

# Dominical

Reportatge

## La gran festa del vi

El concurs Girovi reuneix a Girona experts i aficionats per elegir els millors vins i caves de Catalunya.

PÀGINES 2, 3 i 4



Reportatge

## La passió per la literatura

Jacobo Siruela ha emplaçat a Vilaür el seu nou projecte editorial.

PÀGINES 6 i 7

**Reportatge Cita amb la moda** Un únic expositor gironí ha participat en el Saló Internacional de la Moda de Madrid **PÀGINA 5.**  
**Entrevista Moisès Broggi** Cirurgià i humanista, farà 100 anys al maig i és homenatjat per l'Acadèmia de Medicina **PÀGINES 8 i 9.**

NOVA OBERTURA A L'ESPÀI GIRONÈS

1200 m2. EN EXPOSICIÓ «DE ENSUEÑOS»



**MAISON de la LITERIE**  
LÍDER EUROPEU DEL DESCANS

Centre comercial Espai Gironès (Zona exterior - davant Autopista)  
AP7 - Sortida 7  
Camí dels Carlins, 10 Salt (Girona) Tel. 972 439 151

CENTRE COMERCIAL I DE LLEURE  
e s p a i **m** GIRONÈS



FOTO PORTADA: ANIOL RESCLOSA (UN DELS JURATS DEL CONCURS GIROVI 2008, TASTANT UN VI); JACOBO SIRUELA A L'INTERIOR DEL MAS DE VILAÛR ON S'HA INSTAL·LAT)

9 de març de 2008

## SUMARI

### 5 Reportatge

#### Cita amb la moda

Un únic expositor gironí ha participat en el Saló Internacional de la Moda de Madrid, un certamen de referència.

### 6 i 7 Reportatge

#### Passió per la literatura

Jacobo Siruela, fill de la duquesa d'Alba i creador de la prestigiosa editorial Siruela, torna a editar des de Vilaür.

### 8 i 9 Entrevista

#### Moisés Broggi

L'eminent cirurgià complirà cent anys el maig vinent i la Reial Acadèmia de Medicina ha decidit homenatjar-lo tot l'any.

### 11 Arquitectura

#### Casa RNI de Cassà

### 13 Gastronomia

#### La culpa de la patata

### 15 Salut

#### Revisió al cervell



**Dominical**  
Passeig General Mendoza 2.  
17002 GIRONA.  
Telèfon: 972 20 20 66

Director  
**Jordi Xargayó**

Cap de redacció  
**Alfons Petit**

Disseny  
**Martí Ferrer**

Administrador  
**Miquel Miró**

Publicitat  
**Paco Martí**

**Dominical**

# La gran festa del vi

El concurs Girovi reuneix cada any a Girona experts i aficionats per elegir els millors vins i caves de Catalunya.

TEXT: ALFONS PETIT FOTOGRAFIA: ANIOL RESCLOSA



**D**issabte passat, dia 1 de març, a les set de la tarda hi havia una animació poc habitual al carrer Albereda de Girona. Grups de persones, d'edats i aspectes ben diversos, entraven a l'edifici del Casino i esperaven al peu de l'escala l'autorització per poder accedir a la sala noble de l'immoble. Tres plantes més amunt, l'organització enlestia els preparatius d'una trobada que, a primer cop d'ull, podria semblar perfectament el tiberi d'un casament: una àmplia estança plena de taules rodones amb entre vuit i deu cadires al voltant de cada taula. Però no s'hi feia un casament, dissabte, al Casino de Girona, com es podia comprovar una estona més tard, quan totes la cadires estaven ocupades per les persones que s'havien esperat al peu de l'escala. D'entrada, sobre les taules no hi havia gens de menjar, sinó només ampolles de vins i caves, embolicades amb paper perquè no se'n veiés el nom. A més, a les converses no es comentava com s'havia conegut el nuvi o la núvia, ni es relataven les anècdotes que s'hi havien com-

partit, sinó que es pronunciaven frases com «és molt mineral», «és astringent», «es nota la fusta», «deixa la boca seca», «està perdent color»... El Casino era l'escenari de la tretzena edició del Concurs de Vins i Caves de Catalunya Girovi 2008, i aquests eren alguns dels comentaris que feien les prop de 200 persones que van participar-hi com a jurats, i que van haver d'elegir les millors entre unes 200 mostres de vi presentades per cellers de totes les denominacions d'origen de Catalunya.

Girovi és un concurs atípic en el sector del vi a Catalunya per dos motius principals: primer perquè precisament s'hi presenten vins de totes les denominacions catalanes. El més habitual és que en cada zona productora i elaboradora es facin concursos als quals opten només els cellers d'aquell tros de país. El segon motiu es troba en la composició del jurat: al costat d'experts en vitivinicultura com enòlegs, sommeliers, cellerers, professors i alumnes de l'Escola d'Hostaleria, venedors, restauradors..., també hi ha simples aficionats, per-

2



## Reportatge

**3 Dominical**  
Diumenge 9  
de març de 2008



3



4



5



6



7



Fotos:

Sobre aquestes línies, a dalt, Agustí Ensesa, organitzador de Girovi; a baix, el seu col·laborador Eduard Carles.

**1** Una membre del jurat mou el vi blanc a la copa per apreciar-ne millor l'aroma.

**2** Una vista general de la sala noble del Casino de Girona, on es va fer l'edició d'aquest any de Girovi.

**3** Un membre de l'organització obre una ampolla abans de l'inici del concurs.

**4** Una de les taules de tast.

**5** Les ampolles a concurs estaven embolicades amb paper perquè no se'n veiés el nom i només estaven identificades amb un número i unes inicials (de la classe de vi: en aquest vas, blancs amb fusta).

**6** Integrants d'una taula de tast analitzant els vins i puntuant-los. El jurat n'analitzava l'aspecte (de 0 a 3 punts), l'aroma (de 0 a 6), el gust (de 0 a 8), i en feia un judici global (de 0-3). La suma de punts donava la valoració final del vi.

**7** Dos membres del jurat valorant l'aspecte d'un cava.

sones que no es dediquen professionalment al món del vi però que han fet cursos de tast, o que són reconeguts per l'organització pel seu bon criteri en aquesta missió. Aquesta barreja entre l'opinió de professionals i la de consumidors experts és especialment remarcada pels organitzadors i apreciada pels cellers que es presenten al concurs, que cada any són més.

### CREAT PER AGUSTÍ ENSESA

El responsable del naixement i del creixent prestigi d'un certamen que aquest any celebra la seva tretzena edició és Agustí Ensesa, fundador de l'Escola de Tastavins del Gironès i de Mestres Tastavins i Cellers de Catalunya, les dues entitats que organitzen Girovi, que compta amb la col·laboració de l'Institut Català del Suro i el suport de l'Associació Catalana de Sommeliers. Ensesa –que és col·laborador de Diari de Girona– recorda que la primera edició de Girovi es va fer l'any 1996 coincidint amb les Fires i Festes de Sant Narcís de Girona, i limitada a vins de les comarques gironi-

nes (en aquell moment, fora de l'Empordà, només se n'elaborava a Calonge, a Blanes i a les Planes d'Hostoles). Però finals d'octubre era una època molt dolenta per als productors de vins blancs i rosats, per la qual cosa l'any següent el certamen es va traslladar al març. I a la següent edició es va decidir obrir-lo a totes les denominacions d'origen de Catalunya. «La sorpresa va ser que van venir totes», recorda Ensesa. Des de llavors, el certamen no ha parat de créixer com també ho ha fet el sector del vi. «Ara hi ha molts més cellers que els que hi havia l'any 1997, i tenen un equipament molt millor, i el vi ha guanyat extraordinàriament en qualitat», afegeix l'organitzador de Girovi, que sosté que el que no ha canviat és l'objectiu del certamen: «Promocionar els vins catalans».

Ensesa va muntar Girovi a partir de la seva experiència com a membre del comitè de tast de diferents concursos de vins a França, i l'ha anat polint per millorar-lo i per ampliar-lo. En l'actualitat, el funcionament és molt senzill. Els vins que es presenten al concurs es divideixen

en categories (blancs joves, blancs amb fusta, blancs chardonnay, rosats, negres joves, negres amb un màxim de 6 mesos de criaça, negres criaça, negres reserva, dolços, caves bruts, caves bruts chardonnay, caves brut nature, caves brut nature reserva, caves brut nature gran reserva i caves brut rosat). En cada taula es jutja una de les categories (si bé n'hi ha algunes que, com que se'n presenten moltes mostres, tenen diverses taules de tast). Els tastadors de cada taula, després d'haver tastat –a cegues, perquè les ampolles estan tapades i només s'hi pot llegir un número– tots els vins, anoten en una fitxa la puntuació que donen a cadascun, i d'aquesta manera es concedeixen les Medalles de Catalunya per a cada taula de tast: d'or, d'argent i de bronze. En una fase posterior, l'organització suma la puntuació que s'ha donat en totes les taules als vins de cellers de les comarques gironines, i proclamen les Fulles de Girona –també d'or, argent i bronze– en cada categoria, exclusivament per a vins de la demarcació. Una taula nota-

(Continua a la pàgina 4)

8



9



10



11



12



13



Fotos:

Sobre aquestes línies, a dalt, Agustí Ensesa presentant el concurs al costat de la taula notarial; a baix, una membre de l'organització ultimant els preparatius abans de l'inici de Girovi.

**8** Un membre del jurat apreciava l'aroma d'un dels vins.

**9** Agustí Ensesa retirant el paper que embolicava l'ampolla i donant a conèixer un vi guanyador.

**10** La fitxa de tast que havia d'omplir cada membre del jurat.

**11** Una noia observa l'aspecte d'un vi mentre un company de taula el tasta.

**12** Després del concurs, l'organització va oferir un sopar a base de fideuà i vedella guisada.

**13** Una membre del jurat tasta un vi negre amb criança.

(Ve de la pàgina 3) rial formada per representants institucionals i de l'organització dona fe de la imparcialitat de tot el procés. I un cop proclamats els guanyadors del concurs, tots els assistents poden tastar els vins que vulguin de la resta de taules, i l'organització ofereix un sopar: aquest any, amb fideuà i vedella guisada.

#### «ELS GUSTOS COINCIDEIXEN»

«Te n'acabes adonant que els gustos coincideixen; potser no saben descriure amb detalls les característiques dels vins, ni concretar-ne aspectes tècnics, però hem constatat que quan un vi és bo, tant els experts com els aficionats ho valoren igual». L'afirmació la fa Eduard Carles, la mà dreta d'Agustí Ensesa en l'organització de Girovi. Ell és una de les persones que va arribar al món del vi per simple afició: «M'agradava i com a regal d'aniversari em van donar la possibilitat d'assistir a un dels cursos que organitzava l'Agustí Ensesa». Li va agradar tant que en va fer un altre i va començar a col·laborar amb Ensesa en els seus cursos i en altres activitats. Fins el punt que ell mateix en va impartir algun. I finalment es va decidir a fer els estudis universitaris de sommelier. Va aconseguir el títol i tot i que va tenir ofertes per exercir-ne, no va voler abandonar la seva feina de professor de secundària: «El vi m'agrada com a afició», comenta. Tot i això, s'implica a fons en l'organització de Girovi, un certamen que per a ell serveix també per demostrar que «el món del vi és molt viu, hi ha molta vida, i les coses canvien molt d'un any a un altre». La seva experiència en el sector li permet afirmar que «hi ha molts cellers que treballen molt bé, cada cop més, i a l'Empordà en concret s'estan fent les coses molt bé». Els resultats de Girovi, diu, també confirmen aquesta tendència.

Un dels cellerers que, segons els resultats de Girovi, ho estan fent bé a l'Empordà és Rafael Martín, que amb la seva dona Carme Faixó, ha posat en marxa el celler Martín-Faixó a Cadaqués, al Cap de Creus. El seu vi Cadac 2005 (negre criança) va rebre una Medalla d'Or i una Fulla de Girona d'Or i ell, que assistia a l'acte com a representant de la Cambra de Comerç de Girona –en presideix la comissió de turisme– estava eufòric. «La meua filla –el celler és molt familiar– va presentar el vi al concurs i no m'ho va dir, de manera que ha estat tota una sorpresa», explicava. Cadac 2005 sortirà al mercat en els propers mesos, després que el seu predecessor, Cadac 2004, ja s'hagi esgotat. «És sensacional que sense haver sortit al mercat encara, un jurat tan professional com el de Girovi ja ens doni aquest premi». Rafael Martín es mostrava especialment satisfet perquè «a Girovi hi ha un nivell de qualitat elevat, i la rigorositat a l'hora de puntuar a Girovi és molt alta».

També tenia paraules elogioses per al concurs Ignasi Martín, director de l'Escola d'Hostaleria de Girona i jurat en aquesta i en anteriors edicions de Girovi: «És un concurs que es fa en pocs altres llocs i que entre d'altres mèrits dona la possibilitat a petits elaboradors perquè un jurat entre popular i professional valori els seus productes, i això sempre és positiu per a qui vol continuar evolucionant».

#### MILLORA CONSTANT

Aquest és el cas, curiós, de Patricia Hernández, l'enòloga de Vins La Botera, de Batea (Terra Alta), que va rebre un doble guardó en l'edició d'aquest any de Girovi. D'entrada, el vi del seu celler Mudefer 2004 va obtenir una Medalla d'Argent en la categoria de negres criança. Però, a més, Patricia Hernández, que és pro-

fessora de tècniques de vinificació a l'escola agrària de Gandesa, va aconseguir que l'organització acceptés fora de concurs –incompleix les normes perquè no sortirà a la venda– un vi que havien elaborat els seus alumnes. I Glauca –així es deia aquest blanc amb fusta fet per un grup d'estudiants de 16 anys– va ser guardonat pel jurat amb una Medalla d'Argent, encara que a l'hora de la proclamació dels guardons, i després de la preceptiva explicació per part d'Ensesa, es va quedar sense premi. Tot i això, Hernández estava encantada: «Volia saber, tant en el cas del meu vi com en el dels meus alumnes, quina opinió en tenia la gent, perquè m'agrada que em diguin els defectes. Volia saber en quin nivell estem, perquè aquesta és la manera de continuar evolucionant».

L'evolució no la fan només els vins, o els cellers, sinó també els aficionats, molts dels quals s'acaben convertint en autèntics experts. Per aquest camí va Carles Ovide, un comptable de Salt que exercia de jurat en una taula de negres criança i que, després d'haver participat com a alumne en dos cursos d'Agustí Ensesa, va continuar assistint a altres cursos, tastant molts vins, formant-se, en definitiva. I ara és ell qui n'imparteix, de cursos. Dani Coll, informàtic de Salt, ha estat un dels seus alumnes, i tots dos compartien taula a Girovi, i relataven el curs –curiós, també– en el qual van participar, l'un com a alumne i l'altre com a professor: «Un grup de parets d'alumnes d'una escola interessats en el món del vi vam aconseguir que la direcció del centre ens permetés fer el curs de tast de vins al centre», rememora Santi Coll. El curs el va impartir Carles Ovide, que d'aquesta manera es convertia en un pioner a l'hora de portar la cultura del vi a l'escola. Encara que de moment només per a parets d'alumnes.