

Sidreria que brinda pel vi català

► El nou establiment de la plaça dels Cotxes presenta una àmplia carta de vins

► Les propostes repassen tota la geografia vitivinícola catalana

// REDACCIÓ

La Sidreria, el nou local de l'empresari vilanoví Jordi Vila Albet inaugurat el 7 de maig passat a la plaça dels Cotxes, presenta aquesta tarda una carta de vins i escumosos centrada exclusivament en les denominacions d'origen catalanes. El director adjunt del DIARI DE VILANOVA, el periodista especialitzat en el món vitivinícola Ramon Francàs, serà l'encarregat de presentar a les set de la tarda d'avui divendres una carta que compta amb referències de totes les DO catalanes (excepte la Catalunya). Mig



L'empresari Jordi Vila, aquest dimecres a la barra de La Sidreria

vins, com el blanc Maria Rion, són prou exclusius. Es tracta d'un vi d'una varietat autòctona recuperada pel celler penedesenc Albet i Noya que ha estat batejat amb el nom d'una avantpassada parenta del propietari de La Sidreria. Capítol especial mereix l'atenció que dona aquest establiment als vins i als escumosos del Massís del Garraf.

La carta de vins de La Sidreria, que en els aspectes de disseny i imatge ha comptat amb el treball de Judith Antolí, és una aposta personal del seu propietari. Vila s'ha format amb cursos de tast i ha triat fins a un 20% de les referències de la carta amb tastos a cegues setmanals realitzats amb amics. Repta a la gent a **deixar-se de manies i de vins de Rioja i Ribera del Duero, que no els menystinc, i que s'atreveixin amb els vins catalans.** L'aposta pels vins catalans és **perquè me la crec ja que tenen molta qualitat.**

segons el propietari, és molt difícil trobar un restaurant amb tantes sidres.

La carta de vins ofereix un ampli repàs a la geografia vitivinícola catalana amb propostes assequibles. Alguns

Valverde amb fotos del també vilanoví Xavier Saumell, compta amb unes peculiars estalactites formades per ampolles de sidra. La cohabitació entre tants vins i sidres és única a Espanya. De fet,

anes, gallegues, càntabres i basques que se serveixen per 0,50 euros el got (un culíu acabat d'escamiar que se serveix pitjant un botó). Fins i tot del sostre del local, creat per l'arquitecte vilanoví Òscar

centenar de vins tranquils catalans més una desena de caves i d'escumosos de la DO Penedès formen part de la carta d'un establiment on el vi comparteix el protagonisme amb 16 sidres asturi-

FÈLIX