trajectòria de la nostra consultoria com a líder en el sector a Catalunya i com a referent en altres regions vitivinícoles de l'Estat".

SUBIRATS | Nou producte

Llopart homenatja els seus escumosos de llarga criança més personals

// NOU El celler presenta la Col·lecció Enoteca Familiar, amb productes reservats d'anyades antigues

Eva López

Els Casots

Llopart s'ha caracteritzat al llarg de la seva història per apostar pels vins de màxima qualitat. La seva trajectòria ha estat marcada per presentar al mercat escumosos que s'han convertit en tota una

icona com l'Original 1887, l'Ex-Vite i o el Leopardi. Ara, el celler de Subirats ha decidit homenatjar aquestes lloades referències amb la Col·lecció Enoteca Familiar, una vertical d'anyades antigues rescatades, que inclou escumosos que arriben fins als 158 mesos de criança.

"Sempre hem reservat unes quantes ampolles d'anyades

diferents per fer-ne alguna cosa en el futur. Ara hem trobat la manera de presentar-les", va explicar dilluns Jeci Llopart, sisena generació de la històrica família de viticultors i elaboradors, en la presentació d'aquests productes.

L'objectiu de la col·lecció és mostrar al món el potencial de guarda d'aquests Corpinats

elaborats amb raïm autòcton, i que surten al mercat al mateix preu de l'anyada que està actualment a la venda.

La col·lecció Enoteca Familiar inclou quatre anyades diferents de l'Original 1887, quatre de l'Ex-Vite Brut i dues edicions del Leopardi; que es presenten en format individual o estoig de fusta de cada col·lecció.

Nou vi Vi-brant

Juntament amb la col·lecció de les anyades de llarga criança, Llopart també va presentar dilluns el Vi-brant, un ancestral elaborat amb la varietat xarel·lo vermell –molt escassa al Penedès–, que es caracteritza per la seva subtil bombolla. Vi perlat és el nom que el celler ha donat a aquesta singularitat, a la qual

se suma el fet que el Vi-brant només s'elabora amb una sola fermentació. Un recurs típic dels vins ancestrals.

El nou producte, del qual se n'han elaborat 863 ampolles, està especialment dirigit al públic més jove. "És important per obrir les portes a nous consumidors", ha apuntat Jordi Bort, director general del celler de Subirats.



La família Llopart brindant després de la presentació dels nous productes | 3d8