

El Priorat Font i Jordana 2005 ha merecido una puntuación de 77,97 sobre 100 en el XIV Concurso Mundial de Bruselas

Un vino elaborado en Les Franqueses logra el reconocimiento mundial

RAQUEL PÉREZ

Carles Font y Anna Jordana, propietarios del comercio Exclusivas Enológicas ubicado en Les Franqueses del Vallès, han conseguido el reconocimiento mundial de uno de sus vinos de elaboración propia. Se trata del Priorat Font i Jordana 2005, que ha merecido una puntuación de 77,97 sobre 100 en el XIV Concurso Mundial de Bruselas, y que les ha hecho merecedores de la medalla de bronce.

Estos comerciantes, que llevan diecisiete años en el negocio, empezaron a interesarse por la calificación de sus vinos el pasado año. Entonces, presentaron la añada 2004 del Priorat Font i Jornada a la Asociación de Sumilleres de España, y ésta le otorgó la máxima puntuación en su guía, cinco tastevin y una Finca Dofi de Álvaro Placios. Carles afirma que estuvieron muy contentos de que su vino, cuyo precio está en quince euros, compartiera el mismo prestigio que otros que cuestan más de cincuenta. "Como lo apreciaron tanto, este año quisimos presentar el Priorat del 2005 al concurso de Bruselas, para ver qué se decía de él interna-



Carles Font trabajando en uno de sus productos.

cionalmente. Además, este año hemos empezado a exportar a Inglaterra y Bélgica, razón de más para concursar".

Según el propietario, el Priorat Font i Jordana 2005 es elegante, tiene expresión en su estructura y agrada ya que tiene muchos grados de alcohol (15'46), mucha acidez y una nota mineral. "La mineralización es muy difícil de conseguir y por ello hace que este Priorat sea muy apreciado a nivel mundial".

Carles Font se define como

EXPERIENCIA

Desde hace 17 años están trabajando en el sector vinícola

asesor gastronómico y, por ello, cuando encarga la elaboración de un vino a una bodega, pide que se cumplan tres requisitos: que esté producido con la variedad autóctona de la zona, que tenga una buena relación calidad-precio y, sobre todo, que sea gastronómico. "El vino es para beberlo, es para disfrutarlo" afirma. Carles explica, además, que en sus diecisiete años de negocio, siempre ha apostado por productos novedosos, y siempre ha intentado asistir a ferias y cursos para poder formarse y dar al cliente un servicio de asesoramiento.

Ahora, el que enseña es él, ya que el comercio de Les Franqueses dispone de una sala donde se llevan a cabo diferentes cursos gastronómicos: iniciación al vino, talleres de chocolates, quesos, ibéricos, cavas, etc. "Se debe de fomentar el mundo del vino y la gastronomía, no para buscar la venta directa sino para conseguir consumidores potenciales" afirma Font.

FIGARÓ-MONTMANY

Los vecinos votan por la reforma de la carretera de Ribes

La reforma de la carretera de Ribes, la calle Major y la calle Vic, fue la obra más votada por los 242 vecinos de El Figaró-Montmany que participaron en los presupuestos participativos 2007, según ha informado el ayuntamiento de esta localidad. La reforma de estas calles ahora se incorporará como principal prioridad en los presupuestos municipales del 2008, en la lista de solicitudes para el Pla únic d'obres i Serveis y en el capítulo de inversiones del Pla d'Acció Municipal 2008-2011. La reforma de estas calles, que incluirá la construcción de 51 aparcamientos, tiene un presupuesto de 350.000 euros. La segunda propuesta más votada por los vecinos de El Figaró fue la reforma de la calle del Mig (400.000 euros), la construcción de un carril bici entre la escuela hasta Gallicant (180.000 euros) y la cobertura de la pista polideportiva (200.000 euros). Además de por infraestructuras, los vecinos votaron por varias actuaciones a incorporar al presupuesto 2008. Entre estas cabe destacar, la puesta en marcha de una red de Internet sin cables, la eliminación de las barreras arquitectónicas y la mejora del alumbrado.

RdV

Restaurant
ATENEA

de l'Hotel Atenea Vallès ****

Magallanes / Aragón

08400 GRANOLLERS

- BANQUETS I CELEBRACIONS DES DE 35 € •
- CASAMENTS DES DE 60 € •
- NADALS I FESTES desde 35 € •
- SOPAR-BALL CAP d'ANY 135 € •

(IVA Inclòs)

Informació i reserves a: Sílvia Sayol • Telèfon 93 879 48 20
e-mail: rtevalles@cityhotels.es • web: www.cityhotels.es



CH
CITY
HOTELS
Hispania