vinetur

La DO Empordà se prepara para presentar sus vinos en Barcelona

El acto tendrá lugar el próximo lunes 28 de octubre en el espacio Flowers by Bornay

miércoles 2 de octubre de 2019



Un año más, la Denominación de Origen Empordà llevará sus vinos a Barcelona para presentarlos ante la restauración de la capital catalana y continuar así reforzando unos lazos que resultan imprescindibles para conseguir presencia en la plaza más importante del mercado catalán.

La jornada se celebrará el próximo lunes 28 de octubre y estará destinada al público profesional de la restauración y la hostelería de Barcelona y cercanías, con presencia de un buen número de las bodegas que conforman la DO. Con este acto, que se celebrará en el espacio Flowers by Bornay, situado en el barrio de Sants, la DO Empordà busca continuar fortaleciendo esta estrecha relación con la restauración.

En este mismo sentido, ya el pasado mes de mayo la DO Empordà desembarcaba en la capital catalana de la mano del colectivo La Cuina de l'Empordanet para ofrecer una serie de cenas enogastronómicas que acercasen al público asistente los productos gastronómicos típicos de la cocina del Empordà, y maridarlos con los vinos de la DO.

Y es que la DO Empordà siempre ha ido de la mano de la gastronomía, premiando incluso a aquellos que con su trabajo colaboran en la promoción y defensa de los vinos del Empordà. Así, en el marco de la Mostra del Vi de l'Empordà, que se organiza anualmente en Figueres (Girona), este año se ha premiado con el Lledoner de Oro al Hotel Gastronómico Es Portal, de Pals (Girona).

PRESENCIA EN EL 40% DE LOS RESTAURANTES BARCELONESES DE GAMMA ALTA

Los vinos de la DO Empordà van mejorando poco a poco su presencia en las cartas de los restaurantes de Barcelona. Un estudio cualitativo y cuantitativo encargado a finales del pasado 2018 por la DO Empordà para conocer el posicionamiento y nivel de penetración de sus vinos en el sector de la restauración de Barcelona, demostraba, no solo que su presencia es más notable que años atrás, sino que los vinos del Empordà están presentes en el 40% de los restaurantes de gamma alta de la ciudad.

Así, la DO Empordà es la sexta DO catalana en número de vinos en las cartas de los restaurantes de Barcelona -la décima si se amplía el espectro al resto de denominaciones de origen del Estado- con una media del 3% sobre el total de los vinos que ofrecen los restaurantes barceloneses, un porcentaje en la línea del resto de denominaciones de origen catalanas.

EL HECHO DIFERENCIAL

Una de las claves del éxito de los vinos de la DO Empordà en los últimos tiempos ha sido la decidida apuesta de las bodegas por las variedades autóctonas, que han permitido elaborar vinos singulares y con mucha personalidad. Esta apuesto, además, pone en valor un hecho diferencial del Empordà: es el único territorio de Catalunya donde es posible encontrar tres garnachas (más conocidas como lledoners) y tres cariñenas. Ambas en sus variantes tinta, roja y blanca.

Precisamente la Cariñena (o Caranyana) blanca es una de las variedades más históricas y singulares de la DO Empordà, y se busca ahora potenciar su uso después de que haya sido autorizada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. La mayoría de las viñas de esta variedad, que es prácticamente inexistente en el resto de denominaciones de origen catalanas o españolas, superan los 100 años. En un futuro próximo, el Consejo Regulador creará un distintivo propio para identificar los vinos monovarietales elaborados con Cariñena blanca.