



25 Octubre, 2018

La Festa del Vi de Lleida viurà aquest cap de setmana la seva Xa edició a la plaça de la Llotja. Un dinar de quatre cuiners, maridat amb dotze vins, serà el punt d'inici el dissabte dia 27 d'octubre, a un cap de setmana ple de gastronomia i activitats per a tots els públics.

COMO POMONA

@ComoPomona

Lleida



Tasts de vins i maridatges, tallers de cuina infantil, visites turístiques i concerts completen el programa d'una festa en què les degustacions d'una quinzena de cellers i una dotzena de restaurants seran els protagonistes.

La zona d'enodegustació a la plaça de La Llotja obrirà dissabte 27 d'octubre de les 19 hores fins a la mitjanit i el diumenge des de les 11 del matí fins a les 15 hores.

Pel que fa al dinar tertúlia amb el periodista i sommelier Ramon Francàs, setanta assistents gaudiran d'un menú, organitzat per la consultora de comunicació gastronòmica Como Pomona, que maridarà les propostes de quatre cuiners locals, amb els vins de dotze cellers diferents, en el marc del seu programa "7 Vins 7 Paisatges de Lleida" que promociona la riquesa i varietat dels vins de

# La Festa del Vi de Lleida celebra el Xè Aniversari

## Maridatge amb quatre cuiners i dotze vins



CP / Organitzadors, restauradors i alguns bodeguers del dinar de maridatge previst per al dissabte

Lleida així com el valor enoturístic del territori.

Ramon Tudela de BOnum No Rules, David Molina de Cràpula, Samantha Farré del restaurant Davall-Bo de Shalom de la Llotja, i Josep Ramon Cases de Sucle i Disseny d'Alcarràs són els cuiners d'aquesta trobada amb els vins DO Costers del Segre: **Castell del Remei** de Penelles (Subzona Urgell), **Cérvoles** de

la Pobra de **Cérvoles** (Subzona Garrigues), Clos Pons d'Albagés (Subzona Garrigues), Costers del Sió de Balaguer (Subzona Artesa), Lagravera d'Alfarràs (Subzona Segrià); L'Olivera de Vallbona de les Monges (Subzona Vall del riu Corb), Mas Blanch i Jové de la Pobra de **Cérvoles** (Subzona Garrigues), Purgatori-Família Torres de Juneda (Subzona Garrigues), Raimat

de Lleida (Subzona Raimat), Tomàs Cusiné del Vilosell (Subzona Garrigues), i Vila Corona de Vilamitjana (Subzona Pallars); i fora de la DO, Rubió de Sols (Vall del Montsec de Rúbies).

Així, cada plat del menú es degustarà amb tasts de tres vins diferents. Ramon Tudela iniciarà el festival amb un Arròs "mar, muntanya i horta" maridat amb els vins Saó Blanc (Maca-

beu i Garnatxa blanca) de Mas Blanch i Jové; el nou vi El Niu de la Cigonya de Raimat (Xarel·lo i Chardonnay), i Solsxarel de Rubió de Sols (100% Xarel·lo).

David Molina servirà un Pastís de truita de riu d'Alfarràs a l'estil Cràpula. Un plat que casarà amb el pallarès monovarietal Llabustes Chardonnay de Vila Corona; i els blancs amb criança en fusta: **Cérvoles** Blanc (cupatge de Macabeu i Chardonnay considerat millor vi de Catalunya als Premis Vinari 2018); Roc de Foc de Clos Pons (monovarietal de Macabeu també reconegut pel Vinari d'enguany).

Samantha Farré firmarà el plat de carn de la trobada, Estofat tradicional de daus vedella amb cremós de carabassa. Un guisat que se servirà amb els vins negres Naltres de L'Olivera (Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Ull de Llebre); 1780 de **Castell del Remei** (cupatge amb diferents varietats negres de la propietat), i Purgatori de Família Torres (Carinyena, Garnatxa i Syrah).

Per la seva banda, el pastisser Josep Ramon Cases tancarà el menú amb unes postres a base de Pastís Sacher a la *Lleidatana* que se servirà amb el Fincà Barqueres de Tomàs Cusiné (primer monovarietal Carinyena de la DO Costers del Segre); l'escumós Reserva Brut Rosé de Costers del Sió (100% Pinot Noir) i el dolç Onrà Vi de Pedra Solera de Lagravera (100% Garnatxa blanca).