vinetur

Los vinos tintos Penedès protagonistas de la noche de Vilafranca

El Claustre dels Trinitaris de Vilafranca del Penedès ha acogido L'ESPECTACLE: Vins Negres Penedès

miércoles 20 de noviembre de 2019



La tercera edición de L'ESPECTACLE: Vins Negres Penedès (EL ESPECTÀCULO: Vinos Tintos Penedès) ha dejado muy buenas sensaciones a todos los asistentes. Los amantes del vino tinto han disfrutado de 19 referencias vinícolas de alta gama de las

13 bodegas de la DO Penedès que han participado este año. La gastronomía del restaurante El Gat Blau -organitzador del acto con la colaboración de la DO Penedès-, ha sido acompañada con las delicias de Mi&Cu Gourmet. Los asistentes también han disfrutado de un espectáculo de danza a cargo de la escuela Gimdans. Esta combinación de elementos hace que este evento esté ya consolidado dentro del calendario vinícola del Penedès.

UNA EXPERIENCIA PARA DISFRUTAR DEL VINO, LA GASTRONOMÍA Y LA DANZA

En la tercera edición de L'ESPECTACLE: Vins Negres Penedès han participado 13 bodegas de la DO Penedès con 19 vinos: Albet i Noya (Reserva Martí 2012 y La Milana 2015), Bodegues Pinord (Pi del Nord 2016), Can Descregut (Fera Ferotge Sumoll 2017), Can Feixes (Can Feixes Reserva Especial 2007 y Can Feixes negre Tradició 2009), Clot dels Oms (Gran Clot dels Oms 2016), Família Torres (Mas La Plana 2015), Finca Viladellops (Turó de les Abelles 2016 y Finca Viladellops 2016), Jean Leon (Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2013), Oriol Rossell (Rocaplana Syrah 2017 y El Carro Gros 2015), Parató (Parató Samsó 2016 Eco y Parató Passió 2003 Edició Exclusiva), Parés Baltà (Hisenda Miret 2017 y Marta de Baltà 2014), Sumarroca (Bòira 2015) y Vins El Cep (GR5 Senders negre de terrer 2017). Uno de los hechos que más destacan los asistentes es la posibilidad de conversar con los propios elaboradores de vinos que se catan. Según la propietaria del restaurante El Gat Blau, Olga Guasch, "el público participante se preocupa por conocer el vino que tiene en la copa. No lo mueve el simple consumo de vino".



Las propuestas vinícolas se han maridado con propuestas gastronómicas elaboradas por El Gat Blau inspiradas en la cocina del Penedès, con productos de proximidad y siempre teniendo en cuenta las variedades de uva de los vinos que se cataban. El punto dulce de la noche ha ido a cargo de la empresa familiar Mi&Cu Gourmet que ha ofrecido sus delicias de bombones de vino seleccionados especialmente para el acto.

Como ya es habitual en L'ESPECTACLE: Vins Negres Penedès, la danza también ha tenido un papel muy destacado. La escuela Gimdans de Vilafranca del Penedès ha interpretado un espectáculo especialmente creado para la ocasión. La propuesta ha sido un viaje evolutivo desde la viña hasta la degustación, a partir de 4 coreografías diferentes: la vendimia, la selección, la fermentación y el placer. Además, la velada se ha acompañado de la sesión de DJ Marian.

LA EXCELENCIA DE LOS VINOS TINTOS PENEDÈS COMO PROTAGONISTA

El éxito de la tercera edición de L'ESPECTACLE: Vins Negres Penedès es una muestra más de que el consumidor final ya conoce plenamente la calidad de los vinos Penedès. Este es uno de los objetivos que la DO Penedès está trabajando en los últimos tiempos. Actualmente el 40% de los vinos que se elaboran dentro del paraguas de la DO

Penedès son tintos, cosa que demuestra la importancia que tienen este tipo de vinos dentro del territorio.