

# Cérvoles Blanc 2016 de Cérvoles Celler s'emporta el Gran Vinari d'Or 2018

*Un total de 902 referències de les 12 denominacions d'origen de Catalunya han participat en la sisena edició del concurs de vins catalans*



El Gran Vinari d'Or 2018, que distingeix el millor vi català dels Premis Vinari, ha estat per **Cérvoles Blanc 2016 del Cérvoles Celler**. Un vi blanc amb criança, cupatge de macabeu i chardonnay, del qual s'elaboren unes 6.800 ampolles. Aquest mateix vi també ha guanyat l'Or en la categoria de Blancs amb criança i el Vinari d'Or Especial de la DO Costers del Segre. El jurat que ha puntuat a cegues els vins participants al certamen ha reconegut aquest vi "per la seva amplitud aromàtica, de perfil molt fresc, amb la fusta ben integrada, una elegant estructura i un pas cremós pel paladar que deixa un record intens i molt agradable".

Cérvoles Celler es troba a La Pobla de Cérvoles, a Les Garrigues. Aquest projecte va nàixer el 1997 gràcies a la voluntat de **Tomàs Cusiné** de retre homenatge a un territori vinícola ancestral i de recuperació de la pràctica de la viticultura de muntanya. Les vinyes són 100% ecològiques i treballen per produir vins de finca de gran qualitat, expressió del territori i seguint la tradició mil·lenària de la zona.

A més del Gran Vinari d'Or 2018, els Premis Vinari també atorguen el Gran Vinari Escumós que ha estat per **Cava Guilera Brut Nature Gran Reserva 2009 de Can Guilera**. Guilera és una petita cava situada a Lavern (Subirats, Penedès) que segueix el llegat familiar que s'inicià al 1927 en

l'elaboració artesanal de caves de criança: Reserva i Gran Reserva. A Can Guilera creuen fermament que un cava requereix temps per esdevenir un gran producte. Temps per créixer, madurar i desenvolupar de manera natural les propietats que li són intrínseques i perquè totes s'integrin formant un tot harmònic i agradable al paladar. El seu Gran Reserva Brut Nature 2009 és un cupatge tradicional de xarel·lo, macabeu i parellada que ha envellit gairebé 100 mesos en rima, i segons el jurat "destaca per la seva intensitat aromàtica rica en matisos, frescor i cremositat".

## Els Vinari 2018



*Guardonats dels Premis Vinari 2018. Foto: Premis Vinari.*

Els vins presentats a concurs competien en dotze categories, cadascuna de les quals ha rebut un Vinari d'Or, tres de Plata i cinc de Bronze. Durant l'acte s'han donat a conèixer tots aquests guardons, així com el reconeixement professional a una vida dedicada al vi, al millor projecte ecològic, a la millor etiqueta de vi i al celler amb més vins premiats. A més, també s'han fet públics els Premis Especials a les DO, que reconeixen els tres millors vins de cadascuna de les dotze Denominacions d'Origen de Catalunya. Els podeu consultar en aquest llistat.

L'Auditori de Vilafranca del Penedès va acollir l'acte de lliurament dels sisens Premis Vinari i els guanyadors es van fer públics durant l'acte i en directe a través del Canal 33. La gala del 5 d'octubre ha estat l'acte final de la sisena edició dels Premis Vinari, que van arrencar a la primavera amb una convocatòria a tots els cellers catalans i que enguany ha aconseguit la participació de 902 referències de 250 cellers, tots ells emparats per una DO catalana.

El jurat professional ha estat format per una vuitantena d'experts de la sommelieria, enologia, distribució, exportació, comunicació i prescripció de vins, així com part del panell oficial de tast de l'INCAVI. Tots ells han qualificat els vins participants en quatre jornades de tast a cegues, realitzades del 21 a 25 de maig a la seu de l'INCAVI a Vilafranca del Penedès.