

Aina Clotet apadrina la 7a edició de la Festa del Vi Novell de Celler Masroig

L'actriu i llicenciada en Comunicació Audiovisual, Aina Clotet, va apadrinar la 7a edició de la Festa del Vi Novell de Celler Masroig



L'actriu i llicenciada en Comunicació Audiovisual, Aina Clotet, va apadrinar la setena edició de la Festa del Vi Novell de Celler Masroig, fent una crida a les relacions de qualitat i al luxe de parar que comporten el fet de prendre una bona copa de vi, sola, amb família o amics. Clotet va ser l'encarregada d'espinyolar la botella del Vi Novell 2017 i de pronunciar el prego del primer vi de l'any, fent una crida a la seva vessant social i saludable de l'aliment. L'actriu catalana va ressaltar d'inici el privilegi d'apadrinar una festa popular que li ha permès descobrir una llarga tradició catalana:

"Quin luxe representar un vi que ens convida a passar-nos-ho be? i recordar la tradició?. Jo mateixa l'he descobert gràcies a vosaltres. La comparteixo per si algú també la desconeixia: Quan els nostres avis esperaven impacients poder tenir l'aliment que els permetia apagar la set de l'hivern, un guardaespalles els acompanyava pel dur camí que els esperava. Però com no nomenar de vi viu l'home, també calia matar e porc. Ho feien a mitjans de novembre, aprofitaven que amb el fred les mosques ja no hi eren per poder treballar amb millors condicions la carn. Heus aquí el binomi, la feina de la matança del porc, regada amb el vi més jove de la collita".

Feta aquesta introduccio?, Aina Clotet va resumir que? representa per a ella el vi i va voler ressaltar la derivada me?s humana de l'aliment:

"Prendre una copa de bon vi vol dir gaudir de moments, amb amics o sola, en els quals em permeto el luxe de parar. Cada vegada ens e?s me?s difi?cil trobar- nos fins i tot quan ens tenim davant. Crec que ara mes que mai ens hem de reclamar els relacions de qualitat, de parella, d'amistat, de fami?lia... on els mo?bils es deixin a fora de la sala i ens puguem mirar als ulls mentre ens prenem una bona copa de vi".

L'actriu catalana va anar me?s enlla? i va enumerar les virtuts del vi per al cos, d'acord amb els coneixements me?dics del seu pare:

"Si a me?s a me?s, com a bona filla de metges conec les bondats del vi, sempre amb moderacio?, encara e?s me?s gran el plaer que comporta. Citant paraules del meu pare, el dr. Bonaventura Clotet: la dieta mediterranea tan associada amb la salut es basa molt en la ingesta de quantitats molt moderades de vi, principalment el negre, que porta substancies com els tanins, resveratrol i polifenols que son antiinflamato?ries i antioxidants i s'associen a un menor risc cardiovascular i a una me?s llarga vida. Una copeta de vi al dia e?s un ha?bit molt sa".



Aina Clotet a la Festa del Vi Novell del MasRoig Foto: Cedida

Aina Clotet va acabar el prego? fent refere?ncia a la seva relacio? me?s personal amb el vi, havent- se estrenat en la maternitat:

"Reconec que de les coses que me?s em va costar durant l'embara?s va ser no poder prendre vi

en els moments de reunió? familiar i celebració?. No us podeu imaginar com de bona n'estava la primera que em vaig prendre quan vaig poder".

Aina Clotet va acabar el prego? reivindicant una "llarga vida" a la festa del Vi Novell de Celler Masroig i també? va aprofitar l'avinentsa per felicitar els socis i treballadors per haver arribat en plena forma al centenari.



Vi Novell 2017 del Celler Masroig Foto: Cedida

La Festa del Vi Novell va comptar amb la participació? de més de 600 persones. Els assistents



van gaudir de la degustació del Vi Novell 2017 de Celler Masroig destacant que respecte d'altres edicions és "un vi més aromàtic, de boca voluminosa i fragant". Aquesta anyada és un cupatge de carinyena i garnatxa de raïms seleccionats de vinyes antigues. S'elabora al 100% amb marceració carbònica, una tècnica de vinificació en que els raïms sencers fermenten a temperatures altes (30 graus) i sense oxigen. El vi és fresc, afruitat i honest. Presenta un color robí intens i brillant. Aromes a fruita vermella - principalment cirera i maduixa - que estan complementades amb notes lactíques. Al paladar mostra suavitat i frescor, amb alguns tocs de llaminadura. És vellutat i amb un post-gust llarg.