

Viticultura

**Primer brindis de la temporada.** Los primeros vinos ya han salido al mercado, un símbolo de la cosecha recién terminada, una experiencia única

Alzad las copas, el Vi Novell ya está aquí

MAITE RUIZ ARASA  
TARRAGONA

Es el primer brindis de la temporada, los primeros vinos en salir al mercado, un símbolo de la cosecha recién terminada: el Vi Novell, un vino más joven que un vino joven. Fresco, carbónico, afrutado y lleno de vitalidad. No todas las bodegas se aventuran a elaborarlo pero quienes lo hacen, nos regalan una experiencia única. A la venta a partir del 11 de noviembre, por Sant Martí, como dicta la tradición. Alzad las copas, el Vi Novell ya está aquí.

Características

**Vi Novell.** Nombre que se da en Catalunya al primer vino de la cosecha. Se elabora y embotella rápidamente tras la vendimia, por lo que se disfruta de inmediato, en su estado más puro y fresco.

**Tradición.** ‘Per Sant Martí, mata el porc i enceta el vi’. La tradición del Vi Novell tiene siglos: las masías abrían sus barricas para celebrar la cosecha y la matanza del cerdo.

**La rama de pino.** Símbolo de tradición vinícola en muchos pueblos catalanes. Se colgaba sobre la puerta de bodegas y tabernas para señalar la llegada del vino nuevo.

**Estilo.** Ligero, afrutado, fácil de beber. No busca la complejidad de crianzas y reservas, sino capturar la esencia inmediata y natural del fruto.

**Vinificación.** La más rápida, sin crianza. Suele incluir racimos enteros y fermentaciones carbónicas para resaltar los aromas frutales y la frescura del vino.

**Consumo efímero.** No se conserva. Se abre por San Martí y se consume en los primeros meses.

**Nuestro ‘Beaujolais Nouveau’.** El Vi Novell se lanza al mercado el 11 de noviembre, por sant Martí. En Francia, el Beaujolais Nouveau sale a la venta el tercer jueves de noviembre.

**Maridaje.** Perfecto con platos de temporada y productos del cerdo.



**CARLES ANDREU**  
Celler Carles Andreu  
**D.O. Conca de Barberà**  
**Varietades:** Trepàt  
**Número de botellas:** 3.000  
**PVP:** 7,65€  
**¿Cómo es?** Nos lo cuenta... Bernat Andreu del Celler Carles Andreu  
**1. En una palabra:** Vendimia  
**2. Aromas predominantes:** Uva, fresa, golosina  
**3. El color del vino:** Bermellón  
**4. Sensación en boca:** Muy refrescante, zumo de arándanos  
**5. Temperatura perfecta:** Fresco, de 6°C a 10°C  
**6. Para disfrutarlo:** Tras una caminata matutina  
**7. En la mesa:** Gambas a la parrilla, tajine de pollo o sorbete de frambuesa  
**8. Maridaje musical:** ‘In The Night’ de Oques Grasses



**PORTELL BLANC I ROSAT**  
Vinícola de Sarraí-Portell  
**D.O. Conca de Barberà**  
**Varietades:** Blanco: Macabeu y Parellada / Rosado: Trepàt  
**Número de botellas:** 5.000 cada  
**PVP:** 6€  
**¿Cómo es?** Nos lo cuenta... Mònica Perelló Segura de Vinícola de Sarraí.  
**Portell Blanc Vi Novell**  
**1. En una palabra:** Frescura  
**2. Aromas predominantes:** Piña, plátano, mango  
**3. El color del vino:** amarillo pálido, muy limpio y brillante  
**4. Sensación en boca:** Frescor, juventud, piña tropical  
**5. Temperatura perfecta:** 7°-10°C  
**6. Para disfrutarlo:** Comida simple, informal en la terraza disfrutando del sol de otoño.  
**7. En la mesa:** Arroz de montaña, sardinas a la brasa...  
**8. Maridaje musical:** Música festiva. Por ejemplo, Figa Flawas.  
**Portell Rosat Vi Novell**  
**1. En una palabra:** fruta  
**2. Aromas predominantes:** neta, fresa, anís, pimienta.  
**3. El color del vino:** rosa claro, limpio y muy brillante.  
**4. Sensación en boca:** Frescor, juventud, fresa.  
**5. Temperatura perfecta:** 10-11°C  
**6. Para disfrutarlo:** Con amigos.  
**7. En la mesa:** Con setas a la brasa y más adelante con calçots.  
**8. Maridaje musical:** Els Pets, por su alegría, positivismo y buen rollo.



**GARRI NOVELL**  
Vins Petxina  
**D.O. Conca de Barberà**  
**Varietades:** Varietades primarias con base de syrah  
**Número de botellas:** 1.000  
**PVP:** 9,70€  
**¿Cómo es?** Nos lo cuenta... Oleguer Brunet Masats de Vins Petxina  
**1. En una palabra:** Alegría  
**2. Aromas predominantes:** Moras, fresas, uvas  
**3. El color del vino:** Violeta muy vivo  
**4. Sensación en boca:** Hace un chisporroteo divertido en la lengua. Es un vino ligero, pero que confirma lo que hemos notado al oler y se complementa con un punto de amargura y una acidez clara.  
**5. Temperatura perfecta:** 8 o 10 grados  
**6. Para disfrutarlo:** Sonriendo, con alegría es un vino que encaja fantásticamente.  
**7. En la mesa:** Un ‘pa amb tomàquet’ con tortilla de patata y cebolla.  
**8. Maridaje musical:** Su expresión ligera, afrutada y fresca sue- ta morena» dels Figa Flawas.



**NOVELL DE BOT**  
Sant Josep Vins  
**D.O. Terra Alta**  
**Varietades:** Garnacha Tinta  
**Número de botellas:** 5.760  
**PVP:** 5,95 €  
**¿Cómo es?** Nos lo cuenta... Jaume Martí de Sant Josep Vins  
**1. En una palabra:** Fruta  
**2. Aromas predominantes:** vino nuevo, uva, fruta roja  
**3. El color del vino:** Magenta, poco cubierto  
**4. Sensación en boca:** Es un tinto ligero, muy afrutado  
**5. Temperatura perfecta:** Fresco (12°C) y en verano funciona incluso más frío  
**6. Para disfrutarlo:** Compartir la primera botella de cada cosecha con una persona que se inicie en el mundo del vino.  
**7. En la mesa:** Es un vino bastante versátil aunque una tabla de embutidos y patés es perfecta y asequible  
**8. Maridaje musical:** Su expresión ligera, afrutada y fresca sue- ta irremediabilmente POP

DIARI DE TARRAGONA  
DIJOUS, 7 DE NOVEMBRE DE 2024



**VI NOVELL**  
Celler Masroig  
**D.O. Montsant**  
**Varietades:** Garnacha tinta y Carriñena  
**Número de botellas:** 6.000  
**PVP:** 7,80€  
**¿Cómo es?** Nos lo cuenta... Alain Gómez Hernández de Celler Masroig  
**1. En una palabra:** En francés, ‘Gouleyant’ que significaría fresco y ligero, fácil y agradable de beber...  
**2. Aromas predominantes:** Palote, fresas y frutos del bosque  
**3. El color del vino:** Rojo frambuesa, vivo y brillante  
**4. Sensación en boca:** Tiene una entrada muy golosa, un paso de media boca agradable y un final muy fino. ¡Invita a más!  
**5. Temperatura perfecta:** Es un vino que aconsejamos consumir entre 16 y 18 grados.  
**6. Para disfrutarlo:** Es un vino ideal para compartir, es tu complemento perfecto de picnic, aperitivo y tardeo.  
**7. En la mesa:** Con sushi, todo tipo de marisco... O sin complicaciones, como un buen embutido y ‘pa amb tomàquet’.  
**8. Maridaje musical:** Si duda, la banda sonora perfecta es ‘Faràndula’ de Sexenni, uno de los grupos invitados a nuestra Festa del Vi Novell, el 9 de noviembre.



**SOLIDARI, FUNDACIÓ NOELIA**  
Celler Mas Vicens  
**Sense D.O. Zona Alt Camp**  
**Varietades:** Ull de Llebre  
**Número de botellas:** 1.500  
**PVP:** 8€  
**¿Cómo es?** Nos lo cuenta... Vicenç Ferré Morató de Celler Mas Vicens  
**1. En una palabra:** Aroma  
**2. Aromas predominantes:** Cerezas, fresas, grosellas  
**3. El color del vino:** Rojo claro  
**4. Sensación en boca:** Textura fresca i crujiente, sabor dulce con final amargo asociado a la piel de la uva.  
**5. Temperatura perfecta:** 10 grados  
**6. Para disfrutarlo:** muy apetecible abrirlo antes de la comida para seguirlo disfrutar durante.  
**7. En la mesa:** Conejo al ajillo y pollo guisado.  
**8. Maridaje musical:** Pop rock, Loquillo y los Trogloditas.



**CAP DE RUC**  
Celler Ronadelles  
**D.O. Montsant**  
**Varietades:** Garnacha Tinta  
**Número de botellas:** 1.000  
**PVP:** 20€  
**¿Cómo es?** Nos lo cuenta Eva Prim de Celler Ronadelles  
**1. En una palabra:** Juventud  
**2. Aromas predominantes:** Ciruela, mora y fresa  
**3. El color del vino:** Rojo rubí con tonos liláceos  
**4. Sensación en boca:** Es explosivo y divertido, nos recuerda a la fruta acabada de cosechar, la de nuestra infancia  
**5. Temperatura perfecta:** La que tu elijas, pero entre 10°C y 15°C  
**6. Para disfrutarlo:** Compartirlo con las amistades, el vino es la cultura que nos une con la tierra  
**7. En la mesa:** Es un vino para platos estacionales como los pucheros, los estofados, arroces, pero también con queso y embutido.  
**8. Maridaje musical:** La banda sonora de ‘Felicita’.

Gastronomía



La cocinera reusense Mariona Quadrada recogiendo el Premi Mercader en la categoría ‘Cocina’. FOTO: GASTRONOMIC FORUM BARCELONA

Barcelona

Mariona Quadrada, premio por su dedicación culinaria

EFE  
BARCELONA

**El Premi Mercader reconoce su labor gastronómica y docente en el ámbito de la cocina**

Los Premis Josep Mercader del Gastronomic Forum Barcelona han reconocido, un año más, a las personas y colectivos que han destacado en diversos ámbitos relacionados con la gastronomía.

Entre los premiados, destaca el Premi Mercader en la categoría ‘Cocina’ que, esta edición, ha recaído en la escritora y cocinera reusense Mariona Quadrada, por su dedicación a la cocina y a la enseñanza, a través de las clases que imparte y de los diversos libros que ha publicado. Junto a Quadrada, también se ha homenajeado al chef Fermí Puig, por su trayectoria y legado a la cocina catalana.

De la provincia, en el ámbito del ‘Campo’ los premios han destacado la Cooperativa de Dones Arrosseres del Delta de l'Ebre, integrada por mujeres agricultoras, mientras que el reconocimiento al Restaurant Sostenible ha sido para el Algadir de Poblenou del Delta (Montsià), por la reivindicación de un ecosistema en peligro como es el Delta de l'Ebre y la defensa de su patrimonio agroalimentario.

En la categoría de ‘Sala’, los Premis Mercader han galardonado a Joan Juncà, por su trayectoria en Ca l'Enric de la Vall de Vianya (Garrotxa), mientras que, coincidiendo con el cincuenta aniversario de su fundación, la Cooperativa l'Olivera de Vallbona de les Monges (Urgell) ha recibido el premio de la categoría ‘Vino’. En el ámbito de la ‘Pesca’ ha recaído el galardón en la Associació d'Arts Menors Costa Brava. Por otro lado, Jordi Butron ha sido distinguido en la ca-

La pizzería Aboccaperta de Tarragona, mejor pizza de España

tegoría de ‘Formación’ por su labor docente y por estar al frente del primer restaurante de postres del mundo, Espai Sucre. Por último, el Premi Comerç ha recaído en el establecimiento centenario Cal Cabré 1910, de Vilanova del Vallès (Vallès Oriental).

**TGN, la mejor pizza clásica**  
La ciudad de Tarragona también está de enhorabuena porque una de sus pizzerías más emblemáticas, Aboccaperta, ha conseguido alzarse con el título a la mejor pizza de España en el campeonato Pizza por Pasión.