

Els millennials del Premis Gla d'Or 2018 d'AECORK

L'Associació d'Empresaris Surers de Catalunya (AECORK) premia Els Amics de les Arts, Guillermo Cruz i Zoltan Nagy en la XXVII edició dels Premis Gla d'Or



Mas Marroch, l'espai de banquets del Celler de Can Roca, va acollir ahir la XXVII edició dels Premis Gla d'Or promoguts per l'Associació d'Empresaris Surers de Catalunya, AECORK.

Els Premis Gla d'Or es van crear l'any 1990 per guardonar persones i entitats que han contribuït a millorar i donar a conèixer el suro, així com aquells que comparteixen les mateixes inquietuds i valors que el sector surer. Però enguany s'ha fet una edició especial, dedicada als millennials i per això tots els premiats han estat *millennials* nascuts entre 1980 i 2000. Això ha estat així perquè tenint en compte les dades de consum els *millennials*, la generació nascuda entre 1981 i 2000, són el grup social que més vi consumeix als EUA (el 42% de tot el vi venut el 2015). No obstant això, a l'Estat Espanyol encara no ha arribat aquest impuls, tot i que s'hauria de treballar en aquest sentit, ja que representen el 25% de la població i seran el 75% de la força de consum al 2025. Tot plegat els converteix en un segment estratègic per al món del vi.

L'obertura de l'acte d'aquesta edició 2018 va anar a càrrec del president d'AECORK, **Joan J. Puig**, que en el seu discurs va fer referència a la projecció internacional, la innovació i la comunicació eixos



centrals del sector surer. I tot seguit es va fer entrega dels guardons als premiats de la 27ena edició dels *Premis Gla d'Or* que han estat de sector atorgats a professionals de sectors ben diversos:

- **Els amics de les arts.** Un grup de música català que, a més, fan 'La taula petita', un cava natural amb el celler *Alta Alella*. Com ells volen remarcar, no tenen un cava, fan un cava i han volgut seguir el procés d'una forma molt estreta... És un projecte que va començar fa més de 3 anys, des del dia que "es van enamorar de les valls d'Alella, de l'equip de la bodega AA i sobretot de la seva manera de fer vins ecològics". Reivindiquen la connexió natural entre les emocions que desperta la música i les sensacions que es comparteixen amb un vi a taula.

- **Guillermo Cruz.** Sommelier del restaurant *Mugaritz*, novè millor restaurant del món. Ha estat millor sommelier d'Espanya el 2014 i és un dels 20 millors sommeliers del món. Molt actiu en apropar els joves al món del vi, a mirar el vi com un element que emociona, més enllà dels aspectes tècnics. Descriu la seva feina de sommelier com la labor de transmetre als clients l'ànima darrere de cada ampolla. No és tan important el temps en bóta si no la part més intangible i emocional de la feina dels productors. Democratitzar el vi i, en definitiva, fer feliços els seus clients és el que més valora de la seva professió.

- **Zoltan Nagy.** Escriu sobre vins, col·labora en diversos mitjans i és autor del llibre *Reinas de Copas*, sobre les 50 dones més importants del món del vi a Espanya. És un defensor del suro a les seves xarxes socials i ha escrit diversos articles defensant el tap de suro. I, tot i que enguany no hi ha cap dona premiada, des d'AECORK es vol que aquest guardó que s'ha donat, merescudament a en Zoltan, sigui també una extensió que serveixi de reconeixement a les dones que ell descriu al seu llibre i que treballen durament per innovar i fer vins i caves excel·lents i amb una gran sensibilitat.

La cloenda de l'acte ha anat a càrrec de David Mascort, Secretari General d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya. Mascort va destacar l'interès institucional perquè tot el sector surer català, tant en l'àmbit forestal com l'industrial, continui treballant amb l'esforç i l'excel·lència que els distingeix.