

UCe

Universitat Catalana d'Estiu



Ferran Centelles i Rosa Vila, sommeliers.

Ferran Centelles, el sommelier del restaurant, en el taller "El posicionament dels vins dels Països Catalans".

"Els vins de Mallorca ens agraden molt perquè són vins molt florits en boca, són vins frescos que amb el menjar que servim al Bulli ens van molt bé. La varietat callet ens agrada molt i té una potencialitat molt bona", explicà Centelles.

De tota manera, els vins de l'illa es troben amb el problema de sempre: la visibilitat i la comercialització. Així ho explicà la directora del taller, la prestigiosa sommelier catalana Rosa Vila, qui assegurà que "el principal problema dels vins de Mallorca és el de la visibilitat. Si s'aconsegueix superar aquesta trava, seria perfecte, perquè els vins són molt bons i hi ha gent molt bona que sap com fer-los". Una de les mostres d'aquesta dificultat és que des de la Uni-

“

El principal problema dels vins de Mallorca és la seva visibilitat”

ROSA VILA
Sommelier catalana

versitat Catalana d'Estiu es convidà responsables polítics de Mallorca per parlar del vi que s'hi fa i de moment ningú no participà en l'acte d'avui, en el qual sí que hi haurà polítics amb responsabilitats vinícoles de la resta dels territoris de parla catalana.

En el seu taller, Vila va organitzar tasts d'alguns vins de Mallorca, com l'Ànima Negra 2 i el Quíbia. "Volia també fer tasts de vins de Miquel Gelabert, però no ens ho hem pogut permetre. A veure si l'any que ve ho aconseguim". Dels que han degustat els estudiants de la UCE, l'AN2 és el que millor valoració ha obtingut. "És un vi molt perfecte que l'any passat ja va agradar molt i per això hem repetit", indicà.

Centelles explicà que "el que fem nosaltres al restaurant és aconsellar molt els nostres clients depenent del menjar que demanen. És un menjar especial i per això ens van bé aquests vins amb perfil lleuger. No podem dir que siguin vins que tinguin gaire demanda, però sí que podem afirmar que tothom que es deixa aconsellar i que opta per un producte mallorquí acaba plenament satisfet de l'elecció".

Els vins illencs són els que agra-



Ànima Negra.



Miquel Gelabert.



4 Kilos.

den a El Bulli, però el sommelier fa una recomanació personal, el Dotze volts. Els responsables d'El Bulli tenen aquests vins "perquè, a més a més, són fàcils d'aconseguir, tenen molta bona distribució. Això no obstant, segur que n'hi ha molts altres que hi podrien ser però que no coneixem".

Panell

Toros Sergio Aguilar, ferit a la plaça de Bilbao

El torero Sergio Aguilar patí ahir a Bilbao una banyada molt semblant a la de Julio Aparicio el 21 de maig a Madrid. L'informe mèdic apuntava anit que Aguilar "respira bé, mou la llengua i fins i tot pot parlar", però la banya, que li entrà pel maxil·lar i arribà fins al paladar, li causà "destrosses importants i serioses", encara que la situació està "controlada" i no existeix "urgència vital". Aguilar fou intervingut a la infermeria i fou traslladat després a l'hospital per realitzar-li un TAC i altres proves.



Els Beckham També pateixen la crisi

Malgrat tenir una immensa fortuna valorada en uns 140 milions d'euros, el matrimoni format per David i Victoria Beckham ha decidit fer fora catorze dels seus empleats, la qual cosa redueix a un terç el personal que treballa per a ells a les quatre cases que tenen repartides per tot el món. Segons el diari britànic *The Sun*, la mesura forma part del pla d'ajust que Victoria ha ordenat engagar al seu assessor econòmic, que es dedica ara a revisar les finances de la parella per tal de posar fi a un estil de vida massa malgastador en aquests temps de crisi.

Mallorquins que triomfen

Ànima Negra, Miquel Gelabert i 4 Kilos són els tres vins que més demanda tenien en el restaurant gironí El Bulli

Text i foto: **Sebastià Bennasar**

PRADA DE CONFLENT Els vins Ànima Negra, Miquel Gelabert i 4 Kilos, de cellers mallorquins, són els que més demanda tenien entre els clients del prestigiós restaurant català El Bulli, fins fa poc

considerat el millor del món i on ara es treballa per reconvertir-lo en una fundació. La Universitat Catalana d'Estiu de Prada es va convertir ahir horabaixa en aquest prestigiós temple gastronòmic -tot i que sense aire condicionat- gràcies a la intervenció de