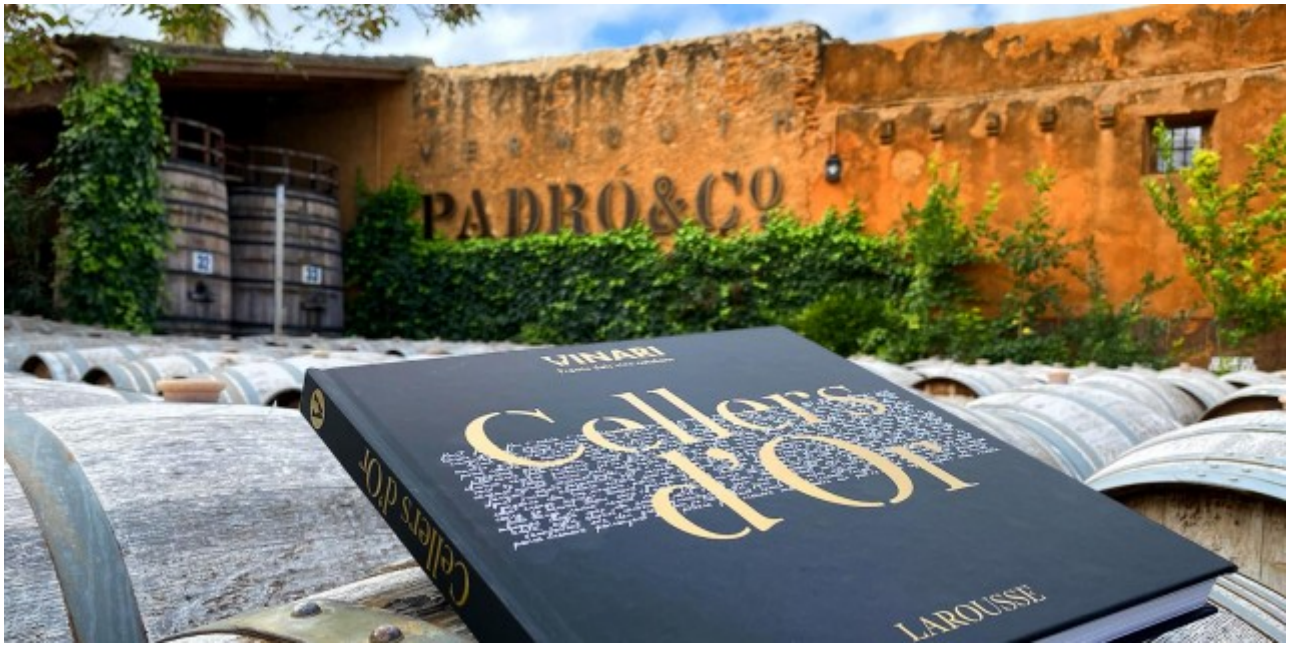
vinetur

"Cellers d’Or", el libro que reúne las bodegas más prestigiosas de los Vinari

jueves 15 de octubre de 2020

ESCRITO POR PADRÓ I FAMÍLIA



Cellers d’Or és una publicación del 2020 de los Premis Vinari que recoge una selección de cavas, vinos y vermuts que obtuvieron la medalla de oro, la máxima distinción que galardona los vinos catalanes. El libro hace un viaje sentimental, fotográfico y técnico hasta los orígenes de esas bebidas que nos delectan tanto el paladar. Nos acerca a los viñedos, a las bodegas y sobre todo a las personas que hacen posible la elaboración de esos productos de gran calidad que fueron premiados.



En este recorrido por Catalunya *Cellers d'Or* se para en Bràfim, en la comarca del Alt Camp, en Tarragona. Allí recuerda que Padró & Co. Reserva Especial obtuvo el Gran Vinari d'Or al mejor vermut de los Premis Vinari 2018. Cada bodega va precedida de

unas notas de Empar Moliner y la escritora nos descubre qué le sugiere el topónimo de Bràfim cuando lo ve en algún cartel. Siempre piensa que allí en el siglo XIX se empezó a elaborar una bebida que le gusta mucho, el vermut Padró.

Cellers d'Or visita la Casa Vermouth Padró, el museo donde conocemos la historia de la familia y el proceso de elaboración del vermut. Allí Eva Vicens, una de las redactoras del libro y directora de los Premis Vinari, charla con Montse Bové, la responsable comercial de Padró i Família, Ernest Padró, uno de los cuatro hermanos de la quinta generación, y Mario García, el enólogo.

Cuentan como en el 2014 decidieron empezar a embotellar vermut y crearon el Myrrha Rojo. Fue un éxito y en seguida aparecieron el Blanco y el Rojo Reserva. El equipo recuerda que al cabo de muy poco tiempo sintieron algo, como un desafío o una inconsciencia que los impulsó a crear la gama Padró & Co. Los nuevos vermuts en seguida obtendrían el reconocimiento nacional e internacional.