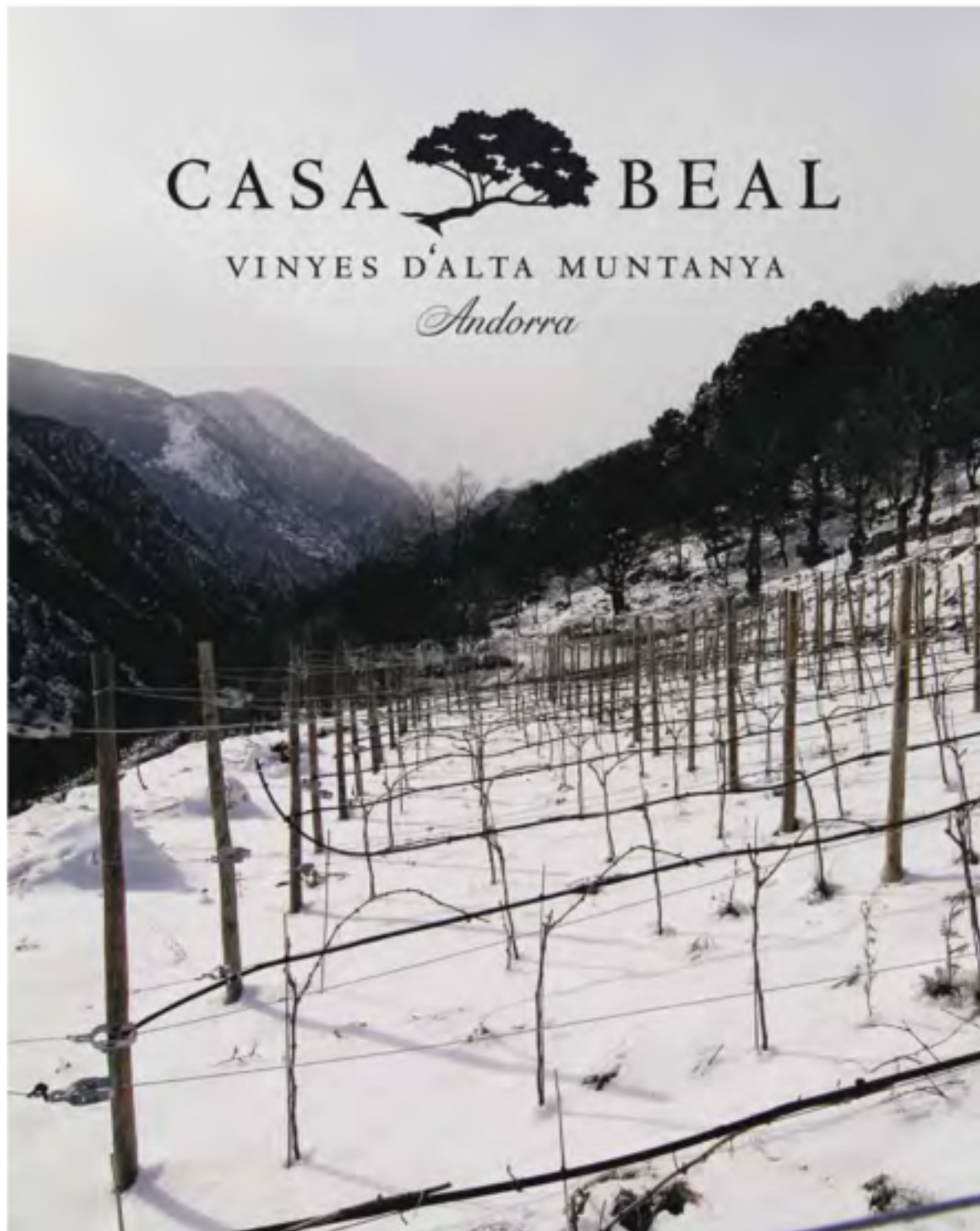


CLIPPING



ACCIONES DE COMUNICACIÓN

NOTA DE PRENSA

COMUNICADO DE PRENSA



PRESENTACIÓN EN PRIMICIA DEL PRIMER VINO DE ANDORRA, CIM DE CEL 2006

EXPRESIÓN DE TERRUÑO EN LA ALTA MONTAÑA DE ANDORRA



Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa que no dejará indiferente a nadie: un Gewürztraminer 100% producido por la bodega *Casa Beal* en la alta montaña pirenaica, en Andorra.

Cim de Cel 2006, se ha presentado en primicia a la prensa internacional especializada recibiendo las mejores críticas. La cata tuvo lugar en Andorra y fue dirigida por Joan Visa, propietario de *Casa Beal*.



Este vino explora las posibilidades desconocidas hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztraminer. La parcela donde crecen las viñas, a 1.050 metros sobre el nivel del mar en la localidad de Nagol constituye uno de los viñedos más elevado de Europa.



Casa Beal inició su actividad ahora hace dieciocho años. La bodega plantó entonces sus primeras cepas de diferentes variedades buscando la que se adaptase mejor a la climatología y las condiciones específicas de su tierra. Finalmente se ha demostrado que la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatros años, es la mejor cualificada para desenvolverse en un entorno tan complejo para la vid, por lo que este año se han plantado 1.800 cepas.

Sus terrenos de suelo franco, procedentes de la degradación de pizarra sobre roca madre ofrecen a la vid un entorno singular de cuya viabilidad para el cultivo de uvas viníferas da cuenta *Cim de Cel 2006*, un vino para disfrutar a lo largo del año con características más alsacianas que mediterráneas que en su segundo año de producción demuestra que la viña posee un gran potencial.

La primera cosecha de *Cim de Cel 2006* se comercializará como edición muy exclusiva y limitada.

Nota de cata

Cim de Cel 2006 presenta a la vista un color amarillo pajizo con reflejos verdosos en el que se aprecian sutiles rastros de carbónico fruto de su juventud que no aparecerán en boca. Es glicérico, con una lágrima muy pronunciada.

En nariz se muestra potente, complejo. Intensas notas florales con fragancia de mermelada de rosas mezclada con un punto de cítricos caramelizados y lichis al tiempo que sugiere un amplio abanico de hierbas aromáticas: salvia, poleo, hinojo, tomillo.

La entrada en boca resulta golosa, envolvente, voluminosa, pudiéndose apreciar la cremosidad que le aporta su largo battonage. Muy fresco y de tacto agradable, se repiten en el paladar las sensaciones apreciadas en nariz y una

acidez bien integrada que le aporta frescura y persistencia. Su final es largo y elegante.

La convocatoria de los medios de comunicación estuvo al cargo de Tere Gallimó de LaGalli&Co.

Para más información:

Aymara

Montse.aymara@andorra.ad

Tel.:00376 841 320

<http://www.casabeal.com>

FICHA TÉCNICA CIM DE CEL 2006 -REVISADA-

-Marca comercial: CIM DE CEL
- Bodega: CASA BEAL
- Localidad: NAGOL
- Cosecha: 2006

TERRENO:

Tipo de suelo: Franco.
Origen: Degradación de pizarra sobre roca madre.
Profundidad: Poca, 60- 80 cm.
Altura: 1.050 metros.
Cultivo anterior: Hierba y tabaco

LA VIÑA:

Fecha de plantación: julio 2004
Marco de plantación: 0,8 x 1,5 m.
Densidad de plantación: 8.333 cepas/Ha.
Variedad: Gewürztraminer
Clon: nº 643.
Porta injerto: SO4, clon 102.
Tipo de poda: Guyot simple.
Tipo de emparrado: 5 hilos, 3 alturas.
Altura vegetación: 2,10-2,30 cm.
Superficie foliar: 1,3-1,5 metros.
Riego: Goteo.
Producción por planta: 0,8 kg.

ELABORACIÓN:

Fecha Vendimia: 9/9/2006
Cosecha: Manual.
Estado sanitario: Excelente.
Mesa de selección: Sí.
Prensado: Horizontal, eje neumático central.
Rendimiento mosto 1 es.: 55 %.
Presión màx. 1 es.: 0,8 bar.
Desfangado: Estático de 12 horas.
Depósitos de fermentación: Inox.
Temperatura de FAL: 12,5 ° C.
Durada de FAL: 300 horas.
Crianza: Lías finas en depósito
Duración de crianza: 3 meses, con battonage.
Estabilización tartárica: Estática a – 4º C.
Embotellado: Mayo, 2007.

PRESENTACIÓN:

Botella: Especial de cuello alto
Capacidad: 500 cc.
Color: Ámbar.
Capsula: Estaño, de 60 mm. altura
Tapón: Corcho natural, 48 mm.

NOTA DE CATA:

Presenta a la vista un color amarillo pajizo con reflejos verdosos en el que se aprecian sutiles rastros de carbónico fruto de su juventud que no aparecerán en boca. Es glicérico, con una lágrima muy pronunciada.

En nariz se muestra potente, complejo. Intensas notas florales a fragancia de mermelada de rosas mezclada con un punto de cítricos caramelizados y lichis al tiempo que sugiere un amplio abanico de hierbas aromáticas: salvia, poleo, hinojo, tomillo.

La entrada en boca resulta golosa, envolvente, voluminosa, pudiéndose apreciar la cremosidad que le aporta su largo battonage. Muy fresco y de tacto agradable, se repiten en el paladar las sensaciones apreciadas en nariz y una acidez bien integrada que le aporta frescura y persistencia. Su final es persistente y elegante.

MARIDAJE

En la mesa se puede presentar como un vino de tertulia acompañado con foie y manzana gratinada, pasta fresca rellena, queso blanco marinado con hierbas. Ideal para pescados blancos ligeramente salteados, carnes blancas

TEMPERATURA. DE SERVICIO:

7-9 ° C

ANALISIS QUIMICO

- Densidad: 992,5 a 20°C.
- Grado alcohólico: 13,5 % vol.
- Acidez Total: 4 gr./l (expresado en H₂SO₄)
- PH: 3,35
- Materias reductoras: 1,9 gr/litro.
- Anhídrido sulfuroso libre: 19 mg/litro.
- Anhídrido sulfuroso total: 72 mg/litro.

ENÓLOGO:

FERRAN GIRONÈS i CATASÚS.

Técnico Especialista en Enología – 1990.

Master en Viticultura y Enología – 2004.

Miembro de la Asociación Catalana de Enólogos.

Miembro del comité de cata de la D.O. Penedès.

Notes de tast **Cim de Cel:**

2007.

Vista. Color groc pàl·lid.

Nas. Elegants matisos de rosa, aromes de cítrics madurs i ametlla amarga, lleugerament licorós.

Boca. En boca es presenta golós, amb volum. Es descobreixen els cítrics madurs juntament amb un lleuger toc de pell de llimona, sàlvia i altres d'herbes aromàtiques. Fons melós, anisets i pinya dolça, Final de boca llarg i una subtil amargor molt agradable.

Temperatura de Servei. 10-12 graus.

Maridatge: fondue de formatge i raclette. Formatges tendres, salmó i truita fumada, tataki de tonyina, estofats suaus de carn blanca, blanqueta de corder.

2008.

Vista. Color groc pàl·lid.

Nas. Ampli ventall d'aromes amb predomini de pètals de rosa i litxis. Fons cítric de mandarina verda i llimona madura amb matisos de mel de flors i magnòlia.

Boca. Entrada en boca gormanda que recorda les flors i fruites que s'han descobert en nas. Untuós i envellutat, inicialment repeteix la sensació cítrica a mandarina verda i llimona. Fruita tropical litxi i granadilla, records de caramel tou de pinya i espècies i agradable regust de pa torrat amb mel. Final de boca molt característic de la varietat, roses perfumades i litxis. Sensació final molt fresca.

Temperatura de Servei. 6- 8 graus.

Maridatge. Formatges suaus i cremosos tipus munster. ventresca de bonítol; salmó; foie gras; pernil de gla. Ideal per a la cuina asiàtica.

NP corrección de estilo

COMIENZA LA VENDIMIA EN CASA BEAL

La familia Visa Tor inicia la segunda cosecha de su vino *Cim de Cel*

NAGOL (Sant Julià de Lòria),— El pasado viernes día 28 de septiembre, se puso en marcha la segunda cosecha de *Cim de Cel*. Paralelamente, la bodega andorrana ha comenzado a presentar el vino de su primera añada a la prensa especializada a nivel internacional. Dicha presentación llegará a Madrid en este mes de noviembre.

La familia Visa Tor ha decidido presentar formalmente *Cim de Cel* por la excelente acogida y las críticas altamente positivas que ha recibido de un selecto grupo de expertos, los cuales están convencidos que el producto tiene una calidad excepcional, un enorme potencial y buenas perspectivas a nivel internacional.

Casa Beal inició su actividad ahora hace dieciocho años. la bodega plantó entonces sus primeras cepas de diferentes variedades buscando la que se adaptase mejor a la climatología y las condiciones específicas de su tierra. Finalmente se ha demostrado que la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatros años, es la mejor cualificada para desenvolverse en un entorno tan complejo para la vid, por lo que este año se han plantado 1.800 cepas.

Cim de Cel supone el resurgir de la actividad vitivinícola en el Principado de Andorra, que había estado interrumpida durante mas de un siglo. Las características y la altitud del terreno, situado a 1.050 metros, en el pueblo de Nagol (Sant Julià de Lòria), hacen de *Cim de Cel* el vino cuyas uvas se cultivan a una de las mayores altitudes en toda Europa.

Este año, la familia Visa Tor presenta la primera cosecha de *Cim de Cel* mientras realiza la que será su segunda vendimia. Continúa así fiel a su objetivo de recuperar la elaboración ancestral de los vinos de alta montaña, buscando obtener un producto de calidad excepcional.

CARTA A MEDIOS DE COMUNICACIÓN CONVOCADOS

Barcelona, 9 de noviembre 2007

Estimados colegas.

Muchas gracias por aceptar nuestra invitación. Os adjuntamos el programa del viaje que hemos organizado para daros a conocer en primicia **Cim de Cel 2006** –gewürztraminer 100%-, el primer vino elaborado en décadas en Andorra procedente de una de las vides cultivadas a mayor altitud en Europa -1.050 m-

Cim de Cel 2006 -su traducción al castellano sería Cumbre del Cielo- es fruto del trabajo de investigación sobre la adaptación de diferentes variedades de vid en la finca situada en Nagol (Sant Julià de Loira), que ha llevado a cabo **Joan Visa**, un empresario apasionado por el mundo del vino y propietario de la bodega anfitriona **Casa Beal**. La viña recibe el cuidado personalizado de la familia Visa-Tor.

Conscientes del esfuerzo que os supone acompañarnos en esta época del año en la que reclaman vuestra presencia en todos los eventos, la dirección de la bodega Casa Beal, la agencia Aymara Solucions en Marketing y LaGalli&Co. hemos trabajado conjuntamente en un programa que confiamos os resulte cómodo y también que os permita disfrutar de tiempo libre para desconectar de las exigencias de vuestras respectivas responsabilidades.

En breve contactaremos de nuevo con vosotros para concertar los desplazamientos y puntos de encuentro.

Ante cualquier pregunta o sugerencia, no dudéis en contactar conmigo al tel.: 600 622 622.

Un cordial saludo,

Tere Gallimó de Castellarnau
Directora de LaGalli&Co.

Programa. Presentación Cim de Cel 2006

Bodega Casa Beal, Andorra

19 Noviembre 2007

Mañana.

09:05 Salida de Madrid en Ave destino Lleida.

10:30 Salida de Barcelona en transporte privado destino Andorra.

11:24 Llegada a la estación de Lleida.

11:30 Traslado a Andorra en transporte privado.

13:45 Llegada al hotel Sport Hermitage & Spa. 5*(Soldeu)

<http://www.sporthisels.ad>

Check –in.

14:30 Almuerzo en el hotel.

Tiempo libre para disfrutar del Spa.

21:00 Cata Cim de Cel 2006.

21:30 Cena con los anfitriones de Bodega Casa Beal.

Día 20 Noviembre

Mañana.

09:00 Desayuno y check-out

10:00 Salida del hotel en dirección a Andorra la Vella para realizar compras o conocer la ciudad

12:30 Recogida en punto de encuentro

13:00 Visita a la Bodega Casa Beal

13:30 Almuerzo campestre en la bodega con nuestros anfitriones

Tarde.

17:00 Traslado en transporte privado a la estación del Ave de Lleida

Traslado en transporte privado a BCN. Horario a definir según conveniencia.

20:30 Salida AVE Lleida destino Madrid

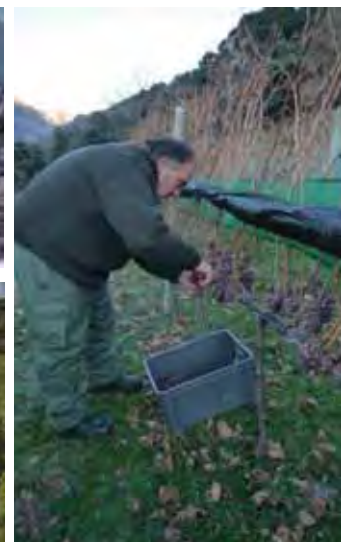
23:00 Llegada a Madrid

Tabla de publicaciones hasta la fecha de realización de este informe.

MEDIOS	
ACN Agencia Catalana de Noticias	Informatius.ad
afuegolento.com	Informativos.net
Agencia de Noticias Europa Press	La Cava aAagonesa
Apoloybaco.com	La Semana Vitivinicola. Ed. 3199. 01.12.07*
Asociación de Sumilleres de León	La Rioja.com
Blog Tere Gallimó	Larioja2.com
Boletinturistico.com	Madrid Fusión*
Business Portal 24	Magazine La Vanguardia
Buubi España	Mi Vino. Marzo 2008*
Conmuchogusto.net	Mi Vino/Vimum. Febrero 2008*
Cuarto Poder	Nealine agregador
Descobrir Cuina	Noticias del Vino
Diari Bon Dia*	Noticiero Ciberlatino
Diari d'Andorra. Diciembre 07*	Enciclopediadelagastronomia.com
Diari d'Andorra. 3 febrero 07*	Quins Preus
Diari Segre. 4 enero 2008	Radio Intereconomía
Diario Cinco Días*	Revista Air Classe. Febrero 2008
Diario El Periodico de Catalunya*	Revista Club de Gourmets. Enero 2008
Diario Expansión*	Revista del Vino.
Diario La Gaceta de los Negocios*	Revista Epicur. Especial fin de año
Diario La Semana Vitivinícola*	Revista Lecturas
Diario La Vanguardia*	Revista Sibaritas/ Peñin Magazine. Feb. 08
Diario Sur	Revista Todo Vino*
Directoalpaladar.com	Revista Vinos y Restaurantes
Elcatavinos.com	Revista Vivir el Vino
El Cau del Drag. Agregador de noticias	Revista Woman
El Pipiripao. Enero-abril 2008	RTVA
Enlace Guía Campsa	Sabor Gourmet
Enlace ´keegy.com agegador	Todosobre.net
Enlace Yahoo España Noticias	Urfan. Agregador
Hubbs cercador noticies català	Wikio. Sección actualidad agregador
16 punt 30	Winered.com

* Edición en papel y en la web

Material gráfico facilitado



LA SEMANA VITIVINÍCOLA

Tipo de publicación: Revista especializada

Fecha: 02/10/2006

Sección:

EXTRANJERO



El Principado de Andorra recoge su primera cosecha en este siglo

El proyecto se inició el año 2004, con la plantación de 2.000 cepas en Sant Julià de Loira

SeVI

Fernán Gironés Canals, enólogo y elaborador de vinos y cava en el Penedès, junto con Eudald Masana Noya, como técnicos vitivinícolas de larga experiencia en el cultivo ecológico de la uva también en la zona del Penedès, inician, conjuntamente, con la familia andorrana Visa Tor de Casa Beal, hace tres años el proyecto de plantación del primer viñedo en el Principado de Andorra, concretamente en el pueblo de Nagol (Sant Julià de Loira) para recuperar los viñedos y los vinos de Alta Montaña.



Los elaboradores de la primera cosecha andorrana frente al viñedo situado en Nagol (Sant Julià de Loira).

A pesar de que el cultivo del viñedo estuvo presente en la zona durante siglos como agricultura de subsistencia, hace aproximadamente 100 años que desapareció el cultivo de la uva en Andorra. La mejora de las comunicaciones, la entrada de vinos foráneos, la dificultad de acceso a las zonas de cultivo, la implantación del cultivo del tabaco y la aparición de la plaga de la filoxera culminaron con la progresiva desaparición de los viñedos de alta montaña. ●

Así, en el año 2004 plantaban 2.000 cepas de una variedad vinífera de origen alsaciano, en terrenos ondulados en terrazas de suelo pedregoso, a más de 1.000 metros de altitud. Durante estos años se han realizado los trabajos vitivinícolas con las técnicas más actuales para la creación de un viñedo, se ha adaptado un viejo secador de tabaco, para hacer las instalaciones de una bodega al pie de los viñedos con las últimas tecnologías enológicas para obtener el primer vino del Principado de Andorra del siglo XXI.

● *Los técnicos han recuperado la tradición de una tierra que dejó de ser vitícola hace 100 años*

Así, el pasado 9 de septiembre se realizaba la primera cosecha, debido a la orografía del terreno, se cogió la uva a mano y en cajas, para después en la bodega hacer su criba en la mesa de selección. Actualmente, se está elaborando un vino de alta montaña que pretende demostrar que estas tierras, arenosas y con llicorella, tienen capacidad suficiente para producir vinos de la mejor calidad.



ANDORRA

Dos penedesencs fan renéixer la vinya a Andorra després de més d'un segle

Ferran Gironès, enòleg i elaborador, i Eudald Massana, tècnic vitivinícola, juntament amb la família andorrana Visa Tor, han fet la primera verema

ANDORRA

3d8

Dos coneguts elaboradors de vins i caves penedesencs, Ferran Gironès Catasús i Eudald Massana Noya, juntament amb la família andorrana Visa Tor de casa Beal, van iniciar ara fa tres anys el projecte de plantació de la primera vinya al Principat d'Andorra, al poble de Nagol (Sant Julià de Lòria) amb la intenció de recuperar les vinyes i els vins d'alta muntanya. Aquest setembre n'han collit els primers fruits.

Ferran Gironès, enòleg i elaborador de vins i caves al Penedès, i Eudald Massana, com a tècnic vitivinícola amb una llarga experiència en el cultiu ecològic a les vinyes de la seva propietat i

elaboració dels seus propis caves i vins, van plantar l'any 2004 aquesta vinya que omple amb uns 2.000 ceps. Els arbustos, que pertanyen a una varietat vintosa d'origen alsacià, van ser plantats en terrenys ordenats en terrasses de sòl semi-pedregós a més de 1.000 metres d'alçada.

Durant aquest dos anys, tant els dos experts penedesencs com la família andorrana Visa Tor, han anat realitzant els treballs vitivinícoles amb les tècniques més actuals per a la creació d'un vinatge que esdevingui un orgull per a la família Visa Tor.

Per fer les instal·lacions s'han col·locat al peu de les vinyes amb les últimes tecnologies enòlogiques s'ha adaptat un vell assecador de tabac amb la finalitat d'obtenir el primer vi del Principat d'Andorra del segle XXI.

Aquest passat 9 de setembre es va fer la primera collita de les vinyes. A causa de l'orografia del terreny es va collir a mà i amb cistres per després, al celler, fer la tria del raïm a la taula de selecció.

Actualment s'està elaborant un vi d'alta muntanya que pretén demostrar que aquestes terres, somenques i amb llicència, tenen capacitat suficient per produir vins de la millor qualitat.

Andorra: 100 anys sense vinyes

Hem de remuntar a l'any 1904 per trobar un document de venda d'una vinya a Sant Julià de Lòria. Aquest cultiu va ser present durant segles on pràcticament es duia a terme una agricultura de subsistència en què cada pagès procurava proveir-se dels ceps necessaris per a l'elaboració de vins propis. Aproximadament fa 100 anys va desaparèixer el cultiu de la vinya a Andorra. La millora de les comunicacions, l'entrada de vins forans, la dificultat d'accés a les zones de cultiu, la implantació del cultiu de tabac i l'aparició de la plaga de la fil·loxera van culminar amb la progressiva desaparició de les vinyes d'alta muntanya.



D'esquerra a dreta, Eudald Massana, Florenti Visa, Ferran Gironès i Joan Visa, encarregats de plantar la primera vinya al Principat d'Andorra

Empresa en expansió precisa para sus instalaciones ubicadas en el Pol. Ind. Sant Pere Molanta:

- OPERARIOS (Producción)
- CARRETEROS

Interesados enviar C.V. al fax **93 818 23 65** o entregar en
Avda. Mare de Déu de Montserrat, 96-98
Pol. Ind. Sant Pere Molanta, 08734 Olerdola (Barcelona).

Tipo de publicació: Revista especializada

Fecha:

Seccion: Vins i Caves

Página: 41

d'Andorra

Des penedesencs van emprendre ara fa tres anys l'aventura de plantar vinya al Principat d'Andorra. Actualment s'està elaborant un vi d'alta muntanya que permetrà demostrar que aquestes terres, sorrenques i amb llicorella, tenen capacitat suficient per produir vins de la millor qualitat.



El primer vi d'Alta Muntanya del segle XXI

Ferran Giróles, enòleg i elaborador de vins i caves al Penedès, i Eusebi Masana Noya, tècnic vitivinícola amb una llarga experiència en el cultiu ecològic a les vinyes de la seva propietat, i elaborador dels seus propis vins i caves... juntament amb la família andorrana Vilella de casa Beal, van iniciar ara fa tres anys el projecte de plantació de la primera vinya al Principat d'Andorra, al poble de Nagai (Sant Julià de Lòria), un camí que aviat començarà a donar els seus fruits. "L'estiu del 2002, vaig conèixer el petit museu del vi d'Alta Muntanya de Pont de Bar, a l'Alt Urgell, i vaig visitar la vinya més alta d'Euroa a Santa Llesclada, a la Cerdanya francesa, on s'elabora un vi blanc des de fa uns anys", explica Ferran Giróles. "A partir d'aquí va sorgir el projecte per recuperar el vi d'Alta Muntanya al Penedès. D'entre la bibliografia històrica va acabar de confirmar l'existència i posterior desaparició del cultiu de la vinya en terres penedesenques, i al Principat d'Andorra". El repte, doncs, era trobar els propietaris disposats a donar el risc d'implantar un cultiu nou, acostumat a la plantació del tabac. La família Vilella és va mostrar interessada en el projecte, i l'any 2003 es van fer les primeres plantacions: una vinya d'aproximadament 1.000 caps d'una varietat vinífera d'origen

alliscat, en tereixos ordenats en terrasses de sol ben podregut a més de 1.000 metres d'alçada. "Després de valorar nombroses varietats viníferes, ens vam decantar per la implantació de gewürztraminer i riesling, varietats roots de zones fredes del nord d'Europa que ens donaran moltes variacions de vinificació, des de blancs secs aromàtics, fins a vins dolços en maduració tardana del raïm. La disponibilitat en el moment de la plantació de plantar ja contemplada està va fer decantar per la varietat gewürztraminer en un primer terme. Enguany farem la plantació del Riesling", explica l'obedi. Durant aquest any s'han dut a terme els treballs vitivinícoles amb les tècniques més actuals, tot adaptant un vent associador de tabac, per fer les vinyes amb les dimes tecnològiques enòlogiques. El passat nou de setembre es va fer la primera collita: gràcies a la qual veurà la llum el primer vi del Principat d'Andorra del segle XXI. "La primera collita es va realitzar amb una bona maduració, cobrint un potencial alcohòlic de 13,5 i un aciditat aspartat sanitària". Respecte al vi que s'està gestant, els seus creadors esperen que sigui un blanc sec amb un marcat caràcter aromàtic i un equilibri gustatiu

imporant. Hem deixat a la vinya uns caps per varietat, i estem començant a sobremadurar el raïm". Segons l'obedi, "estem parlant d'una zona vitivinícola inexistente en l'actualitat. Bàsicament cercarem terrenys amb alçada, a més de 1.000 metres, amb suficient insolació per permetre una bona maduració del raïm i per minimitzar el risc de gelades primerenques. L'extensió del terreny, de muntanya plantació de l'orientació de les parcel·les, o del moment de la poda d'hivern, són aspectes importants per aconseguir fer a bon terme el cultiu en aquesta zona limit per la vinya".

La renaixença d'una zona vitícola

El cultiu de la vinya a Andorra va desaparèixer fa aproximadament 100 anys. La millora de les comunicacions i l'entrada de vins estrangers fa difícil d'accés a les zones de cultiu, la implantació del cultiu de tabac, el apareix de la plaga de la fil·loxera va provocar que les vinyes d'alta muntanya, anessin desapareixent. En el cas concret de Sant Julià de Lòria, el primer document de venda d'una vinya data de l'any 1904. "Afortunadament, estem creant precedents", diu l'obedi. "El Ministeri d'Agricultura encara està fent un estudi per una vinya pilot per saber, entre d'altres, quines varietats són les més idònies i quina poda aplicar en el nou cultiu, qui sap si per substituir, o si no es decideix amb el tabac. Volem l'excel·lent estar sanitaris d'enguany, podem pensar en elaborar vins dolços naturals en amples campanyes, i qui sap si el primer vi de de de Andorra. El futur enòlogic es prometecor".

LA ETIQUETA

Tipo de publicación: Revista especializada

Fecha:

Sección: Comarcas

Página: 21

L- Etiqueta > Nº 248 > Año XIX

21

comarcas

PRINCIPADO DE ANDORRA

Primera cosecha del siglo XXI

Eudald Massana Noya, enólogo propietario de las celdas del mismo nombre situadas en Sant Pau d'Ondal, en el Pinedal, junto con el enólogo **Ferran Gironès**, también elaborador de vinos en la misma zona, han vendimiado este año por primera vez desde hace un siglo en territorios andorranos, concretamente en la localidad de Nègoi, en Sant Julià de Lòria.

Ambos comenzaron a gestar la idea de plantar uvas en el Principado para recuperar su tradición vinícola perdida, cuyos primeros documentos sobre la elaboración de vino datan del siglo X. Pero desde la caída de la floreira no se tiene noticia de que hubiera viñedos en Andorra, hasta que en 2004 los dos enólogos plantaron las primeras 2.000 cepas de Gewürztraminer. Según cuenta Massana, el terreno, situado a unos 1.100 metros de altitud, es el más alto de Europa, parecido en cierto modo al Priorat, de llicolla, pero contiene otro tipo de arcilla que lo hace distinto. Cuenta con un clima que varía mucho del día a la noche, y en estos terrenos vieron la oportunidad de hacer vinos aromáticos,



especiales. Su idea es rescatar la elaboración ancestral de Vinos de Alta Montaña, y su primera elaboración se llevará a cabo este mismo año para sacar un vino blanco seco a principios de 2007. Este vino procederá de los 1.000 kilos recogidos y de los que se embotellarán unas 700 unidades, que ya están vendidas, afirma Eudald Massana.

En este proyecto también ha colaborado la familia andorrana **Visa Tor de Casa Beal**, y este año se continuará con la plantación de más cepas de Gewürztraminer y cepas de Riesling (en total, unas 5.500 cepas más) para seguir elaborando vinos entre los que Eudald Massana baraja vinos dulces y vinos procedentes de uvas congeladas, al estilo de los austríacos o alemanes. También plantarán dos docenas de cepas de variedades experimentales.

Para elaborar el vino se ha adaptado un viejo secador de tabaco y se proyecta construir las instalaciones al pie de los viñedos, adaptándolas con la última tecnología para recuperar una tradición que es, a la vez, el primer vino andorrano del siglo XXI.

VINOS Y RESTAURANTES

Tipo de publicación: Revista especializada

Fecha: 02/10/2006

Seccion:

Página: 12

ANDORRA YA TIENE SU PRIMERA COSECHA



Hace tres años la familia andorrana Visa Tor de Casa Beal junto con Ferran Gironés Catesús y Eudald Massana Noya, oriundos del Penedès, iniciaron el proyecto de plantación del primer viñedo en el Principado de Andorra con el objetivo de recuperar el suelo vinícola y los vinos de Alta Montaña. El lugar elegido fue el pueblo de Nagai, en Sant Julià de Lòria, y la variedad seleccionada fue de origen alsaciano: se plantaron 2.000 cepas en terrenos ordenados en terrazas de suelo pizarroso a más de 1.000 metros de altitud. El resultado de este trabajo tuvo su primer fruto en el mes de septiembre con la recolección de la primera cosecha. En estos momentos la elaboración del primer vino de alta montaña andorrano continúa su ritmo de la mano de las últimas tecnologías. El cultivo de la uva en el pequeño principado desapareció hace aproximadamente 100 años.

12 | V & R

NUEVA IMAGEN DE MARQUÉS DE VELILLA

Personalidad, calidad y singularidad son los tres valores que incorporan las nuevas etiquetas de los vinos de Bodega Marqués de Velilla. Los consumidores de los elaborados de esta firma, situada en el municipio de La Haza, en pleno corazón de la D.O. Ribera del Duero, disfrutarán próximamente de los nuevos logotipos. Este cambio de imagen, que forma parte de la reorientación vinícola que realiza la bodega desde hace dos años, pretende mostrar un aspecto más moderno y actual. El nuevo diseño recupera como icono de marca un pinó centenario de más de 4 metros de circunferencia que se encuentra en la finca y la caligrafía original utilizada en las cápsulas de las antiguas botellas. La renovada imagen vendrá también acompañada de una página web, merchandising y estrategias de comunicación acordes con la nueva etapa.



50 | V & R

Tipo de publicación: Revista especializada DIGITAL

Seccion:

Presentación en primicia del primer Vino andorrano. Cim de Cel 2006
Publicado 2007-11-27 por Redacción

Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa que no dejará indiferente a nadie: un Gewürztraminer 100% producido por la bodega Casa Beal en la alta montaña pirenaica, en Andorra.

Cim de Cel 2006, se ha presentado en primicia a la prensa internacional especializada en una cata realizada en Andorra. Este vino explora las posibilidades desconocidas hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztraminer. La parcela donde crecen las viñas, a 1.050 metros sobre el nivel del mar en la localidad de Nagol constituye uno de los viñedos más elevado de Europa.

Casa Beal inició su actividad ahora hace dieciocho años. La bodega plantó entonces sus primeras cepas de diferentes variedades buscando la que se adaptase mejor a la climatología y las condiciones específicas de su tierra. Finalmente se ha demostrado que la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatros años, es la mejor cualificada para desenvolverse en un entorno tan complejo para la vid, por lo que este año se han plantado 1.800 cepas.

Sus terrenos de suelo franco, procedentes de la degradación de pizarra sobre roca madre ofrecen a la vid un entorno singular de cuya viabilidad para el cultivo de uvas viníferas da cuenta Cim de Cel 2006, un vino para disfrutar a lo largo del año con características más alsacianas que mediterráneas que en su segundo año de producción demuestra que la viña posee un gran potencial.

La primera cosecha de Cim de Cel 2006 se comercializará como edición muy exclusiva y limitada.

Nota de cata

Cim de Cel 2006 presenta a la vista un color amarillo pajizo con reflejos verdosos en el que se aprecian sutiles rastros de carbónico fruto de su juventud que no aparecerán en boca. Es glicérico, con una lágrima muy pronunciada.

En nariz se muestra potente, complejo. Intensas notas florales con fragancia de mermelada de rosas mezclada con un punto de cítricos caramelizados y lichis al tiempo que sugiere un amplio abanico de hierbas aromáticas: salvia, poleo, hinojo, tomillo.

La entrada en boca resulta golosa, envolvente, voluminosa, pudiéndose apreciar la cremosidad que le aporta su largo battonage. Muy fresco y de tacto agradable, se repiten en el paladar las sensaciones apreciadas en nariz y una acidez bien integrada que le aporta frescura y persistencia. Su final es largo y elegante.

Tipo de publicación: Revista DIGITAL

Andorra tiene vino: Cim de Cel

- Escrito por Javier Gomez
- November 29, 2007
- Sin comentarios

Relojes, radios, esquí... y ahora vinos. Sí, Andorra tiene vino. Y es que un empresario andorrano se atrevió a dar el paso adelante e intentar elaborar un vino propio de la región a pesar de los múltiples problemas que podía conllevarle.

Casi 1.100 metros de altura convierten la elaboración de un buen vino en algo muy difícil, ya que a tal altitud no se pueden conseguir altas graduaciones en los vinos. De hecho, Bodegas Casa Beal ha convertido sus viñedos en los segundos más altos de toda Europa después de unos que existen en las Alpujarras. Y es esta misma altura, la que ha hecho que durante muchos años no se elaborara ningún vino en Andorra. Sólo vinos locales que se usaban para consumo familiar, aparte de ser de muy baja graduación. Y es que en Andorra, en verano tienen el gran problema de la fuerte exposición al Sol que queman las uvas, mientras que en invierno son las heladas y nevadas las perjudiciales.

Joan Visa es el fundador de las bodegas Casa Beal, de reciente creación, en el año 2003. Es una pequeña bodega localizada en Nagol, un pueblecito andorrano, de sólo una hectárea y media, lo que produce una capacidad de vino también muy pequeña, de apenas 1.000 botellas anuales.

El Cim de Cel (Cumbre del Cielo) es un vino blanco elaborado 100% con uvas Gewürztraminer, una variedad alsaciana de uvas resistentes que siempre han dado vinos razonablemente buenos.

El Cim de Cel 2006 es un vino con mucho aroma, a rosas y frutas; en boca, sin embargo, le falta consistencia, aunque un tanto ácido.

El Cim de Cel 2007, por contra, está mucho más conseguido, con un aroma mucho más fino y elegante, mientras que el sabor se diferencia del anterior en que es más pleno y llena más la boca.



ENTREVISTA JOAN VISA

Tipo de publicación:	Fecha:
Sección:	Página:

Un vi que neix de la il·lusió i la suor d'una gran família

Joan Visa: "Hem de treballar al costat de la natura en lloc d'anar-hi en contra"

Avui, les seves vinyes són una esplèndida realitat a Andorra, quasi un miracle enmig de la situació especulativa del país.

La nostra és una de les zones lauredianes amb menys especulació. Hem de pensar que la terra és agraïda, i si la mimem ens recompensa donant-nos els seus fruits. Es tracta, doncs, de treballar al costat de la natura en lloc d'anar-hi en contra. Al mateix temps, miro de transmetre un model de vida a les meves filles.

Prové d'una gran família en la qual encara és viva l'estimació per la terra. Creu que avui en dia això és una utopia?

Potser sí, perquè la gent tendeix a valorar-se més pels seus comptes bancaris. Avui, qui estima la terra té un patrimoni que, gràcies als nostres governants, només li serveix per tenir problemes, per ser envejat i criticat. Són massa els qui renuncien als seus orígens. S'han edificat tantes propietats que, ara, aquells que hem guardat la nostra terra per amor haurem de ser els proveïdors d'espais verds d'aquells altres que s'han polit els seus patrimonis i no n'han deixat ni un pam.

Vostè és el pioner d'una aventura arriscada, amb moments eufòrics i d'altres de gran tristor.

Crec que cal ser aventurer, no sóc gens conformista i m'agraden els reptes. Em mou la satisfacció d'agafar un plançó i treballar-lo fins arribar a recollir el nèctar d'un fruit tant preciós que honora el déu Bacus.

Produir vi a aquesta altitud, amb les condicions climàtiques del país i en uns terrenys tan difícils de conrear, sembla impossible sense algun secret.

És dur però no pas inviable, la prova n'és Cim de Cel. Les vinyes són un raconet privilegiat amb un microclima, difícil de cultivar, segur, però més difícil encara ho van tenir els meus pares i avis, ara hi ha molta maquinària adaptada, que ajuda molt.

Quin és el procés de producció, i quins controls cal fer per garantir la qualitat del seu vi?

A partir del segon any de plantació de la vinya fem dobles podes a causa de les variacions tèrmiques, intentem controlar l'entrada de plagues d'insectes mitjançant feromones, i així podem controlar la densitat d'individus sense haver d'utilitzar pesticides de manera preventiva. Sulfatem amb sofre i triem el raïm amb una taula de triatge per descartar el que no estigui en condicions òptimes de maduració. El premsam amb premsa pneumàtica de poca pressió per recollir només el nèctar, ja que no volem el màxim de most sinó el millor. Després posem el most en tines d'acer inoxidable buscant una fermentació lenta que va de 30 a 45 dies. Controlem la temperatura i la microoxigenació del procés.

El vi que produeix és d'altíssima qualitat. Quines característiques més destacades té?

Cim de Cel és un vi groc pàl·lid de reflexos verdosos, amb presència de perles de carbònic. Aporta aromes intenses de fruites exòtiques, com el litxi, amb un toc floral que recorda el pètal de rosa, sobre un fons especiat. En boca té una entrada potent, glicèrica i untuosa, en què tornen a aparèixer aromes florals que es mantenen vives un cop acabada la degustació. Un final elegant i persistent ens fa creure en una bona evolució en ampolla.





Tipo de publicación: Internet

Fecha: Marzo 2007

Sección: Vino y Enología. Tablón de anuncios

Página: www.apoloybaco.com



Mas Información: Aymara. Tel: 00376 841 320

Montse.aymara@andorra.ad www.casabeal.com

PRESENTACIÓN EN PRIMICIA DEL PRIMER VINO ANDORRANO, CIM DE CEL 2006

Cim de Cel 2006, se presentó en primicia el pasado lunes 19 de noviembre a la prensa internacional especializada en una cata técnica que se realizó en su país de origen. Este vino explora las posibilidades desconocidas hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztraminer. La parcela donde crecen las viñas, a 1.050 metros sobre el nivel del mar en la localidad de Nagol constituye uno de los viñedos más elevado de Europa. Casa Beal inició su actividad ahora hace dieciocho años. La bodega plantó entonces sus primeras cepas de diferentes variedades buscando la que se adaptase mejor a la climatología y las condiciones específicas de su tierra.

Finalmente se ha demostrado que la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatros años, es la mejor cualificada para desenvolverse en un entorno tan complejo para la vid, por lo que este año se han plantado 1.800 cepas.





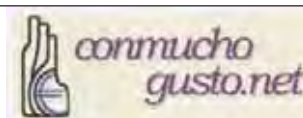
Medio: Portal internet máxima audiencia

Fecha: 10.12.2007

<http://es.noticias.yahoo.com/>

Andorra produeix el vi "**Cim del Cel**" que està cridat a ser un ...

Andorra torna a tenir vi produït al país després de molts anys. Es diu '**Cim del Cel**' i neix de les vinyes que s'han plantat a la zona de Nagol.



Tipo de publicación: Internet	Fecha: 7 de marzo de 2007
Sección: Vinos y manteles	Página: www.conmuchogusto.com

Expresión de terruño en alta montaña de Andorra

Primer vino andorrano, CIM DE CEL 2006



Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa que no dejará indiferente a nadie: un Gewürztraminer 100% producido por la bodega Casa Beal en la alta montaña pirenaica, en Andorra.

Cim de Cel 2006, se presentará en primicia el próximo lunes 19 de noviembre a la prensa internacional especializada en una cata técnica que se realizará en su país de origen. Este vino explora las posibilidades desconocidas hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztraminer. La parcela donde crecen las viñas, a 1.050 metros sobre el nivel del mar en la localidad de Nagol constituye uno de los viñedos más elevado de Europa.

Casa Beal inició su actividad ahora hace dieciocho años. La bodega plantó entonces sus primeras cepas de diferentes variedades buscando la que se adaptase mejor a la climatología y las condiciones específicas de su tierra. Finalmente se ha demostrado que la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatro años, es la mejor cualificada para desenvolverse en un entorno tan complejo para la vid, por lo que este año se han plantado 1.800 cepas.

Sus terrenos de suelo franco, procedentes de la degradación de pizarra sobre roca madre ofrecen a la vid un entorno singular de cuya viabilidad para el cultivo de uvas viníferas da cuenta Cim de Cel 2006, un vino para disfrutar a lo largo del año con características más alsacianas que mediterráneas que en su segundo año de producción demuestra que la viña posee un gran potencial.

La primera cosecha de Cim de Cel 2006 se comercializará como edición muy exclusiva y limitada.

Nota de cata

Cim de Cel 2006 presenta a la vista un color amarillo pajizo con reflejos verdosos en el que se aprecian sutiles rastros de carbónico fruto de su juventud que no aparecerán en boca. Es glicérico, con una lágrima muy pronunciada.

En nariz se muestra potente, complejo. Intensas notas florales con fragancia de mermelada de rosas mezclada con un punto de cítricos caramelizados y lichis al tiempo que sugiere un amplio abanico de hierbas aromáticas: salvia, poleo, hinojo, tomillo.

La entrada en boca resulta golosa, envolvente, voluminosa, pudiéndose apreciar la cremosidad que le aporta su largo battonage. Muy fresco y de tacto agradable, se repiten en el paladar las sensaciones apreciadas en nariz y una acidez bien integrada que le aporta frescura y persistencia. Su final es largo y elegante.

Tipo de publicación: revista digital

Fecha: 10/10/2007

Seccion:

Página:

Nos encontramos en el mes más ajetreado del año para los profesionales del vino. Sí, claro, alguien puede pensar que acabo de escribir una insensatez, que lo de ahora no es nada comparado con los desvelos de la vendimia. Con el no saber si una ola de calor hará que se pase de maduración la Merlot o si una lluvia inopinada, venida desde lo más profundo del profundo infierno, arruinará las previsiones excelentes que el viticultor tenía sobre esa parcela que había previsto vendimiar justo el día que empezó a caerle el diluvio universal.

Y puede que quien lo piense tenga razón en lo que se refiere al personal de las bodegas, pero el vino es mucho más actualmente que su vendimia en el campo, que su elaboración en grandes tanques de acero inoxidable y su crianza en la paz oscura de las salas de barricas. Es también su presentación en sociedad, su lado comercial. Y éste es el mes en el que los enólogos guardan en el armario las botas con las que han estado pateando los viñedos y se ponen los zapatos negros y el traje para presentarle al mundo su trabajo de vendimias anteriores.

Muchos de ellos realizan el cambio de indumentaria con la naturalidad de los anfibios, tan acostumbrados al agua como al aire, a los actos sociales y los despachos como a los viñedos. A otros, sin embargo, se les nota que lejos de las vides

comienza a secárseles la piel, se les bloquean las branquias y empiezan a respirar con dificultad apartados de su medio natural y un poco agobiados por la corbata. Poco importa, hay que presentar los vinos.

Esta es la época en la que salen a la calle las principales guías, esas en las que los vinos mejor puntuados reciben el espaldarazo de la crítica en obras que llegarán a los consumidores más exigentes, los que orientarán sus compras siguiendo las opiniones que los críticos vierten en esas páginas. Es el mes en el que se conceden los premios de esas mismas guías, y se celebran recepciones a las que acuden en masa los creadores de opinión, los distribuidores, los comerciales, los comunicadores y los compradores de vino. Es el tiempo en el que las bodegas agasajan a sus mejores clientes y a los críticos con cenas y presentaciones y saltan a la palestra las nuevas añadas de las grandes marcas consolidadas junto a las revelaciones del año.

En estos días locos que preceden a la explosión consumista de la Navidad se celebra una feria como Iberwine en Madrid, en la que los vinos portugueses y los españoles hablan por unos días el mismo idioma. Pocos días antes, Jay Miller, encarnación humana del todopoderoso Parker de The Wine Advocate para los vinos de España, visita el Salón de los Mejores Vinos que José Peñín organiza para presentar su Guía en el Moma de Madrid –qué calor, madre de mi vida, y qué escondidos algunos de esos grandes vinos entre tanta gente-; poco después Todovino reúne su propia selección de las bodegas más sobresalientes de España en el Hotel Palace, en la imprescindible Cata de los Lacres, donde se congrega lo más granado del vino español.

Unos días más tarde la Guía de Oro de Vinos de España se viste de largo para presentarse en sociedad y por otro lado se juntan las mejores cooperativas en el 4º Salón dedicado a elevar el perfil de este tipo de empresas elaboradoras; los consejos reguladores de cada comunidad autónoma, a su vez, se lucen ante su público, y entre tanto hay cenas de fidelización,

comidas de presentación, catas de novedades, reuniones formales e informales, celebraciones y saraos de todos los colores y formas posibles. Es el gran circo del vino con las máquinas a todo trapo, el mayor espectáculo... del año.

Y a todo esto se presenta en Andorra el primer vino elaborado por una bodega en el Principado en los tiempos modernos, dos días en la montaña para conocer la bodega, para probar el vino, para entenderlo, un kit kat en medio de la locura. Los viñedos están plantados a más de mil metros de altitud y con la variedad Gewürztraminer como protagonista absoluta. Son un par de días lejos de la vorágine para conocer la cumbre del cielo, o algo así, que es lo que viene a significar Cim de Cel, su marca. Ya les contaré a mi vuelta a qué huelen las nubes, cuando se hace vino en ellas.



Tipo de publicació: diario digital

Fecha: 21/10/2007

Seccion:

Página:

Vi de nacionalitat andorrana

per M.M.B. Sant Julià de Lòria.

Nov 21, 2007, 01:51

Envia-ho per email

Versió per a imprimir

Andorra té per primer cop a la història un vi fet al país. Cim del Cel és el primer, l'únic, i s'utilitzarà la seva singularitat per convertir-lo en una peça de col·leccionista. De moment, la bodega Casa Beal només ha tancat 800 ampolles d'aquest vi blanc i l'any que ve es calcula que se'n produiran 1.500 més. Totes aniran numerades, una per una, i no es vendran al gran públic. La família Visa Tor de Sant Julià de Lòria ha apostat fort per aquest projecte, que busca col·locar Andorra a la llista dels amants del vi. El propietari de les vinyes, Joan Visa, va assegurar ahir que no pretén vendre litres, sinó "una marca, una qualitat, un nom, el nostre país".

Aquest any és el segon de collita, però fins ara no s'ha presentat el Cim del Cel als crítics gastronòmics i mitjans especialitzats de l'Estat espanyol. L'enòleg de la bodega, Ferran Gironès, va insistir que "s'han complert les expectatives". Segons Gironès, "la collita del 2007 és millor que la primera gràcies al clima i a l'estiu fresc que ha fet". L'enòleg de la casa va assegurar que han arribat allí on volien, que era "aconseguir un vi molt equilibrat i amb un potencial alcohòlic també molt important. Per les qualitats que té crec que es pot introduir al mercat perfectament".

La família Visa Tor va començar el seu projecte fa divuit anys. Va plantar vinya on tenia plantacions de tabac. Es tractava d'una aventura, tal com va admetre ahir el mateix propietari, però també d'una forma de diversificació del conreu, quan el tabac va a la baixa. Joan Visa pensa a llarg termini i en el projecte que heretaran les seves filles d'aquí a uns anys.

PROJECTE DE FUTUR

El primer projecte era aconseguir fer vi, era el gran repte. L'enòleg de la casa va dir que "això ja s'ha aconseguit i amb unes expectatives millors del que pensàvem en un principi, i això ens accelerarà el nostre projecte final, que és arribar a produir un vi de sobremaduració o un vi de gel". El projecte a llarg termini el podran dur a terme tenint una plantació de vinyes molt més àmplia perquè són vins que donen un rendiment molt baix. Gironès considera que "cal tenir una verema amb més producció per poder aventurar-nos en aquesta segona fase".

Cim del Cel té unes peculiaritats heretades del lloc on neix. Les vinyes estan plantades a més de 1.000 metres d'altura i això condiciona el vi. Hi ha diferències de temperatura molt importants, per exemple, durant l'estiu es pot passar dels 35 graus als 15 el mateix dia. L'enòleg de Cim del Cel va explicar que aquests canvis de temperatura fan que "la planta concentri àcids, aromes... i això ens interessa. Ens va bé que la planta treballi només unes hores al dia i que la resta es dediqui a emmagatzemar tot el treball que ha fet aquestes hores de màxima temperatura".

Hi ha dues collites de Cim del Cel, una de les quals ja està embotellada i és un vi més reposat, "un vi que s'ha desenvolupat molt bé, amb un potencial aromàtic que ens recordava molt a fruita, molt floral, de gessamí, i ara, sense perdre aquestes aromes, n'ha desenvolupat altres de fruita més madura". En aquesta segona verema, la maduració ha estat "més equilibrada".

Cim del Cel té ara un repte imminent, que és fer-se un lloc. Per això, els pròxims mesos s'ha d'estar pendent de les vinyes, del temps, de les paraules dels crítics i de la maduració del vi tancat. Tot un repte.

Tipo de publicación: Informativos

Fecha: 21/10/2007

Seccion:

Página:

Cim del Cel, el primer vi que es fa al Principat

Ara fa uns mesos els explicàvem que a Nagol s'havia plantat vinya com a part d'un projecte per fer vi a Andorra. Doncs bé, el vi ja és una realitat i és diu Cim de cel i és el primer que es fa al Principat. Encara no es comercialitza, però per la seva producció limitada està cridat a ser peça de col·leccionisme. Avui ens l'han deixat tastar. La família Beal de Nagol rebia aquest migdia la vintena de periodistes especialitzats que han vingut d'Espanya per conèixer el primer vi fet a Andorra en molts anys.

Ells mateixos juntament amb els enòlegs de Sant Sadurní que els han donat suport han presentat en societat la resultat de la feina en un celler diferent, per la seva situació i per les seves dimensions. La producció màxima d'aquest vi, que es diu Cim de Cel, està prevista en unes 1500 ampolles, està fet de raïm gewustraminer. És el fruit de les primeres collites d'aquestes vinyes. De moment, encara són joves i trigaran anys a donar el seu millor raïm. Tot i això, la cosa promet. Aquest vi blanc és només un primer pas d'un projecte a llarg termini que preveu elaborar un vi sobremadurat o un vi de gel que pugui arribar a ser tot un símbol de les muntanyes d'Andorra.





Tipo de publicación: revista digital	Fecha: 19/10/2007
Seccion:	Página:

Cim del Cel 2006, el nuevo vino andorrano de alta montaña en el mercado

A finales del año pasado anunciábamos en Directo al Paladar un proyecto enológico muy especial, se trataba de la elaboración del primer vino andorrano de alta montaña. Después de 100 años de ausencia en el mercado enológico, el vino andorrano adquiere nuevamente protagonismo de la mano de la Bodega Casa Beal.

Cim del Cel 2006 es un Gewürztraminer 100% y es el primer vino andorrano presentado en sociedad a través de una cata ofrecida a los medios de comunicación, aunque se hace una gran presentación, pocos serán los que puedan adquirir una botella de este vino ya que la primera cosecha ha proporcionado una edición exclusiva y muy limitada.

Según la bodega, se trata de un vino muy complejo y potente que ofrece un amplio abanico aromático, hierbas, cítricos y fragancias de algunas flores. En boca cremoso y envolvente, fresco y agradable, aportando una gran carga de matices al paladar. Veremos que opinan los expertos del nuevo vino.



Tipo de publicación: revista digital

Fecha: 19/10/2007

Seccion:

Página:

Cim del Cel 2006 es un Gewürztraminer 100% y es el primer vino andorrano presentado en sociedad a través de una cata ofrecida a los medios de comunicación, aunque se hace una gran presentación, pocos serán los que puedan adquirir una botella de este vino ya que la primera cosecha ha proporcionado una edición exclusiva y muy limitada.

Según la bodega, se trata de un vino muy complejo y potente que ofrece un amplio abanico aromático, hierbas, cítricos y fragancias de algunas flores. En boca cremoso y envolvente, fresco y agradable, aportando una gran carga de matices al paladar. Veremos que opinan los expertos del nuevo vino.



Cim de Cel, primer vino elaborado en Andorra

Ayer se presentó en Andorra 'Cim de Cel', primer vino elaborado en el Principado con uvas cultivadas en la alta montaña pirenaica.

Rioja2 - 20/11/2007



Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa: 'Cim de Cel' 2006, elaborada con un 100% de la variedad

Gewürztraminer.

Casa Beal es la bodega que elabora este vino, cuyas uvas se cultivan en la alta montaña pirenaica de Andorra.

'Cim de Cel' 2006 se presentó ayer en primicia a la prensa internacional especializada, en una cata técnica que tendrá lugar en Andorra.

Este vino explora las posibilidades hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztraminer. El viñedo de la localidad de Nagol donde se cultivan las uvas se encuentra a 1.050 metros sobre el nivel del mar, uno de los más altos de Europa.

Casa Beal inició su actividad hace dieciocho años con la plantación de diversas variedades, buscando la que se adaptase mejor a la climatología y las condiciones específicas de su tierra.

Finalmente, observaron que la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatros años, es la mejor cualificada para desenvolverse en un entorno tan complejo para la vid, por lo que este año se han plantado 1.800 cepas.

Sus terrenos de suelo procedente de la degradación de pizarra sobre roca madre ofrecen al vino unas características más alsacianas que mediterráneas.

La bodega describe Cim de Cel como un vino potente, complejo, con intensas notas florales, cítricos y hierbas aromáticas. En boca, goloso, envolvente y fresco, con una cremosidad que proviene de haberlo sometido a un largo battonage (removido de las lías).

La primera cosecha de Cim de Cel 2006 se comercializará como edición exclusiva y



Tipo de publicación: revista digital

Fecha: 24/11/2007

Sección:

Página:

EXPRESIÓN DE TERRUÑO EN LA ALTA MONTAÑA DE ANDORRA

Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa que no dejará indiferente a nadie: un Gewürztraminer 100% producido por la bodega Casa Beal en la alta montaña pirenaica, en Andorra.

Cim de Cel 2006, se ha presentado en primicia a la prensa internacional especializada, la cata tuvo lugar en Andorra y fue dirigida por Joan Visa, propietario de Casa Beal. Este vino explora las posibilidades desconocidas hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la

Viñas nevadas casa Beal Andorra

variedad alsaciana Gewürztraminer. La parcela donde crecen las viñas, a 1.050 metros sobre el nivel del mar en la localidad de Nagol constituye uno de los viñedos más elevado de Europa.

Casa Beal inició su actividad ahora hace dieciocho años. La bodega plantó entonces sus primeras cepas de diferentes variedades buscando la que se adaptase mejor a la climatología y las condiciones específicas de su tierra. Finalmente se ha demostrado que la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatro años, es la mejor cualificada para desenvolverse en un entorno tan complejo para la vid, por lo que este año se han plantado 1.800 cepas.

Sus terrenos de suelo franco, procedentes de la degradación de pizarra sobre roca madre ofrecen a la vid un entorno singular de cuya viabilidad para el cultivo de uvas viníferas da cuenta Cim de Cel 2006, un vino para disfrutar a lo largo del año con características más alsacianas que mediterráneas que en su segundo año de producción demuestra que la viña posee un gran potencial.

La primera cosecha de Cim de Cel 2006 se comercializará como edición muy exclusiva y limitada.

Nota de cata

Cim de Cel 2006 presenta a la vista un color amarillo pajizo con reflejos verdosos en el que se aprecian sutiles rastros de carbónico fruto de su juventud que no aparecerán en boca. Es glicérico, con una lágrima muy pronunciada.

En nariz se muestra potente, complejo. Intensas notas florales con fragancia de mermelada de rosas mezclada con un punto de cítricos caramelizados y lichis al tiempo que sugiere un amplio abanico de hierbas aromáticas: salvia, poleo, hinojo, tomillo.

La entrada en boca resulta golosa, envolvente, voluminosa, pudiéndose apreciar la cremosidad que le aporta su largo battonage. Muy fresco y de tacto agradable, se repiten en el paladar las sensaciones apreciadas en nariz y una acidez bien integrada que le aporta frescura y persistencia. Su final es largo y elegante.

La convocatoria de los medios de comunicación estuvo al cargo de Tere Gallimó de LaGalli&Co.



Medio: Revista especializada en Gastronomía

Fecha: nº 65. Enero 2008

Sección: Noticias del Vino

Página:



NOTICIAS VINO

ROGER VIUSÀ, MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA



Roger Viusà, sommelier del restaurante Mou de Barcelona, ha sido el ganador del Concurso Nacional de Sommeliers, celebrado este año en el Auditori de Girona. Un total de 15 sommeliers profesionales participaron en el certamen, en el que

luyeron que resolver con éxito un examen teórico sobre asuntos técnicos como enología, viticultura o ampelografía y algunas pruebas prácticas como la cata a ciegas de dos vinos españoles o un examen de idiomas.

NUEVA AÑADA DEL TINTO ANDALUZ LANTERO

Bodegas Privilegio del Condado presentó la añada 2006 del tinto Lantero Roble y la campaña de promoción ha tenido como protagonista al famoso cantante andaluz Arcángel. El consejero de Agricultura de la Junta de Andalucía, Ismael Pérez Saldaña presidió la presentación del vino y tras el acto tuvo lugar una cata dirigida por el director técnico de Vinicola del Condado, Juan Ojeda, en la que los asistentes pudieron conocer de primera mano las cualidades de este vino tinto.

CIM DEL 2006, VINO DE ALTA MONTAÑA

La Bodega Casa Beal, de la alta montaña pirenaica ha lanzado al mercado, bajo el nombre de Cim del Cel 2006, un vino elaborado con la variedad alsaciana gewürztraminer. El suelo franco en el que crecen las viñas a 1.050 metros sobre el nivel del mar en la localidad de Nargol, hace de este viñedo el más elevado de Europa y la degradación de la pizarra sobre la roca madre ofrece a la vid un entorno singular para elaborar este vino, de características más alsacianas que mediterráneas.



Medio: Portal de contenido empresarial

Fecha: Enero 2008

Portada

Presentación en primicia del primer Vino de Andorra, Cim de Cel 2006 (LaGalli&Co.)

Expresión de terruño en la alta montaña de Andorra.

Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa que no dejará indiferente a nadie: un Gewürztraminer 100% producido por la bodega Casa Beal en la alta montaña pirenaica, en Andorra.



Cim de Cel 2006, se ha presentado en primicia a la prensa internacional especializada, la cata tuvo lugar en Andorra y fue dirigida por Joan Visa, propietario de Casa Beal. Este vino explora las posibilidades desconocidas hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztraminer. La parcela donde crecen las viñas, a 1.050 metros sobre el nivel del mar en la localidad de Nagol constituye uno de los viñedos más elevado de Europa.



Casa Beal inició su actividad ahora hace dieciocho años. La bodega plantó entonces sus primeras cepas de diferentes variedades buscando la que se adaptase mejor a la climatología y las condiciones específicas de su tierra. Finalmente se ha demostrado que la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatros años, es la mejor cualificada para desenvolverse en un entorno tan complejo para la vid, por lo que este año se han plantado 1.800 cepas.



Sus terrenos de suelo franco, procedentes de la degradación de pizarra sobre roca madre ofrecen a la vid un entorno singular de cuya viabilidad para el cultivo de uvas viníferas da cuenta Cim de Cel 2006, un vino para disfrutar a lo largo del año con características más alsacianas que mediterráneas que en su segundo año de producción demuestra que la viña posee un gran potencial. La primera cosecha de Cim de Cel 2006 se comercializará como edición muy exclusiva y limitada.

Nota de cata

Cim de Cel 2006 presenta a la vista un color amarillo pajizo con reflejos verdosos en el que se aprecian sutiles rastros de carbónico fruto de su juventud que no aparecerán en boca. Es glicérico, con una lágrima muy pronunciada.

En nariz se muestra potente, complejo. Intensas notas florales con fragancia de mermelada de rosas mezclada con un punto de cítricos caramelizados y lichis al tiempo que sugiere un amplio abanico de hierbas aromáticas: salvia, poleo, hinojo, tomillo.

La entrada en boca resulta golosa, envolvente, voluminosa, pudiéndose apreciar la cremosidad que le aporta su largo battonage. Muy fresco y de tacto agradable, se repiten en el paladar las sensaciones apreciadas en nariz y una acidez bien integrada que le aporta frescura y persistencia. Su final es largo y elegante.

La convocatoria de los medios de comunicación estuvo al cargo de Tere Gallimó de LaGalli&Co.

Para más información:

Aymara
Montse.aymara@andorra.ad
Tel.: 00376 841 320
www.casabeal.com

NOTICIAS A LA CARTA/ actualidad

Cim de Cel 2006

EL VINO RECOMENDADO

Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa que no dejará indiferente a nadie: un Gewürztraminer 100% producido por la **bodega Casa Beal** en la alta montaña pirenaica, en Andorra.

Cim de Cel 2006, se presentó el pasado 19 de noviembre a la prensa internacional especializada en una cata técnica que se realizará en su país de origen. Este vino explora las posibilidades desconocidas hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana **Gewürztraminer**. La parcela donde crecen las viñas, a 1.050 metros sobre el nivel del mar en la localidad de Nagol, constituye uno de los viñedos más elevados de Europa.

Casa Beal inició su actividad ahora hace dieciocho años. La bodega plantó entonces sus primeras cepas de diferentes variedades buscando la que se adaptase mejor a la climatología y las condiciones específicas de su tierra.

Finalmente se ha demostrado que la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatros años, es la mejor cualificada para desenvolverse en un entorno tan complejo para la vid, por lo que este año se han plantado **1.800 cepas**.

Sus terrenos de suelo franco, procedentes de la degradación de **pizarra sobre roca madre** ofrecen a la vid un entorno singular de cuya viabilidad para el cultivo de uvas viníferas da cuenta Cim de Cel 2006, un vino para disfrutar a lo largo del año con características más alsacianas que mediterráneas que en su segundo año de producción demuestra que la viña posee un gran potencial.

La primera cosecha de Cim de Cel 2006 se comercializará como edición muy exclusiva y limitada.



Nota de cata

Cim de Cel 2006 presenta a la vista un color **amarillo pajizo** con reflejos verdosos en el que se aprecian sutiles rastros de carbónico fruto de su juventud que no aparecerán en boca. Es glicérico, con una lágrima muy pronunciada.

En nariz se muestra potente, complejo. Intensas notas florales con fragancia de mermelada de rosas mezclada con un punto de cítricos caramelizados y lichis al tiempo que sugiere un amplio abanico de hierbas aromáticas: salvia, poleo, hinojo, tomillo.

La entrada en boca resulta golosa, envolvente, voluminosa, pudiéndose apreciar la cremosidad que le aporta su largo battonage. Muy fresco y de tacto agradable, se repiten en el paladar las sensaciones apreciadas en nariz y una acidez bien integrada que le aporta frescura y persistencia. Su final es largo y elegante.

Revista de Viajes, Hoteles, Gastronomía, Vinos, Moda, Complementos, Motor...

airCLASSE
MAGAZINE

Tipo de publicación: Revista bimestral editada en versión impresa y digital

Fecha: Febrero-Marzo 2008

Sección: Bodegas

Página: 34

cim de cel

primer vino de Andorra

Tras más de un siglo sin producción de vinos en Andorra, la familia Vica forjaron la tradición vitivinícola con un vino de corte atípico: Cim de Cel.



CASA BEAL
VINYES D'ALTA MUNTANYA
Andorra

Hace diecisiete años que Casa Beal plantó sus primeros viñedos de diferentes variedades buscando la que mejor se adaptase a la climatología y las condiciones de la tierra. Finalmente la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatro años, fue la que mejor se adaptó a las condiciones de un terreno tan complicado para la vid.

Con el apropiado nombre de Cim de Cel (Cima del Cel), y no es para menos dado que las viñas están plantadas a 1.050 metros sobre el nivel del mar, una de las mayores altitudes de toda Europa en las que se cultivan uvas, en las botas vinícolas andorranas, se presentó a la prensa especializada internacional la primera añada de este nuevo vino.

Esta primera añada 2006, seleccionada por la personal variedad albariño, se ofreció como un blanco fresco y delicado. De color amarillo pálido con reflejos verdosos, en nariz destacan aromas, notas florales mezcladas con un punto de cítricos, en boca resulta fresco, fresco y envolvente. Con un final largo y elegante. Su comercialización se realizó de forma muy selectiva, en botellas especiales de cuatro litros de color ámbar y de 500 cl. El diseño de la etiqueta es elegante, sobre el fondo negro destacan las letras en blanco y así como que nos transportan a las nevadas montañas y al cielo azul de Andorra.

Además, en la bodega, se pudo degustar la añada 2007 que resultó con más cuerpo y aromas más cítricos, una versión más perfumada que la anterior añada. La amable apuesta de Casa Beal de recuperar la elaboración de vinos de alta montaña, buscando un producto de calidad excepcional, tiene un futuro muy prometedor: no sólo por el vino que ya es una realidad, sino por la ilusión y el cariño que demuestra esta familia cuando habla de su magnífico proyecto.



airCLASSE

Tipo de publicación: Radio Intereconomía FM 98.3	Fecha: Enero de 2008
Sección: Novedades	Programa: Capital Catalunya.
Espacio: 2 minutos	Horario: 12.00 a 13.00 h.

Medio: Radio Intereconomía. FM 98.3

Programa: Capital Catalunya

Horario: Lunes a viernes de 12.00 a 13.00h

Fecha: Enero 2008

Periodista: Toni Guerrero. Director del programa Capital Catalunya



Medio: Periódico La Gaceta de los Negocios y WEB

Fecha: 3 de diciembre 2007

Sección: Sectores.

Página: 22

22 | SECTORES

ALIMENTACION Y DISTRIBUCION

El Salin de los Vinos de Madrid recibe a 24 de las 43 bodegas de la D.O.

El pasado lunes se ha celebrado el 24.º Salin de los Vinos de Madrid, la gran feria de los vinos de la D.O. de Madrid, organizada por la Asociación de Bodegas de Madrid (ABM). La feria, que se celebra anualmente en el Palacio de las Artes y la Memoria, atrae a más de 400 visitantes y a más de 40 bodegas de la D.O. de Madrid.

ABM analizará las tendencias de 4.000 tiendas en España

El estudio de tendencias de tendencias de 4.000 tiendas en España, que se realiza anualmente por la ABM, se centrará en el análisis de las tendencias de consumo de los consumidores en el sector de alimentación y distribución.

El segmento de aguas envasadas en gran formato crece el 15% en cifra de negocio

Según datos de la Asociación de Fabricantes de Aguas Embotelladas (AFABE), el segmento de aguas envasadas en gran formato crece el 15% en cifra de negocio.

El sector de las miel factura 111 millones anuales sólo en hogares

La venta de miel en el sector de hogares ha alcanzado los 111 millones de euros en el último año.

Los súper echan balones fuera en el debate de la subida de precios

Aseesda no quiere que se relacione la apertura del comercio en festivos con el incremento de los costes en el sector

ESTHER RIBERA. Madrid. "A la abstracción, los políticos que han querido hacer la ley de los supermercados, han querido hacer la ley de los supermercados", dice Agustín Magaña, director de la Asociación de Distribuidores de Alimentos (ADA). El debate sobre la apertura de los supermercados en festivos y la subida de precios es uno de los temas más polémicos de la actualidad.



Según la ADA, la apertura de los supermercados en festivos no debería relacionarse con la subida de precios.

"EN ESPAÑA TENEMOS LOS MEJORES PRECIOS DE TODA EUROPA"

Apertura en festivos. "Es imposible que exista un sector que no quiera abrirse en festivos", dice Agustín Magaña, director de la ADA. El debate sobre la apertura de los supermercados en festivos y la subida de precios es uno de los temas más polémicos de la actualidad.

El incremento de los precios de los alimentos es uno de los temas más polémicos de la actualidad. Según la ADA, la apertura de los supermercados en festivos no debería relacionarse con la subida de precios.

El operador de los grandes de los alimentos no quiere abrirse en festivos

El operador de los grandes de los alimentos no quiere abrirse en festivos.

Según la ADA, la apertura de los supermercados en festivos no debería relacionarse con la subida de precios.

El operador de los grandes de los alimentos no quiere abrirse en festivos.

Casa Beal pondrá en el mercado el primer vino elaborado en Andorra

Una producción limitada, en 2.000 botellas, y una comercialización en el primer trimestre de 2008

Una producción limitada, en 2.000 botellas, y una comercialización en el primer trimestre de 2008.

Una producción limitada, en 2.000 botellas, y una comercialización en el primer trimestre de 2008.

Una producción limitada, en 2.000 botellas, y una comercialización en el primer trimestre de 2008.

Una producción limitada, en 2.000 botellas, y una comercialización en el primer trimestre de 2008.

Una producción limitada, en 2.000 botellas, y una comercialización en el primer trimestre de 2008.

El operador logístico Geodis quiere crecer en el mercado español

Geodis quiere crecer en el mercado español.

Geodis quiere crecer en el mercado español.

Geodis quiere crecer en el mercado español.

Geodis quiere crecer en el mercado español.

CincoDías

Medio: Periódico. Ed. Fin de semana. Versión impresa.

Fecha: 24 de diciembre de 2007

Sección: 5 Sentidos – Sabores – Para Sibaritas

Página:

Periodista: Raquel Castillo

La Semana Vitivinícola

Medio: Periódico La Semana Vitivinícola y WEB

Fecha: Febrero 2008

Sección: Extranjero

Página:

La Semana Vitivinícola - Revista técnica del sector del vino en España

EMPRESAS Presentaciones **Cim de Cel 2006, el primer vino andorrano** Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa ...

EMPRESAS

Presentaciones

Cim de Cel 2006, el primer vino andorrano
Introducción al mundo del vino andorrano

Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa que no dejará indiferente a nadie: un Gewürztraminer 100% producido por la bodega Casa Beal en la alta montaña pirenaica, en Andorra.

Cim de Cel 2006 explora las posibilidades desconocidas hasta ahora del terreno andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztraminer. La parcela donde crecen las viñas a 1.050 metros sobre el nivel del mar en la localidad de Nagol, constituye uno de los viñedos más elevados de Europa.

Casa Beal inició su actividad ahora hace 18 años. Sus terrenos de suelo franco ofrecen a la vid un entorno singular de cuya viabilidad para el cultivo de uvas viníferas da cuenta Cim de Cel 2006, un vino para disfrutar a lo largo del año. ●



BLOG LaGalli&Co.

Medio: Internet

Fecha: 22 de noviembre de 2007

Sección: Noticias

Página: www.teregallimo.blogspot.com

http://teregallimo.blogspot.com/2007_11_01_archive.html

jueves 22 de noviembre de 2007

PRESENTACIÓN EN PRIMICIA DEL PRIMER VINO ANDORRANO, CIM DE CEL 2006



EXPRESIÓN DE TERRUÑO EN LA ALTA MONTAÑA DE ANDORRA

Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa que no dejará indiferente a nadie: un Gewürztraminer 100% producido por la bodega Casa Beal en la alta montaña pirenaica, en Andorra.

Cim de Cel 2006, se presenta hoy en primicia a la prensa internacional especializada en una cata que se realizará en Andorra. Este vino explora las posibilidades desconocidas

hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztraminer. La parcela donde crecen las viñas, a 1.050 metros sobre el nivel del mar en la localidad de

Nagol constituye uno de los viñedos más elevado de Europa.

Casa Beal inició su actividad ahora hace dieciocho años. La bodega plantó entonces sus primeras cepas de diferentes variedades buscando la que se adaptase mejor a la climatología y las condiciones específicas de su tierra. Finalmente se ha demostrado que la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatros años, es la mejor cualificada para desenvolverse en un entorno tan complejo para la vid, por lo que este año se han plantado 1.800 cepas.

Sus terrenos de suelo franco, procedentes de la degradación de pizarra sobre roca madre ofrecen a la vid un entorno singular de cuya viabilidad para el cultivo de uvas viníferas da cuenta Cim de Cel 2006, un vino para disfrutar a lo largo del año con características más alsacianas que mediterráneas que en su segundo año de producción demuestra que la viña posee un gran potencial.

La primera cosecha de Cim de Cel 2006 se comercializará como edición muy exclusiva y limitada.

Nota de cata

Cim de Cel 2006 presenta a la vista un color amarillo pajizo con reflejos verdosos en el que se aprecian sutiles rastros de carbónico fruto de su juventud que no aparecerán en boca. Es glicérico, con una lágrima muy pronunciada.

En nariz se muestra potente, complejo. Intensas notas florales con fragancia de mermelada de rosas mezclada con un punto de cítricos caramelizados y lichis al tiempo que sugiere un amplio abanico de hierbas aromáticas: salvia, poleo, hinojo, tomillo.

La entrada en boca resulta golosa, envolvente, voluminosa, pudiéndose apreciar la cremosidad que le aporta su largo battonage. Muy fresco y de tacto agradable, se repiten en el paladar las sensaciones apreciadas en nariz y una acidez bien integrada que le aporta frescura y persistencia. Su final es largo y elegante.

Publicado por Tere Gallimó - LaGalli&Co. en 11/22/2007 10:31:00 AM

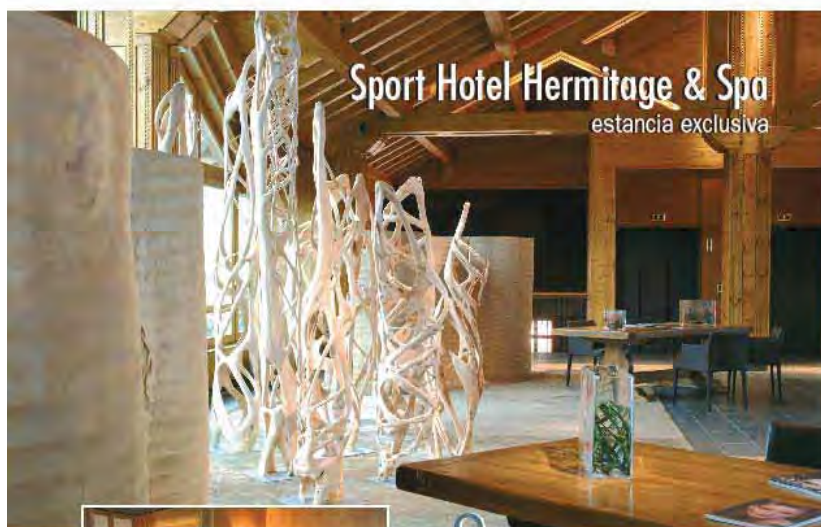
Tipo de publicación: impresa y WEB

Fecha: marzo 2008

Sección: Hoteles. Apertura

Página: 10

hoteles



Sport Hotel Hermitage & Spa estancia exclusiva



Sport Hotel Hermitage abrió sus puertas hace dos años en Saldou (Andorra). Los materiales empleados giran alrededor de tres elementos esenciales: Pizarra del Brasil, madera y hierro forjado a mano. Con 120 Suites, este establecimiento ofrece al lujo y al confort a 1.850 m. de altitud y a pie de pistas de GrandValira. Un lujoso 5 estrellas que combina la práctica de esquí a pie de pistas con magníficas vistas a la montaña con el bienestar del centro Wellness & Spa, el más grande de Europa. Este último tiene un circuito de aguas completo tanto de día como de noche. También ofrece una carta con una variedad de 40 masajes y tratamientos de belleza. La exclusiva casa Teraké, que brinda un viaje sensorial a través de texturas y olores, convive con los productos de la casa francesa de cosmética Payot. Su oferta gastronómica es de primer orden. El hotel tiene dos restaurantes: el "1.8", donde el placer y la salud se combinan en los platos de gastronomía mediterránea, y el "5.0" de cocina de fusión, en el que diferentes estilos culinarios se mezclan para dar paso a platos atrevidos y gustosos. Cocineros especializados trabajan entre la tradición y la vanguardia para sorprender al paladar más exigente.

www.sport-hotel-hermitage-and-spa.andorramania.com



Tipo de publicación: Diario escrito y WEB

Fecha: 7 de diciembre 2007

Sección: Economía

Página: 79



VIERNES, 7 DE DICIEMBRE 2007

ECONOMÍA

LA VANGUARDIA 79

ROD AGUIRRE
La auditoría ficha a cinco nuevos socios

La auditoría NAO Auditea ha auditado a cinco nuevas para su red de auditoría en Madrid y Barcelona. Los nuevos socios son Carlos Ruiz, Alejandro Pineda, María Teresa, Oscar Pardo y Ignacio Lora. NAO es la primera firma de auditoría y servicios financieros de España. Perteneciente al grupo de auditoría de la Unión Europea.

GEC
La consultora trabaja para Skoda

La consultora GEC, especializada en la industria, ha sido contratada por la empresa Skoda para la realización de un estudio de mercado y análisis de la competencia en el sector de la automoción en España.

LA CORTE INGLESA
La empresa abre una tienda de Apple

La Corte Inglesa, una de las principales empresas de retail en España, ha anunciado que abrirá una tienda de Apple en su sede de Madrid.

FRAPPE AGRI
Rechazaron el plan alternativo al cierre

Los socios de la empresa FRAPPE AGRI han rechazado el plan alternativo al cierre de la empresa, optando por la liquidación de la misma.

Gran Tibidabo llega a juicio después de 13 años
Fue el primer caso por el que se detuvo a Javier de la Rosa

El caso Gran Tibidabo, uno de los más famosos casos de corrupción en España, ha llegado finalmente a juicio. El caso se refiere a la construcción del teleférico de Gran Tibidabo, que fue el primer caso por el que se detuvo a Javier de la Rosa.

La bodega Casa Beal comercializa el primer vino andorrano

La bodega Casa Beal ha comercializado el primer vino andorrano, un vino de alta calidad producido en Andorra.

ANEXO LEGISLACIÓN
El caso de la Bona, el primer caso en la historia de la corrupción

El caso de la Bona, un caso de corrupción en la historia de la corrupción, ha sido el primer caso en la historia de la corrupción.

El caso de la Bona, el primer caso en la historia de la corrupción

El caso de la Bona, un caso de corrupción en la historia de la corrupción, ha sido el primer caso en la historia de la corrupción.

RAC105 et convida
en exclusiva al concert

Concert exclusiu només per a clients de RAC105
Escuola RAC105 per aconsejar-vos les instal·lacions
www.rac105.net



"Now, I'm looking out my window,
and what do I see?"

Asa

Divendres 11 de desembre a la Sala B de Luz de Gm. 21:30 h
Entrada: 10 euros (10 euros)

RAC105
entre la música i tu



Medio: Internet

Fecha: 26 noviembre 2007

Sección: Portada

Página: www.directoalpaladar.com

26 Noviembre 2007

Cim del Cel 2006, el nuevo vino andorrano de alta montaña en el mercado

VeISid



A finales del año pasado anunciábamos en Directo al Paladar un proyecto enológico muy especial, se trataba de la elaboración del **primer vino andorrano de alta montaña**. Después de 100 años de ausencia en el mercado enológico, el vino andorrano adquiere nuevamente protagonismo de la mano de la Bodega Casa Beal.

Cim del Cel 2006 es un Gewürztraminer 100% y es el primer vino andorrano presentado en sociedad a través de una cata ofrecida a los medios de comunicación, aunque se hace una gran presentación, pocos serán los que puedan adquirir una botella de este vino ya que la primera cosecha ha proporcionado una edición exclusiva y muy limitada.

Según la bodega, se trata de un vino muy complejo y potente que ofrece un amplio abanico aromático, hierbas, cítricos y fragancias de algunas flores. En boca cremoso y envolvente, fresco y agradable, aportando una gran carga de matices al paladar. Veremos que opinan los expertos del nuevo vino.

Medio: Internet y Diario

Fecha:

Sección: Información

Página:

Reportatge: R. Pastor / J. Salazar

El plaer de beure

De l'aperitiu a després del cafè, o fora d'àpats, tot un univers de vins i de begudes alcohòliques s'ofereix al bon degustador. Un plaer que sovint s'associa a celebracions o festes, però que no requereix pretext per gaudir-lo. De vegades, el més difícil és la tria, entre els milers d'ofertes i varietats que es presenten al mercat, on s'acaba d'afegir el Cim de Cel, primer vi andorrà, un blanc produït a la màxima altitud entre els d'Europa.

■ Un univers per escollir i gaudir



• Entre les begudes amb alcohol, potser la més clàssica i antiga és el vi, present des de les civilitzacions més antigues i a la Bíblia. N'hi ha de joves, del mateix any, de criança, grans reserves. També les variants amb escuma natural, xampanyes o caves. De tots els preus i creats a la pràctica totalitat dels continents. Només a Catalunya hi ha onze denominacions d'origen diverses. Els més coneguts al conjunt d'Espanya per procedència són els Rioja i els Ribera de Duero. Però se'n poden trobar a les Illes, al País Valencià, a Castella -la Manxa, a Andalusia, Galícia, el País Basc. A França, del modest i socialment ritualitzat Beaujolais als Bordeus de màxim prestigi, els alsacians, i tants d'altres. Com a la resta d'Europa, a Amèrica (Califòrnia, Xile...) o a Austràlia.

Entre l'aposta segura, de repetir amb el que ja es coneix i reconeix com a bo, i l'aventura de la novetat, totes les possibilitats s'obren, per centenars o milers. I el cas es repeteix si es tracta de begudes, sovint amb més graduació, siguin també vins o derivats (xerès, vermuts...) licors per maceració, generalment d'herbes o fruites, o destil·lats en alambí que tenen com a base els vegetals més diversos: raïm, pomes, cereals...

Cim andorrà

Andorra, punt difícilment perceptible en el mapamundi, ha retornat també a l'atlas vinícola. Ni els estudiosos són capaços de xifrar quan, entre les acaballes del segle XIX i inici del XX, es va abandonar la producció de vi en aquestes valls, entre d'altres factors per l'imperi del monoconreu del tabac. La família Visa Tor és la responsable d'aquesta creació, amb el mèrit afegit de no haver rebut cap ajut econòmic públic, tot i que suposa una contribució indubtable a la recerca d'alternatives en un moment de crisi del sector primari nacional.

A les vinyes situades a Nagol, a 1.050 metres d'altitud (la cota més alta d'Europa) i amb raïms de la varietat Gewürtztraminer, el celler Casa Beal ha tret al mercat Cim de Cel, un blanc andorrà de graduació relativament alta, 13,5°, força fresc i agradable. La del 2006 és la primera anyada d'aquest vi, amb una producció de 500 ampolles, de mig litre cadascuna, mida i format escollit, segons explica el màxim responsable, Joan Visa, per raons de disseny. La segona anyada, resultat de la verema d'aquesta tardor, ha permès duplicar-ne la producció.

Després d'una primera nota de tast a càrrec de l'enòleg Ferran Gironés, a començament de la setmana passada es van desplaçar fins a Andorra una dotzena i mitja de periodistes especialitzats de mitjans espanyols, que no tan sols van provar el vi fet, de l'any passat, sinó que van visitar les vinyes i el celler i van tastar també la nova collita, feta el 28 de setembre passat.

D'entrada, semblen reconeguts, l'un i l'altre, com de gran qualitat. Visa espera conèixer les reaccions publicades per determinar-ne la comercialització, directa des del celler i amb un principi clar: "no busquem la rendibilitat i volem que vagi a mans d'entenedors. Que sigui per als amants de les realitats d'Andorra i els veritables defensors del país".

En tot cas, es recomana com a vi de tertúlia, acompanyat amb foie i poma gratinada, pasta fresca farcida, formatge blanc marinat amb herbes, i també es considera ideal per a peixos blancs lleugerament saltats, o per a carns blanques.

És clar que aquesta associació generalment acceptada, dels blancs amb peixos o carns blanques, i els negres amb carns vermelles o caça, esdevé relativa i, de fet, les excepcions que es fan a la pràctica, per part dels menys sibarites, però també dels experts, són abundants.

Tipo de publicación: : Web de consulta frecuente por medios especializados y otros targets

Fecha:

Sección: Destacado en portada

Página:

<http://www.iniciativadigital.com/sumilleres/leer.php?color=990000&id=189&tabla=noticias>

NOTICIAS

VINO PRESENTACIÓN DEL PRIMER VINO ANDORRANO ANDORRANO, CIM DE CEL 2006.

Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa que no dejará indiferente a nadie: un Gewürztraminer



100% producido por la bodega Casa Beal en la alta montaña pirenaica, en Andorra.

Cim de Cel 2006, se presentará en una cata técnica que se realizará en su país de origen. Este vino explora las posibilidades desconocidas hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztraminer. La parcela donde crecen las viñas, a 1.050 metros sobre el nivel del mar en la localidad de Nagol constituye uno de los viñedos más elevado de Europa.

Casa Beal inició su actividad ahora hace dieciocho años. La bodega plantó entonces sus primeras cepas de diferentes variedades buscando la que se adaptase mejor a la climatología y las condiciones específicas de su tierra. Finalmente se ha demostrado que la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatros años, es la mejor cualificada para desenvolverse

en un entorno tan complejo para la vid, por lo que este año se han plantado 1.800 cepas.

Sus terrenos de suelo franco, procedentes de la degradación de pizarra sobre roca madre ofrecen a la vid un entorno singular de cuya viabilidad para el cultivo de uvas viníferas da cuenta Cim de Cel 2006, un vino para disfrutar a lo largo del año con características más alsacianas que mediterráneas que en su segundo año de producción demuestra que la viña posee un gran potencial.

La primera cosecha de Cim de Cel 2006 se comercializará como edición muy exclusiva y limitada.

Nota de cata

Cim de Cel 2006 presenta a la vista un color amarillo pajizo con reflejos verdosos en el que se aprecian sutiles rastros de carbónico fruto de su juventud que no aparecerán en boca. Es glicérico, con una lágrima muy pronunciada.

En nariz se muestra potente, complejo. Intensas notas florales con fragancia de mermelada de rosas mezclada con un punto de cítricos caramelizados y lichis al tiempo que sugiere un amplio abanico de hierbas aromáticas: salvia, poleo, hinojo, tomillo.

La entrada en boca resulta golosa, envolvente, voluminosa, pudiéndose apreciar la cremosidad que le aporta su largo battonage. Muy fresco y de tacto agradable, se repiten en el paladar las sensaciones apreciadas en nariz y una acidez bien integrada que le aporta frescura y persistencia. Su final es largo y elegante.

Cim del Cel 2006, el nuevo vino andorrano de alta montaña en el mercado

29.11.2007 19:03 - Sección Gastronomía



A finales del año pasado anunciábamos en Directo al Paladar un proyecto enológico muy especial, se trataba de la elaboración del primer vino andorrano de alta montaña. Después de 100 años de ausencia en el mercado enológico, el vino andorrano adquiere nuevamente protagonismo de la mano de la Bodega Casa Beal.

Cim del Cel 2006 es un Gewürztraminer 100% y es el primer vino andorrano presentado en sociedad a través de una cata ofrecida a los medios de comunicación, aunque se hace una gran presentación, pocos serán los que puedan adquirir una botella de este vino ya que la primera cosecha ha proporcionado una edición exclusiva y muy limitada.

Según la bodega, se trata de un vino muy complejo y potente que ofrece un amplio abanico aromático, hierbas, cítricos y fragancias de algunas flores. En boca cremoso y envolvente, fresco y agradable, aportando una gran carga de matices al paladar. Veremos que opinan los expertos del nuevo vino.

boletin-turistico.com

Tipo de publicación: Web de consulta frecuente por medios especializados y otros targets

Fecha:

Edición nº 458 - 26 Noviembre 2007

- **ANDORRA / Además, vino.**

Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa que no dejará indiferente a nadie: un Gewürztraminer 100% producido por la bodega Casa Beal en la alta montaña pirenaica, en Andorra. **Cim de Cel 2006**, se presentó en primicia a la prensa internacional especializada en una cata técnica que se realizará en su país de origen. Este vino explora las posibilidades desconocidas hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztraminer. La parcela donde crecen las viñas, a 1.050 metros sobre el nivel del mar, en la localidad de Nagol constituye uno de los viñedos más elevado de Europa. Casa Beal inició su actividad ahora hace dieciocho años. La bodega plantó entonces sus primeras cepas de diferentes variedades buscando la que se adaptase mejor a la climatología y las condiciones específicas de su tierra. Finalmente se ha demostrado que la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatro años, es la mejor cualificada para desenvolverse en un entorno tan complejo para la vid, por lo que este año se han plantado 1.800 cepas. La primera cosecha de Cim de Cel 2006 se comercializará como edición muy exclusiva y limitada.

Más información



Tipo de publicación: Internet

Fecha: 21 noviembre 2007

ANDORRA

Actualitzat: **Nov 21st, 2007 - 00:07:37**

Vi de nacionalitat andorrana

per M.M.B. Sant Julià de Lòria.

Nov 21, 2007, 01:51

[Envia-ho per email](#)

[Versió per a imprimir](#)

Andorra té per primer cop a la història un vi fet al país. Cim del Cel és el primer, l'únic, i s'utilitzarà la seva singularitat per convertir-lo en una peça de col·leccionista. De moment, la bodega Casa Beal només ha tancat 800 ampolles d'aquest vi blanc i l'any que ve es calcula que se'n produiran 1.500 més. Totes aniran numerades, una per una, i no es vendran al gran públic. La família Visa Tor de Sant Julià de Lòria ha apostat fort per aquest projecte, que busca col·locar Andorra a la llista dels amants del vi. El propietari de les vinyes, Joan Visa, va assegurar ahir que no pretén vendre litres, sinó "una marca, una qualitat, un nom, el nostre país".

Aquest any és el segon de collita, però fins ara no s'ha presentat el Cim del Cel als crítics gastronòmics i mitjans especialitzats de l'Estat espanyol. L'enòleg de la bodega, Ferran Gironès, va insistir que "s'han complert les expectatives". Segons Gironès, "la collita del 2007 és millor que la primera gràcies al clima i a l'estiu fresc que ha fet". L'enòleg de la casa va assegurar que han arribat allí on volien, que era "aconseguir un vi molt equilibrat i amb un potencial alcohòlic també molt important. Per les qualitats que té crec que es pot introduir al mercat perfectament".

La família Visa Tor va començar el seu projecte fa divuit anys. Va plantar vinya on tenia plantacions de tabac. Es tractava d'una aventura, tal com va admetre ahir el mateix propietari, però també d'una forma de diversificació del conreu, quan el tabac va a la baixa. Joan Visa pensa a llarg termini i en el projecte que heretaran les seves filles d'aquí a uns anys.

PROJECTE DE FUTUR

El primer projecte era aconseguir fer vi, era el gran repte. L'enòleg de la casa va dir que "això ja s'ha aconseguit i amb unes expectatives millors del que pensàvem en un principi, i això ens accelerarà el nostre projecte final, que és arribar a produir un vi de sobremaduració o un vi de gel". El projecte a llarg termini el podran dur a terme tenint una plantació de vinyes molt més àmplia perquè són vins que donen un rendiment molt baix. Gironès

considera que "cal tenir una verema amb més producció per poder aventurar-nos en aquesta segona fase".

Cim del Cel té unes peculiaritats heretades del lloc on neix. Les vinyes estan plantades a més de 1.000 metres d'altura i això condiciona el vi. Hi ha diferències de temperatura molt importants, per exemple, durant l'estiu es pot passar dels 35 graus als 15 el mateix dia. L'enòleg de Cim del Cel va explicar que aquests canvis de temperatura fan que "la planta concentri àcids, aromes... i això ens interessa. Ens va bé que la planta treballi només unes hores al dia i que la resta es dediqui a emmagatzemar tot el treball que ha fet aquestes hores de màxima temperatura".

Hi ha dues collites de Cim del Cel, una de les quals ja està embotellada i és un vi més reposat, "un vi que s'ha desenvolupat molt bé, amb un potencial aromàtic que ens recordava molt a fruita, molt floral, de gessamí, i ara, sense perdre aquestes aromes, n'ha desenvolupat altres de fruita més madura". En aquesta segona verema, la maduració ha estat "més equilibrada".

Cim del Cel té ara un repte imminent, que és fer-se un lloc. Per això, els pròxims mesos s'ha d'estar pendent de les vinyes, del temps, de les paraules dels crítics i de la maduració del vi tancat. Tot un repte.

CLUB DE GOURMETS

Tipo de publicación: Revista mensual

Fecha: Enero 2008

Sección:

Página: Pag. 70 y 71



...Pero una ruta gourmet por Andorra obliga al visitante a hacer parada en tres lugares más: uno, el hotel **Hermitage**. Se encuentra en Soldeu, otro de los paraísos de nieve y el mejor lugar para los que busquen relax, deporte y buena cocina. Hace un año se abrió el elegantísimo hotel y con él un espléndido spa, donde reina el silencio, y un par de restaurantes que merecen visita. A cargo de los restaurantes está el cocinero *Toni Davi*, quién elabora dos cartas, una mediterránea y otra fusión con platos como sopa de cebolla, el rodaballo con pisto manchego o el cordero con cous-cous en brochetas, entre otros.

...

Arriba, estampa clásica urbana; abajo, el primer vino andorrano, Cim de Cel, de la bodega Casa Beal. En la pág. de la dcha. calle comercial en Andorra La Vella.

ANDORRA

tiene hoy otra gran novedad. Y tres. Por primera vez, desde hace un siglo, ha vuelto a establecer su actividad vinícola elaborando el que es hoy el primer vino andorrano. Se cultiva en el pueblo de Nagol (en San Julià de Lòira) a unos 1.100 metros de altura, lleva por nombre **Cim de Cel**, es de variedad 100% gewürztraminer y es elaborado por la bodega **Casa Beal**.

I

Tipo de publicación: Diari Segre y WEB

Fecha: 4 enero 2008

Sección: comarques

Página: 13

13
Dimecres 2 de gener del 2008

COMARQUES 13

RECERCA I ENTREVISTA

El Govern vol gestionar la pesca a la bassa d'Alpicat

A l'haver-hi defecats i repoblacions de peixos sense llicència.

Alba, Andorra, vol tornar a la gestió del vedat de la bassa d'Alpicat, amb a les mans de la Societat de pesca dels de la collada, i a través d'una nova llicència de

gestió d'una repoblació de peixos sense llicència. A l'haver-hi defecats i repoblacions de peixos sense llicència, la comarca vol tornar a la gestió d'una repoblació de peixos sense llicència.

Alba, Andorra, vol tornar a la gestió del vedat de la bassa d'Alpicat, amb a les mans de la Societat de pesca dels de la collada, i a través d'una nova llicència de gestió d'una repoblació de peixos sense llicència. A l'haver-hi defecats i repoblacions de peixos sense llicència, la comarca vol tornar a la gestió d'una repoblació de peixos sense llicència.



Alba, Andorra, vol tornar a la gestió del vedat de la bassa d'Alpicat, amb a les mans de la Societat de pesca dels de la collada, i a través d'una nova llicència de gestió d'una repoblació de peixos sense llicència.

Alba, Andorra, vol tornar a la gestió del vedat de la bassa d'Alpicat, amb a les mans de la Societat de pesca dels de la collada, i a través d'una nova llicència de gestió d'una repoblació de peixos sense llicència. A l'haver-hi defecats i repoblacions de peixos sense llicència, la comarca vol tornar a la gestió d'una repoblació de peixos sense llicència.

Alba, Andorra, vol tornar a la gestió del vedat de la bassa d'Alpicat, amb a les mans de la Societat de pesca dels de la collada, i a través d'una nova llicència de gestió d'una repoblació de peixos sense llicència.

Alba, Andorra, vol tornar a la gestió del vedat de la bassa d'Alpicat, amb a les mans de la Societat de pesca dels de la collada, i a través d'una nova llicència de gestió d'una repoblació de peixos sense llicència. A l'haver-hi defecats i repoblacions de peixos sense llicència, la comarca vol tornar a la gestió d'una repoblació de peixos sense llicència.

VITICULTURA I VINIFICANT D'INDICIS

Andorra produeix el seu primer vi des de principis del segle XX

El 1940 es va començar a produir el primer vi andorrà, després d'un període de 70 anys sense produir-ne. El primer vi andorrà es va produir el 1940, després d'un període de 70 anys sense produir-ne.



El primer vi andorrà es va produir el 1940, després d'un període de 70 anys sense produir-ne.

El primer vi andorrà es va produir el 1940, després d'un període de 70 anys sense produir-ne. El primer vi andorrà es va produir el 1940, després d'un període de 70 anys sense produir-ne.

El primer vi andorrà es va produir el 1940, després d'un període de 70 anys sense produir-ne. El primer vi andorrà es va produir el 1940, després d'un període de 70 anys sense produir-ne.

ANÀLISI I ENTREVISTA

Projecte per a la nova captació d'aigua potable d'Oliana

ANÀLISI

ANÀLISI I ENTREVISTA. El projecte de nova captació d'aigua potable d'Oliana, amb a les mans de la Societat de pesca dels de la collada, i a través d'una nova llicència de gestió d'una repoblació de peixos sense llicència.

ANÀLISI I ENTREVISTA. El projecte de nova captació d'aigua potable d'Oliana, amb a les mans de la Societat de pesca dels de la collada, i a través d'una nova llicència de gestió d'una repoblació de peixos sense llicència.

On ?? anem

NO HEMS CANSAT DE TÈRRER

EXPOSICIÓN
La mort i la vida d'Elis
Bravo de Falla 1893-1946

Primer ag de gener

Teatre Principal d'Alba, Or
Concert de Ben
Orquestra de Alba
de la Música

Clàssic de la música
de la música

Museu Comarcal de l'Alp i l'Alp
Exposició
Postuma del pintor
Antoni

Clàssic de la música
de la música

Museu Comarcal de l'Alp i l'Alp
Exposició
Postuma del pintor
Antoni

Clàssic de la música
de la música

Tipo de publicación: Prensa escrita y WEB

Fecha: 22 noviembre 2007

Sección: Novedades

Página:

Cim de Cel, primer vino elaborado en Andorra

Ayer se presentó en Andorra 'Cim de Cel', primer vino elaborado en el Principado con uvas cultivadas en la alta montaña pirenaica.

Rioja2 - 21/11/2007



Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa: 'Cim de Cel' 2006, elaborada con un 100% de la variedad

Gewürztraminer.

Casa Beal es la bodega que elabora este vino, cuyas uvas se cultivan en la alta montaña pirenaica de Andorra.

'Cim de Cel' 2006 se presentó ayer en primicia a la prensa internacional especializada, en una cata técnica que tuvo lugar en Andorra.

Este vino explora las posibilidades del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztraminer. El viñedo de la localidad de Nagol, donde se cultivan las uvas, se encuentra a 1.050 metros sobre el nivel del mar, uno de los más altos de Europa.

Casa Beal inició su actividad hace dieciocho años con la plantación de diversas variedades, buscando la que se adaptase mejor a la climatología y las condiciones específicas de su tierra.

Finalmente, observaron que la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatros años, es la mejor cualificada para desenvolverse en un entorno tan complejo para la vid, por lo que este año se han plantado 1.800 cepas.

Sus terrenos de suelo procedente de la degradación de pizarra sobre roca madre ofrecen al vino unas características más alsacianas que mediterráneas.

La bodega describe Cim de Cel como un vino potente, complejo, con intensas notas florales, cítricos y hierbas aromáticas. En boca, goloso, envolvente y fresco, con una cremosidad que proviene de haberlo sometido a un largo battonage (removido de las lías). La primera cosecha de Cim de Cel 2006 se comercializará como edición exclusiva y limitada.



Tipo de publicación: WEB especializada

Fecha: 4 enero 2008

PRESENTACIÓN EN PRIMICIA DEL PRIMER VINO ANDORRANO, CIM DE CEL 2006.

Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa que no dejará indiferente a nadie: un Gewürztraminer 100% producido por la bodega Casa Beal en la alta montaña pirenaica, en Andorra.



Cim de Cel 2006, se presentará en una cata técnica que se realizará en su país de origen. Este vino explora las posibilidades desconocidas hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztraminer. La parcela donde crecen las viñas, a 1.050 metros sobre el nivel del mar en la localidad de Nagol constituye uno de los viñedos más elevado de Europa.

Casa Beal inició su actividad ahora hace dieciocho años. La bodega plantó entonces sus primeras cepas de diferentes variedades buscando la que se adaptase mejor a la climatología y las condiciones específicas de su tierra. Finalmente se ha demostrado que la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatros años, es la mejor cualificada para desenvolverse en un entorno tan complejo para la vid, por lo que este año se han plantado 1.800 cepas.

Sus terrenos de suelo franco, procedentes de la degradación de pizarra sobre roca madre ofrecen a la vid un entorno singular de cuya viabilidad para el cultivo de uvas viníferas da cuenta *Cim de Cel 2006*, un vino para disfrutar a lo largo del año con características más alsacianas que mediterráneas que en su segundo año de producción demuestra que la viña posee un gran potencial.

La primera cosecha de *Cim de Cel 2006* se comercializará como edición muy exclusiva y limitada.

Nota de cata

Cim de Cel 2006 presenta a la vista un color amarillo pajizo con reflejos verdosos en el que se aprecian sutiles rastros de carbónico fruto de su juventud que no aparecerán en boca. Es glicérico, con una lágrima muy pronunciada.

En nariz se muestra potente, complejo. Intensas notas florales con fragancia de mermelada de rosas mezclada con un punto de cítricos caramelizados y lichis al tiempo que sugiere un amplio abanico de hierbas aromáticas: salvia, poleo, hinojo, tomillo.

La entrada en boca resulta golosa, envolvente, voluminosa, pudiéndose apreciar la cremosidad que le aporta su largo battonage. Muy fresco y de tacto agradable, se repiten en el paladar las sensaciones apreciadas en nariz y una acidez bien integrada que le aporta frescura y persistencia. Su final es largo y elegante.



EL CAU DEL DRAC

Tipo de publicación: Agregador de Noticias

Fecha:

agregador de notícies | El Cau del Drac

La bodega Casa Beal només ha tancat 800 ampolles d'aquest vi blanc i l'any que ve es calcula que se'n produiran 1.500 més. De moment no es vendran al gran ...

 	
Tipo de publicación: Revista especializada	Fecha: 87
Sección: Número especial fin de año	Página: 22
Tipo de publicación: Enlace Web	Fecha: 28 noviembre 2007

http://www.guiacampsa.com/GCAMPESA/es_es/ocioviajes/reportajesgastronomicos/resumen_prensa/resumen_28_noviembre.aspx

Mapas, rutas, restaurantes y viajes con la Guia Campsa

EXPANSIÓN (24 noviembre) - Enrique Calduch: "Cim de Cel", el primer vino elaborado en Andorra, de la **bodega Casa Beal**. ...





CUVÉE DU CAL 2000
Vino di Caluso, 2000, 100% Nebbiolo.

Questo vino è un capolavoro di equilibrio e di eleganza. Ha un bouquet intenso e complesso, con note di frutta matura, spezie e fiori. In bocca è morbido e vellutato, con una lunga e persistente coda.



DAVID SCORDO ROSSO DI ARONA
Vino di Arona, 2000, 100% Nebbiolo.

Questo vino è un capolavoro di equilibrio e di eleganza. Ha un bouquet intenso e complesso, con note di frutta matura, spezie e fiori. In bocca è morbido e vellutato, con una lunga e persistente coda.



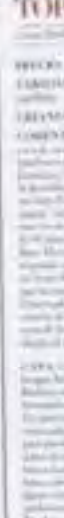
ERATO NVL 2004
Vino di Caluso, 2004, 100% Nebbiolo.

Questo vino è un capolavoro di equilibrio e di eleganza. Ha un bouquet intenso e complesso, con note di frutta matura, spezie e fiori. In bocca è morbido e vellutato, con una lunga e persistente coda.



TSALOON 2000
Vino di Caluso, 2000, 100% Nebbiolo.

Questo vino è un capolavoro di equilibrio e di eleganza. Ha un bouquet intenso e complesso, con note di frutta matura, spezie e fiori. In bocca è morbido e vellutato, con una lunga e persistente coda.



TOBILELLO 225 G.R. 2004
Vino di Caluso, 2004, 100% Nebbiolo.

Questo vino è un capolavoro di equilibrio e di eleganza. Ha un bouquet intenso e complesso, con note di frutta matura, spezie e fiori. In bocca è morbido e vellutato, con una lunga e persistente coda.

Andorra produeix el vi "Cim del Cel" que està cridat a ser un símbol del país

ep europa press
www.europapress.es

Tipo de publicación: Agencia de Noticias

Fecha: 10 diciembre 2007

Sección: difusión medios

BARCELONA, 10 Dic. (EUROPA PRESS) -

Andorra torna a tenir vi produït al país després de molts anys. Es diu 'Cim del Cel' i neix de les vinyes que s'han plantat a la zona de Nagol.

La iniciativa és obra de la família Beal que, al costat dels enòlegs de Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès), han aconseguit aquest caldo en uns cellers diferents per la seva situació i petites dimensions. El vi encara no es comercialitza, té una producció limitada a unes 1.500 ampolles i està cridat a ser un producte per a col·leccionistes.

'Cim del Cel' està fet de raïm gewustraminer i fa poc ha estat presentat a diversos periodistes especialitzats. És el fruit de les primeres collites d'aquestes vinyes, que encara són joves i tardaran uns anys a donar els seus millors resultats.

Aquest vi blanc és només el primer pas d'un projecte a llarg termini que preveu elaborar un vi sobre madurat o un vi de gel que els seus creadors volen que arribi a ser un símbol de les muntanyes andorranes.



Fecha: 24 noviembre 2007

Página: 19



Cim del Cel, el primer vi que es fa al Principat



Tipo de publicación: Portal de Noticias Radio y TV

Sección: Mundo del Vino



Ara fa uns mesos els explicàvem que a Nagol s'havia plantat vinya com a part d'un projecte per fer vi a Andorra. Doncs bé, el vi ja és una realitat i és diu Cim de cel i és el primer que es fa al Principat. Encara no es comercialitza, però per la seva producció limitada està cridat a ser peça de col·leccionisme. Avui ens l'han deixat tastar. La família Beal de Nagol rebia aquest migdia la vintena de periodistes especialitzats que han vingut d'Espanya per conèixer el primer vi fet a Andorra en molts anys.

Els mateixos juntament amb els enòlegs de Sant Sadurní que els han donat suport han presentat en societat la resultat de la feina en un celler diferent, per la seva situació i per les seves dimensions. La producció màxima d'aquest vi, que es diu Cim de Cel, està prevista en unes 1500 ampolles, està fet de raïm gewustraminer. És el fruit de les primeres collites d'aquestes vinyes. De moment, encara són joves i trigaran anys a donar el seu millor raïm. Tot i això, la cosa promet. Aquest vi blanc és només un primer pas d'un projecte a llarg termini que preveu elaborar un vi sobremadurat o un vi de gel que pugui arribar a ser tot un símbol de les muntanyes d'Andorra.

<http://es.keegy.com/tag/mundo-del-vino/>

Andorra se compromete a salir como máximo en dos años de la lista ...
... una nueva sorpresa que no dejará indiferente a nadie: un Gewürztraminer 100% producido por la **bodega Casa Beal** en la alta montaña pirenaica, en Andorra. ...

Novedades de Viajes & Vinos

17 de diciembre de 2007

Vinos andorranos

Luego de un siglo en silencio vinícola, el Principado de Andorra retoma la producción de vinos de alta montaña con la elaboración de un caldo capaz de soportar tanto altura como las bajas temperaturas que se dan en la zona. El vino ha sido elaborado por una familia andorrana y varios de sus amigos del Penedès.

A la web apareix la filmació que es va emetre als informatius.



Tipo de publicación: Portal de Noticias Radio y TV

Fecha: 29 noviembre 2007

*Serveis Informatius de Ràdio i Televisió d'Andorra - **Cim del Cel ...***

Servei d'Informatius de Ràdio i Televisió d'Andorra. Les notícies al dia de l'actualitat d'Andorra, dels Pirineus i del món. Notícies de política, societat, ...

En caché - Páginas similares

http://www.informatius.ad/index.php?option=com_content&task=view&id=266&Itemid=63

Notícia publicada el dimarts, 20 novembre de 2007

Cim del Cel, el primer vi que es fa al Principat



Ara fa uns mesos els explicàvem que a Nagol s'havia plantat vinya com a part d'un projecte per fer vi a Andorra. Doncs bé, el vi ja és una realitat i és diu Cim de cel i és el primer que es fa al Principat. Encara no es comercialitza, però per la seva producció limitada està cridat a ser peça de col·leccionisme. Avui ens l'han deixat tastar. La família Beal de Nagol rebia aquest migdia la vintena de periodistes especialitzats que han vingut d'Espanya per conèixer el primer vi fet a Andorra en molts anys. Ells mateixos juntament amb els enòlegs de Sant Sadurní que els han donat suport han presentat en societat la resultat de la feina en un celler diferent, per la seva situació i per les seves dimensions. La producció màxima d'aquest vi, que es diu Cim de Cel, està prevista en unes 1500 ampolles, està fet de raïm gewustraminer. És el fruit de les primeres collites d'aquestes vinyes. De moment, encara són joves i trigaran anys a donar el seu millor raïm. Tot i això, la cosa promet. Aquest vi blanc és només un primer pas d'un projecte a llarg termini que preveu elaborar un vi sobremadurat o un vi de gel que pugui arribar a ser tot un símbol de les muntanyes d'Andorra.

[Andorra tiene vino: Cim de Cel](#)

Relojes, radios, esquí... y ahora vinos. Sí, **Andorra tiene vino**. Y es que un empresario andorrano se atrevió a dar el paso adelante e intentar elaborar un vino propio de la región a pesar de los múltiples problemas que podía conllevarle.

Casi 1.100 metros de altura convierten la elaboración de un **buen vino** en algo muy difícil, ya que a tal altitud no se pueden conseguir altas graduaciones en los vinos. De hecho, **Bodegas Casa Beal** ha convertido sus viñedos en los segundos más altos de toda **Europa** después de unos que existen en las Alpujarras. Y es esta misma altura, la que ha hecho que durante muchos años no se elaborara ningún vino en **Andorra**. Sólo vinos locales que se usaban para consumo familiar, aparte de ser de muy baja graduación. Y es que en Andorra, en verano tienen el gran problema de la fuerte exposición al Sol que queman las uvas, mientras que en invierno son las heladas y nevadas las perjudiciales.

Joan Visa es el fundador de las bodegas Casa Beal, de reciente creación, en el año 2003. Es una pequeña bodega localizada en *Nagol*, un pueblecito andorrano, de sólo una hectárea y media, lo que produce una capacidad de vino también muy pequeña, de apenas 1.000 botellas anuales.

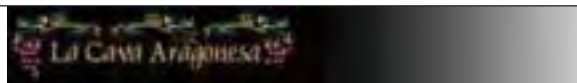


El **Cim de Cel** (Cumbre del Cielo) es un vino blanco elaborado 100% con uvas **Gewürztraminer**, una variedad alsaciana de uvas resistentes que siempre han dado vinos razonablemente buenos.

El **Cim de Cel 2006** es un vino con mucho aroma, a rosas y frutas; en boca, sin embargo, le falta consistencia, aunque un tanto ácido.

El **Cim de Cel 2007**, por contra, está mucho más conseguido, con un aroma mucho más fino y elegante, mientras que el sabor se diferencia del anterior en que es más pleno y llena más la boca.

PREMIOS Y MENCIONES



Tipo de publicación: Portal enología

Fecha:

Sección: Premios y menciones

Página:

PRESENTACIÓN EN PRIMICIA DEL PRIMER VINO ANDORRANO, CIM DEL CEL 2006



Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa que no dejará indiferente a nadie: un Gewürztraminer 100% producido por la bodega Casa Beal en la alta montaña pirenaica, en Andorra.

Cim de Cel 2006, se ha presentado en primicia a la prensa internacional especializada en una cata realizada en Andorra. Este vino explora las posibilidades desconocidas hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztra...

Leer más



Noticias

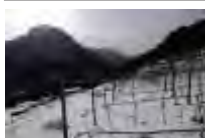
Revista N° 125

Primer vino de Andorra. Cim de Cel

Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa que no dejará indiferente a nadie: Un Gewürztraminer cien por cien, producido por la bodega Casa Beal en la alta montaña pirenaica, en Andorra. Cim de Cel 2006 se presentó a la prensa internacional especializada en una cata técnica. Este vino explora las posibilidades desconocidas hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztraminer. La parcela donde crecen las viñas, a 1.050 metros sobre el nivel del mar, en la localidad de Nagol, constituye uno de los viñedos más elevados de Europa. Casa Beal inició su actividad hace dieciocho años. Entonces plantó sus primeras cepas de diferentes variedades, buscando las que se adaptasen mejor al clima riguroso y a las condiciones específicas de su tierra. Al final fue la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatro años, la mejor cualificada para desenvolverse en un entorno tan hostil y complejo. La primera cosecha de Cim de Cel 2006 se comercializará como edición muy exclusiva y limitada.

PRESENTACIÓN EN PRIMICIA DEL PRIMER VINO DE ANDORRA, CIM DE CEL 2006

26 Noviembre, 2007 11:41:07



- Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa que no dejará indiferente a nadie: un Gewürztraminer 100% producido por la bodega Casa Beal en la alta montaña pirenaica, en Andorra. Cim de Cel 2006, se ha presentado en primicia a la prensa internacional especializada, la cata tuvo lugar en Andorra y fue dirigida por Joan Visa, propietario de Casa Beal. Este vino explora las posibilidades desconocidas hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztraminer. La parcela donde crecen las viñas, a 1.050 metros sobre el nivel del mar en la localidad de Nagol constituye uno de los viñedos más elevado de Europa. Casa Beal inició su actividad ahora hace dieciocho años. La bodega plantó entonces sus primeras cepas de diferentes variedades buscando la que se adaptase mejor a la climatología y las condiciones específicas de su tierra. Finalmente se ha demostrado que la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatro años, es la mejor cualificada para desenvolverse en un entorno tan complejo para la vid, por lo que este año se han plantado 1.800 cepas,

<http://www.noticiasdelvino.com/9/4894/presentacion-primicia-primer-vino-andorrano-cim-cel-2006.html>

Presentación en primicia del primer Vino andorrano. Cim de Cel 2006

Publicado 2007-11-27 por Redacción



Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa que no dejará indiferente a nadie: un Gewürztraminer 100% producido por la bodega Casa Beal en la alta montaña pirenaica, en Andorra.

Cim de Cel 2006, se ha presentado en primicia a la prensa internacional especializada en una cata realizada en Andorra. Este vino explora las posibilidades desconocidas hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztraminer. La parcela donde crecen las viñas, a 1.050 metros sobre el nivel del mar en la localidad de Nagol constituye uno de los viñedos más elevado de Europa.

Casa Beal inició su actividad ahora hace dieciocho años. La bodega plantó entonces sus primeras cepas de diferentes variedades buscando la que se adaptase mejor a la climatología y las condiciones específicas de su tierra. Finalmente se ha demostrado que la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatros años, es la mejor cualificada

para desenvolverse en un entorno tan complejo para la vid, por lo que este año se han plantado 1.800 cepas.

Sus terrenos de suelo franco, procedentes de la degradación de pizarra sobre roca madre ofrecen a la vid un entorno singular de cuya viabilidad para el cultivo de uvas viníferas da cuenta **Cim de Cel 2006**, un vino para disfrutar a lo largo del año con características más alsacianas que mediterráneas que en su segundo año de producción demuestra que la viña posee un gran potencial.

La primera cosecha de Cim de Cel 2006 se comercializará como edición muy exclusiva y limitada.

Nota de cata

Cim de Cel 2006 presenta a la vista un color amarillo pajizo con reflejos verdosos en el que se aprecian sutiles rastros de carbónico fruto de su juventud que no aparecerán en boca. Es glicérico, con una lágrima muy pronunciada.

En nariz se muestra potente, complejo. Intensas notas florales con fragancia de mermelada de rosas mezclada con un punto de cítricos caramelizados y lichis al tiempo que sugiere un amplio abanico de hierbas aromáticas: salvia, poleo, hinojo, tomillo.

La entrada en boca resulta golosa, envolvente, voluminosa, pudiéndose apreciar la cremosidad que le aporta su largo battonage. Muy fresco y de tacto agradable, se repiten en el paladar las sensaciones apreciadas en nariz y una acidez bien integrada que le aporta frescura y persistencia. Su final es largo y elegante.

Más información:

Aymara

Montse.aymara@andorra.ad

Tel.:00376 841 320

www.casabeal.com

Quinspreus.cat

Nàticiero
CyberLatino

Tipo de publicación: Portal de noticias

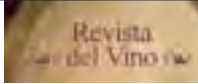
Fecha: 19 noviembre 2007

EXPRESIÓN DE TERRUÑO EN LA ALTA MONTAÑA DE ANDORRA

ElCatavinos - 19 Nov 2007

Casa Beal inició su actividad ahora hace dieciocho años. La bodega plantó entonces sus primeras cepas de diferentes variedades buscando la que se adaptase ...

Cim del Cel, el vi d'Andorra

	
Tipo de publicación: Web especializada y revista	Fecha: 20 enero 2007
Sección: Bodegas, Enología y viticultura	Página:

Cim del Cel és la primera marca i, de moment, l'única de vi d'Andorra. La bodega Casa Beal només ha tancat 800 ampolles d'aquest vi blanc i l'any que ve es calcula que se'n produiran 1.500 més. De moment no es vendran al gran públic. La família Visa Tor, de Sant Julià de Lòria, propietària de les vinyes, busca crear una marca de qualitat. El projecte va començar fa 18 anys, substituint per ceps les plantacions de tabac buscant la diversificació del conreu quan el tabac va a la baixa.

El vi de les valls d'Andorra té unes peculiaritats heretades del lloc on neix. Les vinyes estan plantades a més de 1.000 metres d'altura pel que passen per diferències tèrmiques molt contrastades. A l'estiu el ventall de temperatures s'estén dels 15 als 35 graus en un sol dia. Aquests canvis de temperatura fan que "la planta concentri àcids, aromes... i això va bé", segons Ferran Gironès, enòleg de les caves, "perquè fa que la planta treballi només unes hores al dia i que la resta es dediqui a emmagatzemar tot el treball que ha fet aquestes hores de màxima temperatura".



Foto: Jordi Meneses a Flickr

Domingo, 20 de Enero del 2008

Cim de Cel, vino de alta montaña

Guardado en: [Bodegas](#), [Enología y Viticultura](#)

Localizada a 1050 metros de altitud en el municipio andorrano de *Nagol*, la bodega [Casa Beal](#) posee los viñedos más altos de Europa.

El particular suelo franco, procedente de la degradación de [pizarra](#) sobre roca madre, y el entorno hacen del [viñedo](#) un lugar idóneo para cultivar la [Gerwurztraminer](#), varietal empleada en la elaboración del [Cim de Cel](#).

Actualidad - Andorra

Presentación en primicia del primer Vino de Andorra, **Cim de Cel 2006 ... Cim de Cel 2006**, se ha presentado en primicia a la prensa internacional ...

El gran espectáculo del vino

Miguel Ángel Rincón

Unos días más tarde la Guía de Oro de Vinos de España se viste de largo para presentarse en sociedad y por otro lado se juntan las mejores cooperativas en el 4º Salón dedicado a elevar el perfil de este tipo de empresas elaboradoras; los consejos reguladores de cada comunidad autónoma, a su vez, se lucen ante su público, y entre tanto hay cenas de fidelización, comidas de presentación, catas de novedades, reuniones formales e informales, celebraciones y saraos de todos los colores y formas posibles. Es el gran circo del vino con las máquinas a todo trapo, el mayor espectáculo... del año.

Y a todo esto se presenta en Andorra el primer vino elaborado por una bodega en el Principado en los tiempos modernos, dos días en la montaña para conocer la bodega, para probar el vino, para entenderlo, un kit kat en medio de la locura. Los viñedos están plantados a más de mil metros de altitud y con la variedad Gewürztraminer como protagonista absoluta. Son un par de días lejos de la vorágine para conocer la cumbre del cielo, o algo así, que es lo que viene a significar Cim de Cel, su marca. Ya les contaré a mi vuelta a qué huelen las nubes, cuando se hace vino en ellas.

Cim de Cel, primer vino elaborado en Andorra

Ayer se presentó en Andorra 'Cim de Cel', primer vino elaborado en el Principado con uvas cultivadas en la alta montaña pirenaica.



Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa: 'Cim

de Cel' 2006, elaborada con un 100 % de la variedad Gewürztraminer.

Casa Beal es la bodega que elabora este vino, cuyas uvas se cultivan en la alta montaña pirenaica de Andorra.

'Cim de Cel' 2006 se presentó ayer en primicia a la prensa internacional especializada, en una cata técnica que tendrá lugar en Andorra.

Este vino explora las posibilidades hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztraminer. El viñedo de la localidad de Nagol donde se cultivan las uvas se encuentra a 1.050 metros sobre el nivel del mar, uno de los más altos de Europa.

Casa Beal inició su actividad hace dieciocho años con la plantación de diversas variedades, buscando la que se adaptase mejor a la climatología y las condiciones específicas de su tierra.

Finalmente, observaron que la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatro años, es la mejor cualificada para desenvolverse en un entorno tan complejo para la vid, por lo que este año se han plantado 1.800 cepas.

Sus terrenos de suelo procedente de la degradación de pizarra sobre roca madre ofrecen al vino unas características más alsacianas que mediterráneas.

La bodega describe Cim de Cel como un vino potente, complejo, con intensas notas florales, cítricos y hierbas aromáticas. En boca, goloso, envolvente y fresco, con una cremosidad que proviene de haberlo sometido a un largo battonage (removido de las lías).

La primera cosecha de Cim de Cel 2006 se comercializará como edición exclusiva y limitada.

A LA CARTA ♦ Esta bebida andorrana adquiere nuevamente protagonismo de la mano de la Bodega Casa Beal.

Cim del Cel, el primer vino de alta montaña



Es un vino muy complejo y potente, que ofrece un amplio abanico aromático: hierbas, cítricos y fragancias de flores. CP

♦ Manolo Nájera ♦ CP. A finales del año pasado hablé sobre un proyecto enológico muy especial; se trata de la elaboración del primer vino andorrano de alta montaña.

Después de 100 años de ausencia en el mercado enológico, el vino andorrano adquiere nuevamente protagonismo de la mano de la Bodega Casa Beal.

Cim del Cel 2006 es un Gewürztraminer 100 por ciento y es el primer vino andorrano presentado en sociedad a través de una cata ofrecida a los medios de comunicación. Aunque se hace una gran presentación, pocos serán los que puedan adquirir una botella de este vino, ya que la primera cosecha ha proporcionado una edición exclusiva y muy limitada.

Características

Según la bodega, se trata de un vino muy complejo y potente, que ofrece un amplio abanico aromático, hierbas, cítricos y fragancias de algunas flores.

En boca, cremoso y envolvente, fresco y agradable, aportando una gran carga de matices al paladar.

Veremos qué opinan del nuevo vino los expertos. Por lo pronto, se estima que llegue a nuestro país para el próximo año, con un precio sugerido de tan sólo 420 pesos. ♦

http://www.elperiodico.com/andorra/default.asp?idpublicacio_PK=16&idioma=CAS&idn

	
Tipo de publicación:	Fecha: 26 noviembre 2007
Sección:	Página:

oticia_PK=446421&idseccio_PK=252

La Casa Beal inicia ja la segona collita de Cim de Cel

1. • La família Visa Tor presentarà el vi als experts vinícoles

EL PERIÒDIC
SANT JULIÀ DE LòRIA
21.11.07

La família Visa Tor presentarà aquest mes el vi Cim de Cel a diferents enòlegs i especialistes del sector vinícola de renom mundial. La primera collita va tenir molt bona acceptació durant el tast que van dur a terme un grup d'experts, que veuen un enorme potencial en aquest producte, i ara només cal portar a terme la presentació oficial del vi als diferents cercles d'experts.

Cim de Cel suposa el ressorgiment de l'activitat vitivinícola al Principat d'Andorra, que havia estat interrompuda durant més d'un segle. Les característiques i l'altitud del terreny, situat a uns 1.100 metres al poble de Nagol, fan que aquest vi sigui el que es conrea a més alçada de tot Europa.

I mentre Cim de Cel es va fent un lloc al mercat Casa Beal inicia la segona collita de la varietat de raïm Gewürztraminer; la verema va començar divendres passat. Aquesta varietat ha estat la triada per la família Visa Tor per les característiques i l'adaptació al terreny i a la climatologia. Per aquest motiu, aquest any se n'han plantat 1.800 ceps més.

L'objectiu de la família Visa Tor és recuperar l'elaboració ancestral de vins d'alta muntanya i procurar que aquest vi del celler andorrà sigui mereixedor del reconeixement internacional per la qualitat i l'excepcionalitat.

PRESENTACIÓN EN PRIMICIA DEL PRIMER VINO DE ANDORRA, CIM DE CEL 2006

2007/11/26 09:08

EXPRESIÓN DE TERRUÑO EN LA ALTA MONTAÑA DE ANDORRA

Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa que no dejará indiferente a nadie: un Gewürztraminer 100% producido por la bodega Casa Beal en la alta montaña pirenaica, en Andorra.

Cim de Cel 2006, se ha presentado en primicia a la prensa internacional especializada, la cata tuvo lugar en Andorra y fue dirigida por Joan Visa, propietario de Casa Beal. Este vino explora las posibilidades desconocidas hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la



Viñas nevadas casa Beal
Andorra

variedad alsaciana Gewürztraminer. La parcela donde crecen las viñas, a 1.050 metros sobre el nivel del mar en la localidad de Nagol constituye uno de los viñedos más elevado de Europa.

Casa Beal inició su actividad ahora hace dieciocho años. La bodega plantó entonces sus primeras cepas de diferentes variedades buscando la que se adaptase mejor a la climatología y las condiciones específicas de su tierra. Finalmente se ha demostrado que la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatro años, es la mejor cualificada para desenvolverse en un entorno tan complejo para la vid, por lo que este año se han plantado 1.800 cepas.

Sus terrenos de suelo franco, procedentes de la degradación de pizarra sobre roca madre ofrecen a la vid un entorno singular de cuya viabilidad para el cultivo de uvas viníferas da cuenta Cim de Cel 2006, un vino para disfrutar a lo largo del año con características más alsacianas que mediterráneas que en su segundo año de producción demuestra que la viña posee un gran potencial. La primera cosecha de Cim de Cel 2006 se comercializará como edición muy exclusiva y limitada.

todo-sobre.net

Tipo de publicación: Portal links

Fecha: 21 noviembre 2007

Sección: recetas de cocina

Página:

Nota de cata

Cim de Cel 2006 presenta a la vista un color amarillo pajizo con reflejos verdosos en el que se aprecian sutiles rastros de carbónico fruto de su juventud que no aparecerán en boca. Es glicérico, con una lágrima muy pronunciada.

En nariz se muestra potente, complejo. Intensas notas florales con fragancia de mermelada de rosas mezclada con un punto de cítricos caramelizados y lichis al tiempo que sugiere un amplio abanico de hierbas aromáticas: salvia, poleo, hinojo, tomillo.

La entrada en boca resulta golosa, envolvente, voluminosa, pudiéndose apreciar la cremosidad que le aporta su largo battonage. Muy fresco y de tacto agradable, se repiten en el paladar las sensaciones apreciadas en nariz y una acidez bien integrada que le aporta frescura y persistencia. Su final es largo y elegante.

La convocatoria de los medios de comunicación estuvo al cargo de Tere Gallimó de LaGalli&Co.

Recopilación e indexado automático de información
<http://todo-sobre.net/recetasdecocina/>

Cim del Cel 2006, el nuevo vino andorrano de alta montaña en el mercado

A finales del año pasado anunciábamos en Directo al Paladar un proyecto enológico muy especial, se trataba de la elaboración del primer vino andorrano de alta montaña. Después de 100 años de ausencia en el mercado enológico, el vino andorrano adquiere nuevamente protagonismo de la mano de la Bodega Casa Beal. Cim del Cel 2006 es un Gewürztraminer 100% y es el primer vino andorrano presentado...

♦ [Technorati Links](#) ♦ [Enviar por email](#) ♦ [Meneame](#) ♦ [Fresqui](#) ♦ [Añadir a del.icio.us](#)

leer mas...

Tipo de publicación: Revista especializada	Fecha: Marzo 2008.
Sección: El Coleccionista	Página: 23



Tipo de publicación: Revista especializada	Fecha: Febrero 2008
Sección: Bodega	Página: 20,21,22,23

GUSTO VINO

Cin de Cel: el blanco de Andorra

[illegible]

Mastery of Wine Institute en Vinoble '08

En poco tiempo se ha multiplicado en peso el rol clave representado por el calendario vespertino. Mientras antes con solo un par de horas de la P-ma entre el 23 y el 24 de abril para mostrar, como en cualquier momento, el lado nocturno de la vida, hoy se han multiplicado los programas de la P-ma. Y una prueba de la presencia constante de esta hora en el momento cotidiano.

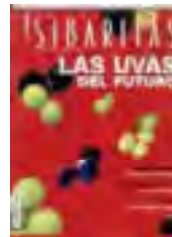
El vino en Madrid Fusión '08

Madrid, España, la dis-
tribución pública in-
ternacional del gran
calendario del pasado mes, dedi-
cado al septuagésimo quinto
año, como un valioso presen-
te. Durante las sesiones del
matutino han seguido la discus-
sion del Consejo de Mayor
Fidelidad de memoria de El cayer,
cuerpo paralytico, presideado por
Carlos Frutos, quien con la par-
ticipacion de algunos discus-
sionistas como Fernando Gar-
cia-Juarez, José Luis González
Chedra y Carlos Lázaro,
señala de una perspectiva in-
completa por los miembros de
diversos países del planeta. V.
Vergara Vilas-Vilas 90 (1990-
91). *Discurso de bienvenida* del
presidente, Elizabeth Rivas 62
(septuagésimo) y *Discurso de*
Open New View (1990) presen-
tado por el Sr. José de Arriba.

Premio a la creatividad en el vino



Felipe Larraín del Puerile (1987) ha sido el ganador de la IV edición del Premio "Villa María" a la mejor película en los Niños de



15. <http://www.fishbase.org>

Tras una clasificación cuidadosa y una paciente crianza en pequeñas bodegas de acero, con Andorra, todo es pequeño, también la bodega de Casa Beal y incluso la botella de Cins de Cel de 40 cl.: un formato que nace en el regazo del principal alcohólico andorrano, con una punta española y aromática, con una punta española en la que conviven una uva de uva blanca y flores blancas y una buena brisa, con granos de uva, aunque poco profunda, que muestra cierta falta de volumen.

Naturalmente, los defectos de la primera añada fueron superados en el Cins de Cel 2005, que es bodega, pero que no tiene nada de bodega y la bodega muestra un carácter mucho más definido.

SOUVENIR ANDORRANO

Alonso Llan, ¿cuál es el momento que puede tener más blanco andorrano, considerando su crianza y el carácter limitado de su producción? 15/20 botellas en la primera añada, con una producción que supera ligeramente los 1.000 en la primera añada.

"Nuestra intención, respalda Juan Viza, es elaborar un vino que convenga a nuestra bodega de Andorra, que se pueda beber en las mejores condiciones del país, pero que también sea



JOAN VIZA TOL, PROPIETARIO DE CASA BEAL Y VINOGRUPO VITICULTOR ESPAÑOL DEL TERRUÑO ANDORRANO

gracioso en varias de sus de producción, sobre todo en España y Francia. Además, Cins de Cel puede ser, perfectamente, un producto diferente para separar los vinos del país que no tiene."

Con unos objetivos de calidad bastante claros, Viza explica las condiciones con las que trabaja: "Las condiciones de clima y terreno que tenemos aquí son malas, no hay que olvidarlas. Pero creo que podemos elaborar un blanco de una calidad apreciable".

ECOLOGÍA DE ALTURA

Conocido de este, Viza y su familia han arrojado las últimas plantas de uva para seguir plantando vides, tras haberlo hecho el año 2007, 1.800 por

hecho, una distribución de las uvas en las uvas que cubren las montañas de la bodega en Nagü. Con el porcentaje de uvas en un terreno que supera los 1.000 metros en la que en la uva, uno de los más altos de Europa.

El año, según que julio, como repone una buena parte del año ha permitido, también, que Juan Viza y su equipo de uvas, ha podido esperar por una uva, una uva en la que se produce uva, sin duda, una uva que, según los objetivos andorrano de Casa Beal y que desde ya, como bodega en la bodega y para de una gran uva, de alta montaña. Para no olvidar, el más próximo de todos los vides, uno de los más.



Entrevista a Ferran Gironès



Andorra i el vi són dos conceptes que no semblen lligar gaire. Però això pot canviar, i molt, en molt poc temps. Només cal veure l'extraordinària iniciativa del penedesenc Ferran Gironès, enòleg pioner en la introducció (o reintroducció) de la vinya al Principat. Juntament amb el seu soci Eudald Massana i la família Visa Tor de Sant Julià de Lòria, van plantar els primers ceps el 2004, i des de fa dues collites elaboren un vi que anomenen Cim del Cel.

Andorra és terra de vins?

Tot i que antigament la vinya arrelava al Principat, no podem afirmar que Andorra és, o ha estat, terra de vins. Les condicions climàtiques i, probablement, les varietats utilitzades no eren les idònies per aconseguir veremes prou madures tots els anys. Els coneixements tècnics en l'elaboració i la conservació del vi a l'època feien molt difícil que aquells vins sortissin de l'àmbit local o familiar. El comerç amb l'exterior, entre altres coses, va posar fi al vi fet a Andorra. Ara volem fer història, sabem que és una tasca complicada, però esperem que d'aquí uns anys es parli dels vins d'aquestes terres i siguin reconeguts per la seva qualitat i personalitat.

Vosaltres sou els primers en plantar vinyes a Andorra en molts anys....

De fet sí, tot i que a Casa Beal ja fa uns anys varen plantar uns ceps de diferents varietats per observar i qualificar els seus fruits. Alguns d'aquests ceps encara es conserven i han donat raïms enguany. A finals de juny del 2004 replantem nous ceps empeltats en aquesta finca, dins el projecte per la recuperació de la vinya d'alta muntanya, i dos anys més tard elaborem el primer vi d'Andorra del segle XXI.

De quina varietat és?

Inicialment hem plantat ceps empeltats de la varietat Gewürztraminer, que és una varietat molt cultivada a l'Alsàcia, Alemanya i Àustria. Dóna produccions baixes, uns gotims petits, no massa compactes, els grans són de pell gruixuda d'un color rosat molt característic.

Com va sortir la idea de plantar vinyes a Andorra?

L'any 2002 vaig visitar el petit Museu de la Vinya i el Vi d'alta muntanya a Pont de Bar, a l'Alt Urgell, i "la vinya més alta d'Europa" segons un rètol a peu de vinya a Santa Leocàdia, a la Cerdanya francesa. Per a mi va ser tot un descobriment i vaig començar a cercar bibliografia sobre la història de la viticultura dels Pirineus. Vaig comprovar com diversos historiadors parlaven de l'existència de vinya en aquestes condicions límit, en zones de muntanya on el cultiu havia desaparegut per diversos motius al llarg del temps. Des d'aquell moment vaig fer un esborrany on definia com recuperar el cultiu de la vinya i del vi fet a muntanya, quines varietats serien les més idònies, quin marc de plantació era necessari, quin tipus de poda, en definitiva quin tipus de vi es produiria. Però havia de trobar un lloc de muntanya d'altura suficient, amb el terreny ben orientat, accessible i mecanitzable i això, després d'uns anys de recerca pel Pirineu, ho vaig trobar a Andorra, al conèixer la família Visa Tor a Nagol. L'empenta d'aquesta família, arriscant temps i diners, i la valuosa col·laboració professional de n'Eudald Massana, amic i experimentat vitivinicultor en el cultiu ecològic del Penedès, va ser decisiva perquè aquell primer esborrany es convertís en un projecte real per l'elaboració de vi de qualitat en terres andorranes.

Com influeixen les condicions climàtiques en l'elaboració d'aquest vi de muntanya?

Els terrenys en altura, a més de 1000 metres sobre el nivell del mar, tenen fortes oscil·lacions de temperatures diürnes i nocturnes i una escassa humitat ambiental durant tot el procés de maduració, cosa que ens permet concentrar i conservar el potencial aromàtic del raïm i aconseguir un equilibri entre els sucres i l'acidesa del most que, fermentat a molt baixa temperatura, dóna com a resultat el vi de qualitat que esperàvem. Potser millor del que esperàvem... Perquè, realment, hem aconseguit madurar bé els raïms.

Hi ha vinyes més amunt que les vostres?

Sí que n'hi ha. Les podem trobar a la vall italiana d'Aosta, a les Illes Canàries o a la serralada de Granada. Al continent americà són força coneguts els vins de Mendoza a l'Argentina, on destaquen les noves vinyes de la Vall d'Uco. Als Estats Units també trobem finques vitivinícoles importants. I el Nepal i Bhutan són llocs més curiosos on també hi ha vinya d'altura. Però, al cap i la fi, no es tracta de ser la més alta, sinó de tenir uns condicionants climàtics que ens permetin fer vins amb personalitat que esdevinguin genuïns i que sorprenguin per la seva qualitat al seu consumidor.

Què són els vins de gel?

Són vins que s'elaboren a zones molt concretes, com és el Canadà, Alemanya o Àustria. S'obtenen a partir de raïms que s'han congelat a la vinya, amb temperatures que com a mínim arriben als -8°C però preferiblement als -12°C . Es fa la verema a la nit, es pressen el raïms congelats, i així, part de l'aigua que aquests contenen queda dins la premsa, i s'obtenen mostos molt concentrats. Després fermentaran lentament fins que resten en el vi entre 180 i 250 grams de sucre per litre. Per tant estem parlant de vins dolços però amb una concentració de components aromàtics i gustatius que els fan únics. Les varietats més utilitzades són la gewürztraminer, el riesling i el holder (creuament de riesling i pinot gris).

Fins ara heu fet dues collites, com ha anat?

La vinya ens dona la seva primera collita el vuit de setembre del 2006, amb uns raïms molt sans i amb un índex de maduració de molta qualitat. Obtenim un vi amb un potencial aromàtic delicat i impressionant, i un equilibri gustatiu destacat. La segona collita es retarda vint-i-un dies respecte la primera. L'estiu no ha estat tan calorós i la planta ha madurat el raïm més lentament. Aconsegim una collita també molt sana, equilibrada, amb una molt bona concentració aromàtica i gustativa. El vi del 2007 és fresc i aromàtic, amb més de 13° en potència d'alcohol, i amb complexitat i llarga persistència aromàtica.

Tu que ets enòleg, ens podries fer una nota de cata del Cim de Cel?

Doncs ens trobem davant d'un vi blanc de color groc palla, brillant i glicèric. Presenta un potencial aromàtic molt intens de caràcter floral, que ens recorda a pètals de rosa amb un suau toc de fruita exòtica. En boca és d'entrada agradable, voluminós i càlid, denota maduresa on destaca el retorn i la llarga persistència dels aromes florals i afruitats. És un vi ideal per gaudir-ne en una tertúlia d'amics a mitja tarda.

On podem trobar els vostres vins?

Com que la producció inicial ha estat petita, es comercialitzen directament des del celler de Nagol.

I quin és el proper repte que es planteja en Ferran Gironès?

He de seguir elaborant, junt amb l'Eudald Massana, nous vins de qualitat a Andorra. Espero que, algun dia, quan la quantitat de verema i la climatologia ho permeti, fer un bon vi de gel andorrà. De fet, en el darrer any hem plantat més ceps a la finca de la Moxella. Alhora, la propietat de Casa Sabaté ens ha fet confiança, i hem plantat, també, una part de la finca i s'ha creat un camp experimental amb diferents varietats. Tot plegat començarà a donar els seus primers fruits la tardor del 2009. Penso que el repte és fer que la viticultura arrelhi al país i el coneixament del vi d'Andorra sigui un fet en els propers anys.



Nagol

Un dia de primavera al Cim del cel

El sol comença a oferir els seus primers raigs al matí i la vinya comença a despertar. Els ceps plens de vida comencen a vestir-se per passar una primavera i un estiu ple de sensacions i canvis, fins arribar a finals d'estiu per donar els seus fruits. Han passat un llarg hivern i a casa Beal comença la feina...



Això seria un resum molt curt d'una història que va començar fa anys (el 2003), quan Joan Visa, gran apassionat del vi i coneixedor de la terra, va fundar Casa Beal i es va aventurar a plantar i a elaborar vi de qualitat amb segell d'Andorra. Tot un pioner.

Quan parlen de conrear a més de 1050 metres estem al límit de plantació, i per això tot es fa més difícil i molt més costós. Un clima tan canviant com el nostre i una varietat tan fràgil no és evident que doni bons resultats, però aquí tenim una excepció i tenim un producte d'altíssima qualitat i diferent.

Això ho veiem a mesura que van sortint les anyades. La darrera que he tastat (2008) m'ha deixat més que sorprès, es nota que estem tastant un producte amb molta més saviesa i tècnica. Aviat sortirà l'anyada del 2009 i també fruïrem.

*“ El Gewürztraminer de casa Beal
(Cim de cel) és molt diferent al d'Alsàcia. ”*



Quan va sortir el seu primer vi, el de l'anyada del 2006, he de reconèixer que vaig quedar molt sorprès, no m'hagués imaginat mai un vi d'aquestes característiques aquí, a Andorra. Normalment la varietat Gewürztraminer sempre l'he situat a l'Alsàcia, i per això em va marcar molt trobar un concepte diferent als alsacians. El Gewürztraminer de casa Beal (Cim de cel) és molt diferent, començant pel color, un color groc pàl·lid, que en nas és elegant en aromes que recorden els pètals de rosa i fruita exòtica (litxi, magrana, pinya) i flor de melilot, té un fons cítric important. En boca tenim una entrada molt llaminera amb un record de flors i fruites molt semblants a les anteriorment enunciades, untuós i envellutat, ens deixa unes molt bones sensacions cítriques i de fruita tropical, final de boca refrescant, sec, molt agradable, sorprenent.

Només desitjar que aquest projecte vagi a més i que el Joan, juntament amb tots els seus col·laboradors, ens continuï oferint un producte cada vegada més engrescador i ple de satisfaccions. ■

José Antonio Guillermo.
Sumiller

ARRIBA LA VEREMA



Verema a Casa Beal de Nagol, el setembre de l'any passat.

La vinya recuperada

Un conreu que ha tornat al paisatge del país com a mínim un segle després de la desaparició i que fins ara es dedica a la producció de vins

La vinya és gairebé tan antiga com la humanitat, present ja a l'Antic Testament de la Bíblia, i recuperada al país, fins ara per a la producció de vins.

Planta de tronc molt llenyós, amb la saba que circula per dins, fa flors molt petites, que es desenvolupen més amb el fruit, el raïm. Les varietats són múltiples. Els fruits dedicats a la taula, per menjar crus, són molt més grans i alguns, com el moscatell, porten ja ben

perceptible el gust que hi trobarem també un cop vinificat. Brutails (a *La Coutume d'Andorre*) deia que en el seu temps era aquí la beguda de totes les celebracions, com el xampany a França.

No hi ha una data clara de quan es va deixar d'explotar al país, però fa més d'un segle.



ÚTIL PEL FRUIT I PER
A LA JARDINERIA

CONREU FÀCIL

Sòl ben drenat i varietats tardanes

La vinya té conreu fàcil. Vol terreny ben drenat, fresc, profund, i no cal que sigui molt fèrtil. S'adapten millor les varietats tardanes, que no gelaran a la primavera.

A l'Alt Urgell i la Cerdanya la va liquidar la fil·loxera, a començament del segle XX. Aquí són perfectament viables des de Sant Julià fins a la Massana i Encamp.

A més de l'aprofitament del fruit, és útil com a element de jardineria. Amb les varietats que guanyen més alçada es poden construir gloriets i enfil·lar-les formant pèrgoles a terrasses i jardins, que oferiran bona ombra a l'estiu i la grata vista dels raïms.

Entre les varietats més



comunes per a vi hi ha la garnatxa i la carinyena, negres, i les blanques xarel·lo, macabeu i parellada. Per a taula, a més de moscatell, les més comunes són la molinera i la gateta (negres) i les blanques perla de saba, teta de vaca i regina.

Potser aviat, a les plantacions per a la producció de vi s'afegiran les destinades a aquest altre ús gastronòmic al país, que fins ara no han estat promocionades, almenys per a la comercialització, però no cal descartar algun projecte en aquest sentit.

JOSEP JULIÀ

Jardiner
Tot Natura



D'esquerra a dreta, raïms de garnatxa, xarel·lo veremat al Penedès i moscatell.



Moliné
molinede@andorra.ad



Persianes
persianes@andorra.ad

PERSIANES ALUMINI VIDRE

☎ 72 45 45

C/ de la Uau, parcel·la 7-A
Pol. ind. Montferrer-Castelló 25711 Montferrer

☎ 973 351 210 - Fax: 973 353 809

Delegació Barcelona
C/ Lope de Vega, 51-53
Local 1 - 08005 Barcelona
Tel.: 933 568 032
Fax: 933 568 037
persianesseu@terra.es



www.persianesseu.com

MERCÈ 2010 PÁG. 4

Los barceloneses disfrutan de su fiesta
Casi 1,4 millones de personas participan en los 500 actos

MERCÈ 2010 PÁG. 5

La muestra de la multiculturalidad
Barcelona acoge el IX Festival Asia

LA VISITA DEL PAPA PÁG. 7

Dudas sobre el recorrido papal
Las preferencias se reparten entre Gran Via y la calle Casp

GENTE PÁGS. 8 Y 9

Michael Douglas sigue de promoción
El actor habla de su lucha contra el cáncer



VIVIR

Lunes, 27 septiembre 2010
LA VANGUARDIA



JORDI ELÍAS

A 850 metros sobre el nivel del mar. Viñedos de las bodegas Torres en Sant Miquel de Tremp, en un antiguo campo militar a los pies del Pirineo

Vinos de altura

RAMON FRANCÀS
Barcelona

El progresivo adelantamiento de las vendimias, la obtención en las zonas más calurosas de uvas descompensadas por una maduración y un grado alcohólico excesivos, la falta de complejidad aromática, un mayor riesgo de proliferación de nuevas enfermedades en las viñas o una menor acidez de las uvas –especialmente preocupante para la elaboración del champán o el cava– son algunas de las anunciadas consecuencias que se ciernen sobre el vino si no cesa el incremento de las temperaturas en los próximos

● Las alteraciones del clima hacen que los viñedos catalanes lleguen ya hasta los mismos pies del Pirineo

años. Se calcula que en el próximo medio siglo la temperatura continuará subiendo, un promedio de 2,04°C en las regiones vitivinícolas, y que los cambios serán más drásticos en el sur de Portugal y España (2,85°C) y menores en Sudáfrica (0,88°C).

En los últimos veinte años se ha adelantado hasta diez días el

inicio de la vendimia en no pocas bodegas del corazón vitivinícola de Catalunya, el Penedès. Desde la bodega Martí Serdà, de Santa Fe del Penedès, confirman que “cada año se adelanta y se acorta más la vendimia”.

El calentamiento global está desplazando hacia el norte, hacia el Pirineo, la plantación de no po-

● A la producción en zonas de montaña se suma también la recuperación de variedades ancestrales

cos viñedos. Hoy se obtienen uvas, con resultados francamente positivos en zonas donde hasta hace bien poco no había ni una sola vid, como un antiguo campo militar (Talarn) adquirido por Bodegas Torres que ha acabado siendo amparado por la DO Costers del Segre. Este viñedo, emplazado en Sant Miquel de

Tremp, ocupa 132 hectáreas a los pies del Pirineo, a una altura de 850 metros sobre el nivel del mar, donde se han plantado variedades como merlot, chardonnay, riesling, pinot noir o viognier, aunque aún no han comercializado ningún vino.

En Torres, donde llevan 20 años analizando las maduraciones de la uva, han querido estudiar especialmente los efectos del cambio climático con un viñedo plantado con una variedad de uva tinta, la tempranillo, con diversos sistemas de conducción. Este viñedo experimental, de po-

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE >>

VINOS DE ALTURA LA RECUPERACIÓN DE TRADICIONES VINÍCOLAS

Sitges apadrina la malvasía

El municipio costero realza una dulce variedad con siglos de tradición y convertida en uno de los emblemas del pueblo

RAMON FRANCÀS
Sitges

Cuenta la leyenda que los primeros sarmientos de la dulce malvasía llegaron a Sitges de la mano de un almogávar que, a principios del siglo XIV, acompañó a Roger de Flor hasta el Mediterráneo oriental para sumarse a la lucha contra los turcos que asediaban el imperio bizantino.

Hay quien cree que las uvas de malvasía bien hubieran podido ser las utilizadas para elaborar el

vino de los dioses griegos, el Vinum Arvisium, ya que esta variedad toma el nombre de una deformación italiana del puerto griego de Monemvasia, en el sur del Peloponeso. Pese a ello, se mantiene cierta controversia sobre si esta variedad procede de tierras helénicas o si, más bien, es originaria de Asia Menor. No parece haber duda, sin embargo, de que la milenaria malvasía se produjo en Grecia durante los siglos XIV a XVI y que venecianos y otros mercaderes la vendieron en Constantinopla, Italia, Francia o España.

Sea como fuere, no es ninguna leyenda que a principios del siglo XVIII el cultivo de la noble y ambarina malvasía ocupaba una cuarta parte de la tierra del término municipal de Sitges. Pero la llegada de la plaga de la filoxera, la aparición del cava y los elevados costes de producción pusie-

ron contra las cuerdas a esta variedad de esférica uva blanca. Consciente de que su cultivo acabaría desapareciendo, el diplomático Manuel Llopis de Casades quiso evitarlo legando en 1935 al hospital de Sitges su viña del sector del Aiguadolç –hoy un ínfimo reducto verde en un municipio turístico donde el palmo de suelo tiene el valor del oro– y su negocio familiar de elaboración de malvasía. La condición era mantener intacta la elaboración de este sabroso elixir. Aún actualmente el albacea del legado debe recibir anualmente doce botellas de la auténtica malvasía de Sitges, que se elabora en una centenaria bodega que es una joya, para dejar constancia de su continuidad.

La mayor demanda ha llevado a la fundación que gestiona este benéfico hospital geriátrico de Sitges, que preside el alcalde del

El fruto de la Pasión

■ Coincidiendo con la representación de La Passió por parte del grupo local de teatro, en Vilalba dels Arcs (Terra Alta) elaboran por Semana Santa un apasionado vino que trata de recrear los métodos que se empleaban hace 2.000 años en la región de Galilea. El fruto de esta iniciativa es un vino dulce, obtenido íntegramente de uvas de garnacha blanca de una viña muy vieja.

Las citadas uvas son obsequiadas generosamente cada año por un vecino de Vilalba dels Arcs. Según explica el bodeguero Xavier Clua, uno de los colaboradores de este singular proyecto, incluso el mosto se

obtiene a través del tradicional prensado de las uvas con los pies, que en este caso llevan a cabo los escolares del municipio.

La iniciativa, según Xavier Clua, “tiene un destacado componente didáctico”. El mosto se hace fermentar en jarras y en unas ánforas que

se sellan con barro. Estos peculiares envases, que rememoran la tradición romana, fueron encargados expresamente a un artesano de la Ribera d’Ebre.

La fermentación se produce en contacto con las pieles de la garnacha blanca sin temperatura controlada y la elaboración se completa, como se hacía por parte de los galileos en tiempos de Jesucristo, con hierbas aromáticas y miel. Estos ingredientes aportan un franco sabor dulzón. El resultado final es el denominado Vi de la Passió, un vino de escásima producción, apenas simbólica: sólo medio centenar de botellas cada año.



El vino ancestral está envasado en ánforas

Viñas en Andorra por encima de la cota 1.000

» VIENE DE LA PÁGINA ANTERIOR

co más de una hectárea, ha sido plantado en Sant Martí Sarroca (Alt Penedès) y servirá para estudiar soluciones para alargar la vendimia con garantías. El presidente de esta compañía, Miguel A. Torres, cree que en los próximos 40 años se irán adaptando los viñedos “jugando con las zonas más frías y más altas, apostando por variedades de uva de climas más cálidos o aplicando soluciones prácticas, como disminuir

la densidad de plantación de los viñedos o hacer que las vides tengan una menor superficie foliar expuesta al sol, mientras que el riego será indispensable”.

En Tremp destaca el proyecto de Castell d’Encus, del prestigioso enólogo Raül Bobet, de Joaquim Molins y de Joaquín Pascuas, que ha empezado a comercializar con gran éxito vinos blancos y tintos de altura. Bobet reclama “no simplificar la solución al cambio climático al hecho de elevar las viñas de altitud” y recuer-

da los problemas de falta de maduración de las uvas a causa del frío y la lluvia de las altas cotas. Bobet receta “tiempo, paciencia y humildad ante la naturaleza”. Este proyecto único cuenta con unos destacados lagares de fermentación esculpidos en la piedra, que son el fruto de la estancia de los monjes hospitalarios.

Incluso ya hay viña en Andorra, como la de Nagol (Sant Julià de Lòria) a 1.050 metros, de la que la bodega Casa Beal-Vinyes d’Alta Muntanya elabora un blanco con la variedad gewürztraminer (El Cim del Cel). Joan Visa, el propietario de Casa Beal, dice que “queremos hacer historia, aunque sabemos que es complicado, pero esperamos que en unos años se hable de los vinos de es-



Viñas de malvasía junto al hospital Sant Joan Baptista de Sitges

LA NOVEDAD

Hoy se obtienen buenos resultados en sitios donde hace poco no había vides

CAMBIO DE USOS

Bodegas Torres ha reconvertido un antiguo campo militar en Talarn

tas tierras y sean reconocidos por su calidad y su personalidad”.

La viña también ha regresado a la Cerdanya. Torre del Veguer, de Sant Pere de Ribes (DO Penedès), se ha lanzado a la aventura de crear una viña experimental en Bolvir de Cerdanya, donde han plantado la variedad de uva tinta pinot noir y la blanca müller thurgau. Este es el primer año que vendimian, en un proyecto que “busca dar respuesta al cambio climático y devolver la viña a la Cerdanya”, según la directora técnica y copropietaria de Torre del Veguer, Marta Estany.

No menos interesantes son los vinos Cap Negre, que elabora el presidente de los enólogos catalanes, Josep Anton Llaquet, al otro lado de los Pirineos, en Felluns,



CARLES CASTRO

municipio, Jordi Baijet, a plantar más viñas. Con el objetivo de hacer viable la última plantación, un total de 684 vides situadas junto al hospital de Sant Joan Baptista, en una tierra que se dejó en barbecho durante dos años, la fundación del hospital ha lanzado una campaña de apadrinamiento de cada vid, al precio de 30 euros por planta.

El administrador del hospital, Roland Sierra, asegura que “la malvasía es uno de los emblemas más importantes de Sitges y con esta campaña contribuiremos a mantener y preservar nuestro legado histórico”. La nueva viña, que pretenden convertir en su “joya de la corona”, se destinará a la elaboración de vino ecológico. La campaña, según Sierra, pretende implicar a todos aque-

LA CAMPAÑA

Una fundación hospitalaria permite apadrinar una vid por 30 euros

LA HISTORIA

El cultivo de malvasía llegó a ocupar en el siglo XVIII el 25% del municipio

EL OBJETIVO

Se quiere implicar a los vecinos de Sitges en la preservación de esta uva blanca

llos ciudadanos de Sitges y de la comarca del Garraf que creen que la malvasía es “uno de los principales signos de identidad” de este municipio.

La campaña también se dirige hacia aquellas personas que estiman “el valor de las tradiciones”. Por ello, quien apadrine una vid recibirá, en tres años, una foto de su *ahijado*.

En el boletín de apadrinamiento de la malvasía de Sitges se llega a afirmar que “si te gusta el proyecto, no te lo pienses más”. Se añade que “es igual la edad que tengas, si estudias o trabajas, o a quién votaste en las últimas elecciones”. De hecho, el administrador del hospital de Sant Joan Baptista no tiene dudas de que “la malvasía está muy por encima de la política”.●



E. CASALS GINESTA

Can Serrat, a los pies del castillo de Montsoriu, recupera la viticultura donde antes había pinos

Serrat de Montsoriu recupera la vinicultura donde hace 60 años los pinos desplazaron esta actividad

Vino en el Montseny

ENRIC CASALS GINESTA

Sant Feliu de Buixalleu

Cuando en el siglo XIX la filoxera arrasó las viñas de toda Europa, las parcelas hasta entonces fructíferas quedaron huérfanas de toda actividad vinícola. Pasada la hecatombe se volvieron a replantar y hasta la década de 1950 en el Montseny, principalmente en los alrededores de los pueblos, la mayoría de casas tenían su viña que permitía elaborar caldo para el consumo familiar.

Quienes regentaban una pequeña tienda de comestibles también complacían a sus clientes con el llamado *vi del terreny* que servían a granel. Pero, con el paso del tiempo y debido a las mayores posibilidades económicas y la falta de horas para cuidar los viñedos –el trabajo se desplazó a la industria– donde había cepas se plantaron pinos.

Los pinares cambiaron la tipología de muchas superficies del país. No obstante, en el Montseny se ha recuperado la vinicultura gracias a la bodega Serrat de Montsoriu, un islote dentro de es-

te espacio forestal sometido a protección especial. Es la única que elabora y embotella vino procedente del cultivo de tres hectáreas de la finca, juntamente con otras tres de lugares cercanos.

El director y propietario de la bodega, Josep Trallero, afirma que la campaña actual “se prevé muy buena porque aquí, en la parte baja del Montseny, a sólo 150 metros de altitud, sin temperatu-

Las viñas forman un pequeño islote dentro de un espacio forestal considerado reserva de la biosfera

ras extremas, pocas lluvias y días refrescantes, proporcionan una excelente añada”.

Las propiedades del terreno y la influencia de los microclimas del macizo aportan nuevos matices a variedades tan reconocidas como albariño, pinot noir, mencía, merlot y chardonnay, con una limitada producción de en-

tre 15.000 a 18.000 botellas al año. Trallero señala que “no es mejor ni peor que los demás, simplemente es exclusivo en el sentido de haberlo plantado en un clima y un tipo de suelo donde nadie más lo ha hecho”. Exporta el 8% de la producción a Holanda y Bélgica pero sus principales clientes son restaurantes y particulares de la zona.

El dueño de la bodega tiene en proyecto ampliar la gama de espumosos y elaborar por primera vez vino dulce aprovechando las especiales condiciones climáticas de este año. Este enólogo recaló aquí procedente de Sabadell en 1995 al comprar la masía abandonada de Can Serrat datada del 1715 y situada a los pies del castillo de Montsoriu. La única limitación al implantarse en esta montaña, declarada por la Unesco reserva de la biosfera, fue la de respetar las paredes exteriores, aberturas y demás elementos del edificio, para conservar su estructura original de casa rural integrada en el paisaje, obedeciendo así la normativa arquitectónica del plan especial de ordenación del Montseny.●



Viña de la bodega Casa Beal en Sant Julià de Lòria

en unos viñedos situados a 600 metros de altitud. Mientras, las bodegas Castell de Perelada, del Empordà, y Mas Martinet, del Priorat, han participado en el programa Life Priorat, subvencionado por la UE para desarrollar y evaluar un sistema sostenible de viticultura de montaña que reduzca al máximo el impacto en el paisaje, el suelo y los cursos de agua sin renunciar a obtener uvas que permitan elaborar vinos de calidad excepcional.

No todo el mundo, como el director general del Institut Català de la Vinya i el Vi de la Generalitat, Oriol Guevara, ve con buenos ojos la proliferación de viñedos en el Pirineo. Afirma que “es un tema muy delicado” y añade que “las plantaciones en los Pirineos

VUELTA A LA TRADICIÓN

Torre del Veguer ha creado una viña experimental en la Cerdanya

AMPLIO SURTIDO

En los últimos años se ha ampliado la lista de variedades autóctonas recuperadas

no son necesariamente la solución al cambio climático”. Recuerda que “las vides son plantas con mecanismos capaces de adaptarse a los cambios de temperatura”. Paralelamente a la plantación de viñedos donde nunca se habían cultivado, gana enteros la recuperación de ancestrales variedades de uvas autóctonas. La lista de variedades recuperadas es ya más que notable: trobat, garró, escanyavelles, Marina Rión, Belat, variedad número 4 de Querol, trepat blanc, sumoll blanc, colló de gat, esperó de gall, massacamps, mandó, garroficio (troballa casual), carinyena blanca, parrella, picapoll negre, rojal, moscatell negre, moscatell vermell, xarel·lo vermell, moll, morenillo, giró, ribot...●

Comença la verema a Casa Beal

La família Visa Tor inicia la cinquena collita del seu vi *Cim de Cel*

NAGOL (Sant Julià de Lòria), 12/10/2010 – Ahir, dia 11 d'octubre, a Casa Beales va posar en marxa la verema de la cinquena collita de Cim de Cel. S'ha elegit aquestes dates un cop el raïm a arribat als 14 graus d'alcohol.

Casa Beal, que va iniciar la seva activitat al voltant del viara fa vintidós anys, va plantar durant els primers temps fins a set varietats diferents de ceps, tot buscant la que millor s'adaptés a la climatologia i les condicions específiques de la terra. Finalment s'ha demostrat que la varietat Gewürztraminer, plantada set anys enrere, és la més idònia.

Cim de Cel suposa, doncs, el ressorgiment de l'activitat vitivinícola al Principat d'Andorra, que havia estat interrompuda durant més d'un segle. Les característiques i l'altitud del terreny, situat a uns 1.100 metres al poble de Nagol (Sant Julià de Lòria), fan de Cim de Cel un dels vins conreats a major alçada de tot Europa.

Enguany, la família Visa Tor presenta la quarta collita de Cim de Cel mentre verema la cinquena, fidel al seu objectiu de recuperar l'elaboració ancestral de vins d'Alta Muntanya produint un vi d'una qualitat excepcional, amb unes característiques que el fan únic i li fan mereixer el reconeixement internacional.

ENCAMP | FORMACIÓ DELS URBANS

Agents de proximitat a principi del 2011

El projecte pretén reduir el temps de resposta a les necessitats i crear un cos “més actiu”

C. A.
Andorra la Vella

La parròquia d'Encamp posarà en marxa un projecte per formar agents de proximitat, que estarà operatiu a principi del 2011, tant a Encamp com al Pas de la Casa. La voluntat de la iniciativa, tal com van explicar ahir des de la corporació, és la de crear un agent “més actiu”, “capaç d'impulsar una atenció més personalitzada” al ciutadà i donar una resposta més ràpida i eficaç. És per això que es fomentarà una nova manera de treballar, basada en l'escolta activa de les necessitats dels veïns.

Els agents de circulació parroquials hauran d'assistir a cursos de formació –ja han començat i s'allargaran fins al novembre– i estaran obligats a superar una prova de coneixements. Aquestes classes inclouen diferents àrees temàtiques, com ara la proximitat, la normativa interna i procediments d'actuació, codis d'intervenció, accidents de trànsit, atestats i codi de circulació. El nou cos de proximitat, a més, utilitzarà les noves tecnologies per millorar aquesta atenció ciutadana i optimitzar la gestió de peticions, queixes, incidències, reclamacions, consultes i suggeriments dels ciutadans. Alhora, podran tramitar qüestions com ara anomalies en els semàfors, enllumenat, vehicles abandonats, senyalitzacions i mobiliari urbà. També es reuniran amb les associacions de la parròquia, la



El cònsol va estar en una de les formacions, ahir al Pas.

COMÚ D'ENCAMP

na i optimitzar la gestió de peticions, queixes, incidències, reclamacions, consultes i suggeriments dels ciutadans. Alhora, podran tramitar qüestions com ara anomalies en els semàfors, enllumenat, vehicles abandonats, senyalitzacions i mobiliari urbà. També es reuniran amb les associacions de la parròquia, la

policia i les escoles per conèixer de primera mà els neguits i les necessitats.

El cònsol major, Miquel Alís, que va visitar ahir una de les classes de formació, va comentar que cada cop més la importància recaurà en l'atenció ciutadana i no tant en els aspectes que afecten estrictament la circulació.

Les peticions del cens emfitèutic del Pas, en estudi

Des del comú encampadà van exposar ahir que estan “estudiant” les al·legacions que l'Associació de Veïns i Comerciants del Pas de la Casa van presentar el juliol passat sobre els contractes del cens emfitèutic. I que, de moment, no s'ha decidit quina actuació s'hi durà a terme.

El col·lectiu veïnal ha posat en dubte la legalitat del contracte del cens emfitèutic i considera que, entre d'altres, la corporació els cobra la taxa abusivament per partida doble (en concepte de l'immoble individual i també per la parcel·la). També reivindiquen poder accedir a la “plena propietat” dels seus immobles i eliminar així els contractes amb l'administració.

SANT JULIÀ |

Comença la verema de raïm als terrenys de Casa Beal

Casa Beal ha iniciat aquesta setmana la verema de la collita per elaborar el vi Cim del Cel un cop el raïm ha arribat al punt necessari dels catorze graus d'alcohol. La tasca de recollida de la fruita, de la varietat *gewürztraminer*, va començar dilluns i s'allargarà durant els pròxims dies. Serà la cinquena temporada de co-



Una imatge de la verema.

llita des que els experts van optar per aquest tipus de raïm com el més idoni per a la finca, situada a una altitud de 1.100 metres, al poble de Nagol, a Sant Julià. Aquesta característica geogràfica fa de Cim del Cel un dels vins elaborats amb un raïm conreat a major altura de tot el continent europeu.

MOBLES

★

DIANA

0%

d'interès

C/ Pere d'Urq, núm. 10 · Andorra la Vella · Tel: 862 405 · Fax: 868 405

AGRICULTURA

Casa Beal comença la verema de la cinquena collita del Cim de Cel



Casa Beal va començar aquest dilluns la verema de la cinquena collita de Cim de Cel, un cop el raïm ha arribat als 14 graus d'alcohol. Casa Beal, que va iniciar la seva activitat al voltant del vi ara fa 22 anys, va plantar durant els primers temps fins a set varietats diferents de ceps, buscant la que millor s'adaptés a la climatologia i les condicions específiques de la terra. Finalment, s'ha demostrat que la varietat Gewürztraminer, plantada set anys enrere, és la més idònia.

POLÍTICA

El PRA preveu escollir la seva executiva abans de Nadal i preparar la seva concurrència a les eleccions

El manifest en suport de l'acte fundacional ha rebut més de 150 signatures, on es compten quatre consellers

E.O.G.
Escaldes-Engordany

L'avançament de les eleccions farà córrer els membres del PRA per organitzar-se, cosa que volen enllestir, si pot ser, abans de Nadal.

Els impulsors del manifest en suport a l'acte fundacional del Partit Reformista –que serà una realitat a partir de demà a la nit– confien que abans de les vacances de Nadal es celebri el que seria el congrés constitutiu, o primera assemblea del partit, que ha de tenir com a principal punt de l'ordre del dia l'elecció dels òrgans de direcció de la nova formació. «Hem de posar fil a l'agulla amb rapidesa», segons va reconèixer Estanislau Sangrà, un dels portaveus de l'organització de l'acte

fundacional del PRA. Ni ell mateix ni Gilbert Saboya ni Jordi Torres, que l'acompanyaven ahir, van voler avançar noms d'aquests futurs òrgans directius.

Primer caldrà escollir una junta gestora, que es farà dijous, i que estarà formada per entre sis i dotze persones, confiant que durant l'acte fundacional hi hagi voluntaris per afrontar la tasca encarregada a aquest organisme: fer els tràmits administratius i preparar la primera assemblea del partit, a més de començar a establir contactes amb tots els grups i persones que es van integrar dins la Coalició Reformista per concórrer a les darreres eleccions –la intenció és que la junta gestora tingui «reflexos de procedències diferents», tot i que seran representants del PRA–, i d'altres



E.O.G.

Sangrà, Saboya i Torres van exposar el futur del PRA.

actors polítics, socials i econòmics, segons va dir Saboya, que considera que per a la propera convocatòria electoral «farà falta anar més enllà» de la coalició.

De fet, la voluntat i la «raó de ser» del futur par-

tit és «ser un element decisiu i clau en la construcció de l'alternança de govern», va assegurar Saboya. Sangrà és conscient que amb la creació del nou partit «estem sacsejant l'espai polític», però entén que «la gent està dema-

nant això, alternances amb solidesa».

La principal feina que tindrà la nova formació és la de construir «un espai integrador i atractiu» per tal que els escèptics es decideixin a «fer el pas i entrar a militar», va comentar Sangrà, que va explicar que el manifest havia rebut més de 150 signatures de suport, entre les quals quatre consellers generals. En aquest sentit, el fet que s'avancin les eleccions pot «beneficiar», en el sentit que pot engrescar la gent a participar, «però també és un contratemps», va afirmar Torres, perquè el PRA tindrà «poc rodatge per afrontar amb solidesa» la contesa. Els tres portaveus van voler deixar clar que ara per ara no se sap sota quina forma o paraigua participaran a les eleccions i que serà la militància del partit qui ho decidirà.

ÉS MOLT FÀCIL.
Durant els **dimecres d'octubre i novembre**, les teves compres a illa Carlemany tenen premi. Per cada **10 €** de compra efectuada durant el mateix dia del sorteig rebràs una butlleta de participació a un sorteig.

www.illa.ad

Avui dimecres
si compres a
illa Carlemany
pots **guanyar**
300 euros.

l'illa de les il·lusions

El guanyador s'endurà **150 €** en vals de compra per gastar als establiments del centre comercial, i si has efectuat el pagament de les compres amb una targeta de **Crèdit Andorrà**, el premi serà de **300 €**.

Cim de Cel

A la Terminal seleccionem el millor pel client,
ara també pot trobar vi amb denominació d'origen andorrà.



L'empresari andorrà Joan Visa elabora, en els seus cellers de Casa Beal a Nagol, el vi Cim de Cel, un varietal de Gewürztraminer provinent dels raïms que donen les segones vinyes més altes d'Europa, - 1.050 - mts. d'altitud, que ha significat la recuperació vinícola al país.

En un terreny franc, procedent de la degradació de la pissarra sobre roca mare és conrea la varietat alsaciana que dona un vi de color groc pàl·lid amb reflexos verdosos, amb un aroma potent i complex amb intenses notes florals, un punt de cítrics caramelitzats i herbes aromàtiques. Un vi ideal per acompanyar formatges blaus, plats exòtics, foie gras i postres de fruites. El vi Cim de Cel, des de la seva aparició al mercat ha merescut una gran acollida internacional i de les millors crítiques per part dels experts.



JOAN
BERENGUER
VILLAR
gastrònom

la
Ter
mi
nal

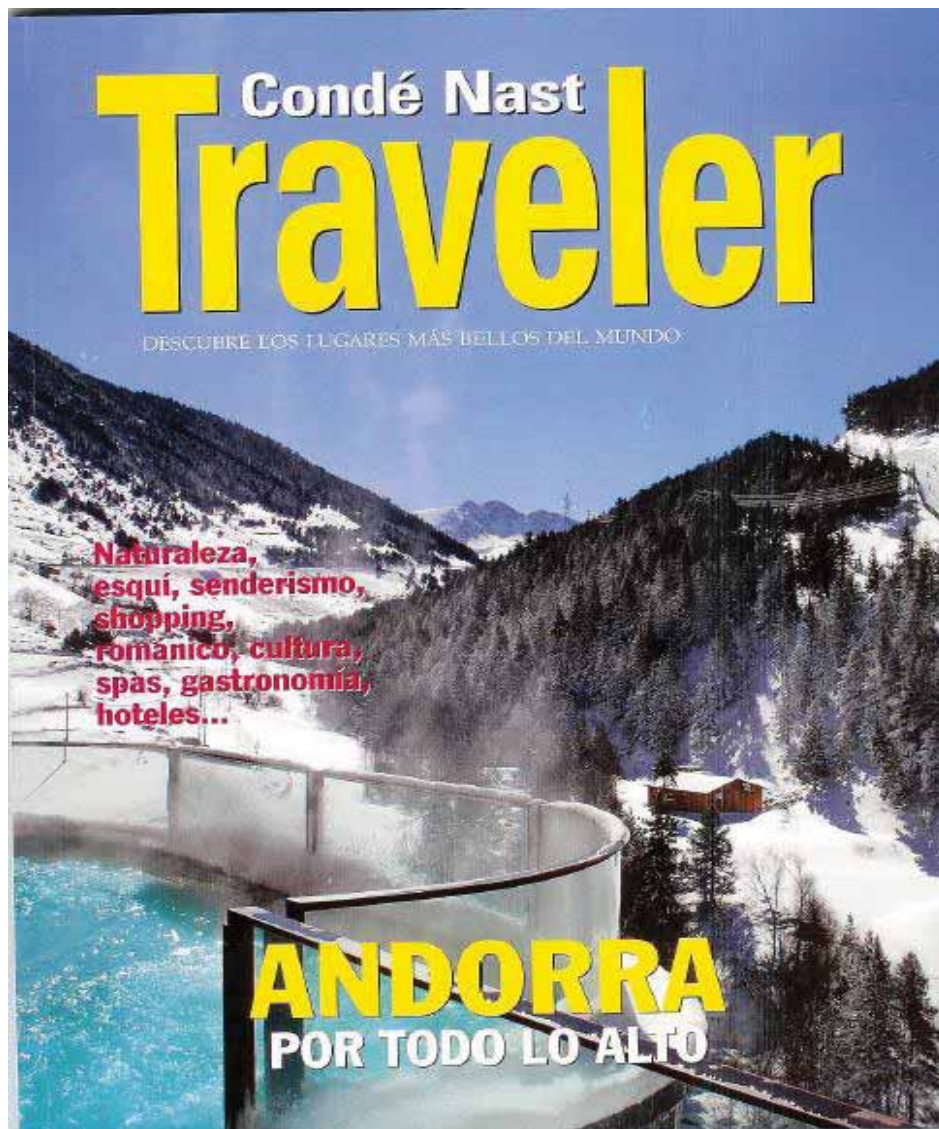
tabacs &
delicatessen



TRAVELER

Andorra por todo lo alto

La revista especialitzada en viatges *Traveler* (número 63) dedica la pàgina 20 a "Cim del Cel", on qualifica el primer vi autòcton d'Andorra de "pioner". El periodista Joan Berenguer signa l'article i considera que "Cim del Cel" és "ideal per acompanyar formatges blaus, plats exòtics, foie gras i postres de fruites".



gastronomía

A pesar de que las condiciones no son las más propicias, Andorra ha conseguido tener un vino autóctono, el pionero Cim de Cel. DERECHA: selección de quesos.



Esta evolución, sobre todo en lo que se refiere a la facilidad de disponer de los mejores productos y a la innegable aportación de grandes profesionales que se han integrado en el país, ha llevado a un gran salto cualitativo en la oferta de los restaurantes. Pero esta nueva perspectiva gastronómica no ha dejado de lado aquella cocina ligada al territorio que ofrece los frutos del bosque, las carnes de caza, los productos agrícolas cultivados localmente y, cómo no, la carne de calidad de los ganaderos andorranos, cuya crianza se lleva a cabo con absoluto respeto a la tradición. □ —Joan Berenguer Villar

EL VINO CIM DE CEL

El empresario andorrano Joan Visa elabora desde el año 2003 el vino Cim de Cel con una variedad de la uva Gewürztraminer que proviene de las segundas viñas más altas de Europa —1.050 m—, y cuyo cultivo ha supuesto la recuperación vinícola del país. La bodega se llama Casa Beal, está situada en el pequeño pueblo de Nagol y ocupa un terreno pequeño que produce unas mil botellas anuales. En un terreno franco, procedente de la degradación

de la pizarra sobre roca madre, se cultiva la variedad alsaciana que, tras realizar diversas pruebas, resultó ser la mejor uva para adaptarse a estas condiciones. Da un vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos, de aroma potente y complejo con intensas notas florales, un punto de cítricos caramelizados y hierbas aromáticas. Se trata de un vino ideal para acompañar quesos azules, platos exóticos, foie gras y postres de frutas.

GUÍA ANDORRA
GASTRONOMÍA

Tradición y vanguardia en la mesa

La cocina tradicional y la de montaña conforman una rica cultura gastronómica en el corazón de los Pirineos, donde abundan carnes, quesos, embutidos y productos del bosque.

Los productos tradicionales de la cocina andorrana los podemos encontrar en los restaurantes de la llamada ruta de las bordas, antiguas y tradicionales casas de montaña llenas de encanto. Además, hay cocineros de gran experiencia que a la vez que aprovechan todos estos recursos naturales son capaces de innovar y de sofisticar sus platos de manera sorprendente. Es la llamada cocina de autor. Y para los que buscan además otras sensaciones, hay que referirse a los restaurantes de altura, situados a más de 2.000 metros de altitud y en parajes de excepción. En total, Andorra dispone de más de 400 restaurantes que ofrecen una oferta muy variada y para todos los gustos.

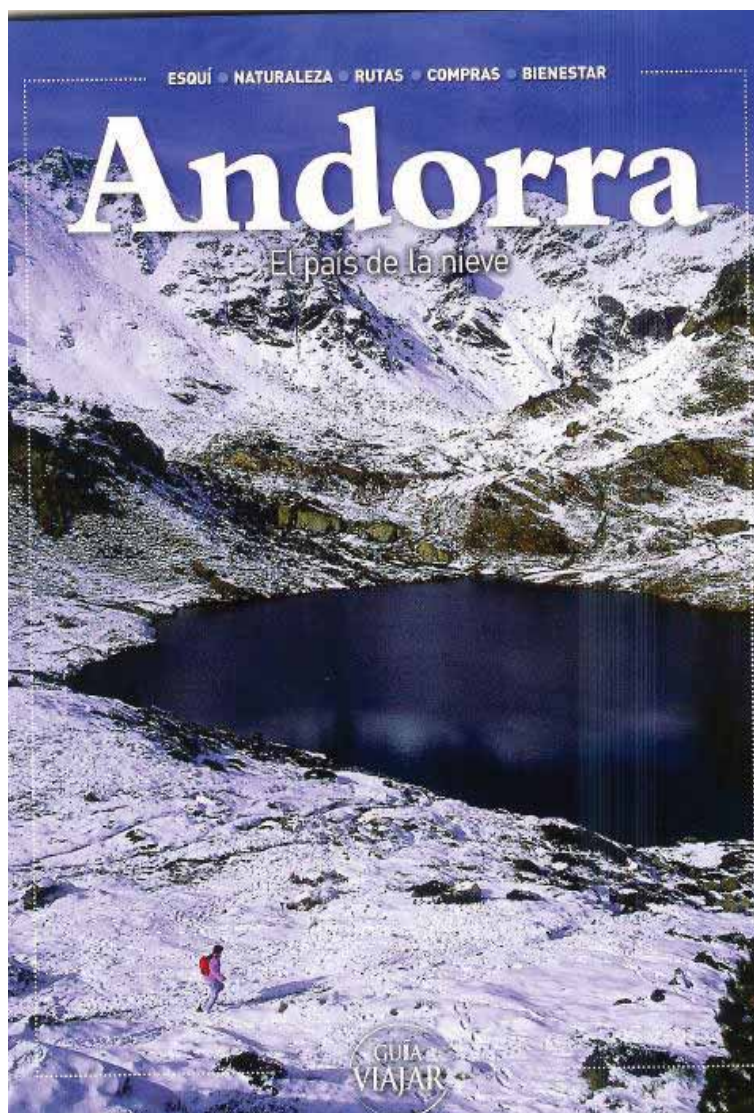
Cocina de montaña. La ubicación geográfica de Andorra ha fomentado una gastronomía propia de las zonas de montaña que con el paso de los años ha ido recibiendo las influencias de las culturas gastronómicas vecinas, de Francia y Cataluña. La cocina andorrana ha estado siempre muy vinculada a los productos propios de la zona y, por lo tanto, muy condicionada por las estaciones del año. Uno de los platos más típicos de la cocina autóctona es la *escudella*, una mezcla de productos vegetales y cárnicos que una vez combinados ofrecen un caldo muy consistente. También encontramos el *trinxat*, una especie de puré elaborado con col y patata que se acompaña de un buen trozo de tocino y, como segundo plato, las carnes a la losa, asadas de forma natural y tradicional sobre una losa de pizarra.



GUÍA VIAJAR

Andorra. El país de la nieve

La revista especialitzada en viatges *Viajar* dedica un número especial a Andorra. En l'apartat de gastronomia, *Viajar* destaca "Cim del cel" i el qualifica com el vi elaborat a major alçada d'Europa" (pàgina 89).





• **Las Bordas.** Las Bordas son unas construcciones típicas de alta montaña que constituyen verdaderos signos de identidad en un país que no quiere olvidar sus raíces rurales. Antiguamente se guardaban en ellas el grano y el ganado. Hoy día muchas han sido reformadas y acogen algunos de los mejores restaurantes del país. Existen unas 20 bordas donde se cocina y se sirve la mesa en un ambiente muy cálido y acogedor, generalmente rodeado de madera, piedra, pizarra y un buen fuego.

Creatividad y especialización. La gastronomía andorrana se ha ido posicionando poco a poco en el panorama internacional gracias a una mezcla de innovación, tradición y de adaptación de las influencias de la cocina española y francesa. A partir de productos autóctonos y de recetas tradicionales, internacionales y propias o de autor, muchos restaurantes andorranos han ido combinando técnicas y experiencias innovadoras para crear una cocina con mucha personalidad. En Andorra también se encuentran establecimientos especializados en productos *delectables* de la cocina internacional no solo de alimentación sino también de las mejores bebidas, como vinotecas donde se encuentran los mejores

caldos para redondear un buen ágape. En este sentido cabe añadir que hay hoteles que ofrecen una gastronomía muy distinguida y que disponen de bodega propia. Desde hace un tiempo, Andorra dispone además del vino denominado *Cim de Cel*, un vino blanco elaborado en el país con uvas *Gewürztraminer*. Se trata del vino elaborado a mayor altitud de Europa.

Restaurantes de altura. En los últimos años las estaciones de esquí han ido ampliando y diversificando su oferta gastronómica para alcanzar no solo las exigencias del esquiador, que busca algo rápido y apetitoso que le reponga de su esfuerzo deportivo, sino también los paladares más exigentes. Aquellos que quieren redondear una buena jornada de esquí junto a la mesa con una comida agradable o una cena romántica a la luz de la luna disponen de lugares muy especiales como el restaurante *Roc de les Bruixes*, en Grandvalira, el *Cheese Art*, en la Coma (Arcalis), o los dos restaurantes de *Naturlandia*. Todos ellos

están situados en lugares emblemáticos y con bonitas vistas que convertirán la comida o la cena en todo un acontecimiento en pareja, en familia o con amigos.

Acontecimientos con buen sabor. La vocación gastronómica de Andorra se traduce en un buen número de acontecimientos relacionados con la cocina que se suceden a lo largo del año. Uno de los más populares y el primero del año es el de la *Escudellada*. Se organiza en torno a las fechas de San Antonio Abad y de San Sebastián, en enero, en plazas donde se junta mucha gente, tanto residentes como turistas. En carnaval llegan las sardinadas y las *botifarradas*, y en otoño, la *Muestra Gastronómica de Ordino*, que el próximo año celebrará su vigésima edición. En ella se puede encontrar una amplia representación de los restaurantes del país y de empresas distribuidoras de productos de bodega y alimentación.

Además, se celebran en cada parroquia diferentes acontecimientos de carácter popular como *caracolas*, *cañoladas* o *paellas*.

El "Cim de Cel", un vino blanco criado en Andorra a partir de uvas *Gewürztraminer*, es el vino elaborado a mayor altitud de Europa

WEB COMÚ ENCAMP

Curs de tast de vi

29/05/2010

Dissabte 29 de maig a partir de les 10 h a les vinyes de Casa Beal de Sant Julià de Lòria

Casa Beal, vinyes d'alta muntanya, ens obre les seves portes per iniciar-nos a l'art de l'anàlisi sensorial dels vins.

Preu per persona: 30 euros (inclou la visita a les vinyes, la bodega i el tast de vi)
 Horari : de 10 h a 12 h

http://www.encamp.ad/Front_Web/Pagina-final/_yG15UZlvEtWEv-yLEvmxvjRwFrRbsVFS5b5ZSgAbtJ74csHgQzDsVLiD7CrE1bHi



agenda 20

Encamp Festival 20è aniversari

Registra't

Codi:

o bé envia el teu correu electrònic a: encamp@encamp.ad

Parada fixada amb l'objectiu d'organitzar amb els vinyers de les vinyes de casa Beal, el monogràfic sensorial de vins de les vinyes de casa Beal, a partir de les 10 h a les vinyes de Casa Beal de Sant Julià de Lòria.

Preu per persona: 30 euros (inclou la visita a les vinyes, la bodega i el tast de vi).

Horari: de les 10 h a les 12 h.

• Monogràfic de Cava i Vins

Parada al voltant de les vinyes de casa Beal a partir de les 10 h a les vinyes de Casa Beal de Sant Julià de Lòria.

Preu per persona: 30 euros (inclou la visita a les vinyes, la bodega i el tast de vi).

Horari: de les 10 h a les 12 h.

• Curs de tast de vi

Dissabte 29 de maig a partir de les 10 h a les vinyes de Casa Beal de Sant Julià de Lòria.

Casa Beal, vinyes d'alta muntanya, ens obre les seves portes per iniciar-nos a l'art de l'anàlisi sensorial dels vins.

Preu per persona: 30 euros (inclou la visita a les vinyes, la bodega i el tast de vi).

Horari: de les 10 h a les 12 h.



Calendar d'actes

Maig, 2011						
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Agenda d'actes

Dissabte 29/05/2011
Curs de tast de vi

Dissabte 30/05/2011
Curs de tast de vi

Dissabte 01/06/2011
Curs de tast de vi

Dissabte 02/06/2011
Curs de tast de vi

Dissabte 03/06/2011
Curs de tast de vi

Dissabte 04/06/2011
Curs de tast de vi

© 1995, 2000, 2005, 2010 - Plaça de la Independència, 1 - 00200 Encamp (Principat d'Andorra) Tel: +376 721.200
8075 12544

'ENTRE BLANCOS Y TINTOS'

Reportatge de Casa Beal emès al programa 'Entre blancos y tintos' (número 196). Es va enregistrar a Nagol el 23 de setembre del 2010. El reportatge es va emetre entre els minuts 16.40 i 24.20 del programa.

<http://www.entreblancosytintos.tv/programasemana.html>

<http://vimeo.com/18208797>

(programa número 196)



'Entre blancos y tintos' és un programa monogràfic per a TV, dedicat al vi, amb la finalitat de donar a conèixer tota la seva cultura, fites i mitjans de vida. 'Entre blancos y tintos' és el primer programa d'aquestes característiques a nivell nacional, i es va començar a emetre l'any 2005. Es tracta d'un programa d'entreteniment i cultural. Dura uns minuts, amb tres grans temes en cada programa.



El programa es difon a totes les emissores associades al grup Local Media Televisión i emissores locals annexes.

Local Media TV és una agrupació de televisions locals de l'estat espanyol creada el 1994. Compta amb 191 TV locals afiliades i 41 llicències de TDT local, de forma directa i a través de les TV que integren el grup.

CUPATGES

Cupatges. Els vinc catalans a la xarxa

19/10/2010

Cinquena verema de Casa Beal

<http://www.cupatges.cat/noticia/186/cinquena/verema/casa/beal>

The screenshot shows the Cupatges website interface. At the top, there is a navigation bar with links: Portada, L'Espai, Què és digital, Enllaços, Contacte, and On comprar Cupatges? A search bar is also present. Below the navigation bar is a large banner image with the text 'CUPATGES els vins catalans a la xarxa'. Underneath the banner is a secondary navigation bar with links: General, Nosaltres, Celler, Vins catalans, Per aprendre'n, A debat, Cupatges TV, and Opinió. The main content area features the article 'Cinquena verema de Casa Beal' with a sub-headline 'Vins de muntanya a 1000 metres d'altura'. The article text describes the vineyard at Casa Beal, mentioning its location at 1000m altitude and the quality of the grapes. To the right of the article are three sidebar boxes: 'CLOS DEL MÚSIC' by Max Blum - Pineda - Pineda, 'PERPETUAL', and a box for 'Cupatges' with the text 'Cupatges és el portal de referència dels vins catalans a la xarxa'. At the bottom of the page, there are social media links for Twitter and Facebook, and a footer with the text '© 2010 Cupatges'.

VINTUR

11/12/2010

Entrevista radiofónica a Joan Visa al programa Vintur, de Unió Radio Catalunya (Barcelona, 90.8 FM). Vintur es va estrenar el 30.10.2010 i s'emet el dissabte de les 19h a les 21h. El programa està dirigit i presentat per Antonio Gracia i Paco Rioja. L'entrevista va durar uns quatre minuts, temps durant el qual es va parlar sobre el vi 'Cim del Cel' i la seva comercialització.

(l'espai dedicat a Casa Beal es troba en els minuts compresos entre 01:47:44-01:53:20)

http://www.promotourist.com/compartida/andorra/Vintur_1112.mp3



sobre el nivel del mar, en la localidad andorrana de Nagol, Casa Beal tiene uno de los viñedos más elevados del sur de Europa. La Bodega que este año sacará al mercado su cuarta cosecha, une tradición y técnica para elaborar un vino de alta montaña y de características únicas.

Casa Beal ultima los preparativos para lanzar al mercado antes de las Navidades la cuarta añada de este caldo de color amarillo pálido. Cim de Cel, fruto de la mezcla de técnica y artesanía, un vino de alta calidad, se comercializa en vinacotecas catalanas y andorranas. (...)

Uno de los viñedos más altos de Europa

El equipo de enólogos de Casa Beal explora las posibilidades del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztraminer. Las características del terreno y su altitud, más de 1.000 metros, hacen del vino Cim de Cel un caldo de características muy peculiares y únicas.

A partir de uvas Gewürztraminer recolectadas a mano, el equipo de enólogos de Casa Beal atiende con las últimas tecnologías la fermentación del vino para producir un caldo perfecto para tomar con quesos suaves y cremosos tipo Munster, ventresca de bonito, salmón, foie gras, jamón serrano y también es perfecto para la cocina asiática.

Características técnicas

Potencial aromático muy intenso, de carácter floral que recuerda a los pétalos de rosa con un suave toque de fruta exótica. En boca es de entrada agradable, voluminoso y cálido, denota madurez donde destaca el retorno y la larga persistencia de los aromas florales y afrutados.

Dónde se puede encontrar:

La Galaxia del Vi— Travesera de Gràcia 119, 08012, Barcelona

A través de la web www.casabeal.com

Para más información, imágenes o solicitar una entrevista con el portavoz de Andorra Turismo, no dudes en ponerte en contacto con nosotros.

Promotourist
932 419 313
andorra@promotourist.com

Más información:
www.andorra.ad

PROMOTOURIST

Cim de Cel, un vino de altura, elaborado a partir de uno de los viñedos más altos de Europa

24/11/2010

Web Gourmets El Periódico de Catalunya

Reportatge de Cim de cel.

<http://www.promotourist.com/v2/andorra/cim-de-cel-un-vino-de-altura-elaborado-a-partir-de-uno-de-los-vinedos-mas-altos-de-europa.html>



Se trata del único vino cultivado, elaborado y embotellado íntegramente en el Principado de Andorra

La Bodega Casa Beal ultima los preparativos de la comercialización de su cuarta añada

Andorra, 24 de noviembre de 2010. La Bodega Casa Beal, nacida hace 22 años, es la única bodega andorrana que produce vino íntegramente elaborado en el Principado. A partir de viñedos plantados en parcelas a más de 1.000 metros



JORNADA PROFESSIONAL FESTAST 2011

Dilluns 14 de març (11.30 - 20.00 h)
Pavelló firal de Tortosa

11.00 h. Acreditacions professionals.

11.30 h. Obertura de la fira.

Presentació del DVD "Gastronomia de les Terres de l'Ebre: producte, paisatge i cuina". Produït per Pep Sala (l'Indi Produccions) i Gustavo Turón. Amb la participació de Jeroni Castell, restaurant Les Moles i Joan Forcadell, restaurant Rosa Piñol.

12.15 h. Diàlegs sobre el vi, "un diàleg al voltant de l'Ebre", a càrrec de Benjamín Romeo, Bodegas Contador (San Vicente de la Sonsierra), La Rioja, i Joan R. Bada, Vins del Tros (Vilalba dels Arcs), DO Terra Alta.

13.15 h. Patrick Mariot, xef, "La cuina de la natura amb productes autòctons Andorrans" i José A. Guillermo, maître-sommelier, "Cim del Cel, un vi Andorrà d'alçada". restaurant La Cúpula, Hotel Plaza*****, Andorra la Vella.

14.00 h. Dinar i descans.

16.30 h. "De la cocteleria clàssica a la moderna", Marc Álvarez, 41º Cocteleria-snackeria, Barcelona, i José Mª Gotarda, Ideal Cocktail Bar, Barcelona. Patrocinat per Egoandrinksserveis de cocteleria.

17.15 h. "Mediterrània. Ostrons del Delta de l'Ebre", Montse Estruch, restaurant El Cingle, Vacarisses. Patrocinat per Platigot

17.45 h. "La xocolata dins la restauració", Josep Maria Ribé, professor de Chocolate Academy Chocovic.

18.45 h. "De la tradició a la innovació", amb Fran López, una estrella Michelin, rest. Torreó de l'Indià, Hotel Villa Retiro*****, Xerta, i Carme Ruscalleda, tres estrelles Michelin, rest. Sant Pau, Sant Pol de Mar. Amb el patrocini de Distribucions Molina-Caves Mont Ferrant i l'Ass. de Restauradors Platigot.

19.30 h. Lliurament dels Premis Gastronòmics Llorenç Torrado 2011.

20.00 h. Cloenda de la jornada professional i de Festast 2011.





PROGRAMACIÓ ESPAI CUINA

Divendres, 11 de març

18.30 h. Les escoles de cuina Via Magna i IES J. Bau obriran en la tarda d'inauguració les demostracions a l'espai cuina de Festast 2011.

Dissabte, 12 de març

12.00 h. Reinversió del "cocido"
amb José Manuel Álvarez Villarta
Restaurant Los Banys - Tortosa

12.45 h. Timbal de baldana d'arròs amb "chudney" de ceba amb compota de pebrot vermell i Mil fulls d'anguila fumada amb poma caramelitzada.
amb Marc Curto Calduch
Hotel Restaurant Mas Prades - Deltebre

17.00 h. Arròs cremós de tords; Arròs cremós d'ostrons del Delta amb oli d'oliveres mil·lenàries
amb Manuel Arasa i Esther Martí
Hotel Restaurant Venta de la Punta - Santa Bàrbara

17.45 h. Tataki de tonyina vermella balfegó amb mermelada de gingebre
amb Josep Margalef Consarnau
Restaurant Molí dels Avis - l'Ametlla de Mar

18.30 h. Bacallà amb crema de cítrics amb gelatina de taronja
Maria Rosa Samper Callarisa
Restaurant Can Bunyoles - Alcanar

19.15 h. Menú degustació 2011
amb Jeroni Castell
Restaurant Les Moles - Ulldecona

20.00 h. Taller d'olis aromàtics
amb Francesc Blanch
Organisme Autònom Desenvolupament Local, Diputació de Tarragona

21.00 h. Còctel d'Oli d'olives mil·lenàries
amb Saray Segarra
EGOANDRINKS, Serveis de Cocteleria

21.30 h. Còctels amb Absenta Lehmman
amb Saray Segarra
de EGOANDRINKS, Serveis de Cocteleria





Diumenge, 13 de març

12.00 h. Cremós d'arròs de la varietat Marisma en verdures de temporada i abadejo
amb Margaret Nofre
Restaurant Sant Carles - Tortosa

12.45 h. Taller d'olis aromàtics
amb Francesc Blanch
Organisme Autònom Desenvolupament Local, Diputació de Tarragona

13.30 h. Jo esqueixo, tu esqueixes
amb Pep Sala i Paco Sorolla
Bacallaners Sorolla - Tortosa

16.00 h. Arròs caldós de Llamàntol
amb Patricia Suarez
Restaurant Lakinoa - Tortosa

16.45 h. Tarongina
amb Joan Amaré i Isidre Peralta
Restaurant Amaré i Pastisseria La Petja - Roquetes i Tortosa

17.30 h. Show de cuina amb Isma Prados
patrocinat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural.

19.00 h. Tronc de rap a la "Balandra"
amb Marc Miró Serra
Restaurant La Llotja - l'Ametlla de Mar

19.45 h. Les galeres
amb Vicent Guimerà, Pedro Laza, Mariana Jurca
Restaurant l'Antic Molí - Ulldecona

20.30 h. Cocteleria acrobàtica
amb el patrocini de EGOANDRINKS, Serveis de Cocteleria

Dilluns, 14 de març

11.30 h - 20.00 h. Jornada Professional FESTAST 2011





PROGRAMACIÓ ESPAI CELLER

Divendres, 11 de març

19.00 h. Acte d'Inauguració oficial a càrrec del Sr. Josep Lluís Bonet i Ferrer president del saló internacional Alimentària.

Dissabte, 12 de març

13.00 h. Curs accelerat de tast de vins
Una aproximació al món de la DOTA i la cultura vitivinícola amb la DO Terra Alta.

19.00 h. Cata degustació Caves Mont-ferrant Reserva Especial CR20 de Carme Rusalleda i Vi Mas Ferrant, Vi Curial DO Moscato Dasti-Italia amb Distribucions F. Molina.

20.00 h. Degustació de vins i cerveses d'autor amb Bodegues Esteve i Ferrón

Diumenge, 13 de març

13.00 h. Cata degustació productes Vilarnau amb Celler Vilarnau

18.00 h. Degustació de vins i cerveses d'autor amb Bodegues Esteve i Ferrón



GASTROMANIA NÚM. 1

Març 2011

El butlletí electrònic GASTROMANIA, impulsat pel gastrònom Joan Berenguer, parla de la participació de Cim de Cel en un Show Cooking a la Festast, Fira Alimentària de Tortosa.

na, celebrada al Pavelló Firal de Tortosa - www.festast.cat

Dins de les activitats professionals previstes per el diàleg dia 14, tindrà lloc un Show Cooking en el que el xef del restaurant La Cúpula, Patrik Mariot presentarà:

LA CUINA DE LA NATURA, AMB PRODUCTES AUTOCTONS ANDORRANS.

En el mateix acte el sommelier del restaurant José Antonio Guillermo presentarà el CIM DE CEL, UN VI ANDORRÀ D'ALÇADA.

MENUS TEMÀTICS DE CUINA EMPORDANESA

El proper dia 23 d'aquest mes de març, el restaurant La Cúpula del Hotel Plaza, oferirà un sopar de la cuina empordanesa.

sa més actual oficiada per el xef Antoni Sáez, director gastronòmic del restaurant El Far de Llafranc, un dels establiments destacats del col·lectiu "La Cuina de l'Empordanès". El xef Antoni Sáez, amb una brillant trajectòria, va deixar molt bona petjada entre nosaltres en la seva estada professional a l'Hostal Sant Pere del Tarter. Els andorrans tindrem en aquesta ocasió l'oportunitat de gaudir d'una cuina rescatada del receptari tradicional interpretada amb la genialitat del xef utilitzant els productes frescos de temporada.


Patrik Mariot i José Antonio Guillermo


El xef Toni Sáez

espai descobrir
notícies sobre tota mena de productes

La participació de Cim de Cel, a càrrec del someller José Antonio Guillermo, del restaurant la Cúpula de l'Hotel Plaza d'Andorra, va ser un èxit i va despertar interès entre els assistents.

A continuació, s'adjunta el número 1 de GASTROMANIA i la fitxa de la jornada professional del FESTAST, on va participar Cim de Cel.

COMPONENT PSICOLÒGIC

Si li dius a un nen que no toqui una cosa li faltarà temps per abalançar-s'hi. Una reacció instintiva i primària que segueix latent fins i tot al fer-nos grans: ens sedueix el que és furtiu i el que està a un pas de la il·legalitat. **“El que és lícit no m’és grat; el que està prohibit excita el meu desig”**, reconeixia l’arquitecte austríac Otto Wagner al segle XIX. Al saltar-nos les

regles, actuem moguts per la curiositat i el morbo; per aquella rebel·lia natural que, segons el *Gènesi*, va portar Eva a obsessionar-se amb la poma. Sortir airós provoca satisfacció i reafirmació d’un mateix. I aquest component psicològic és el que està fent que, paradoxalment, es parli cada vegada més dels restaurants clandestins.

RESTAURANTS CLANDESTINS

La mossegada ignota

TEXT ALBERTO GONZÁLEZ

“TENIA reservada una nina flamenca”. La contrasenya és per ruboritzar-se, però la dependenta no sembla estranyar-se. Mentre busca el nom del client a la llista, es produeix un silenci incòmode, que serveix per donar un cop d’ull a aquesta curiosa botiga de *souvenirs* de l’Eixample barceloní, on sembla que hi ha gat amagat: un local massa petit per a la zona on es troba, poc gènere i bastant repetitiu, i un nom com a mínim suggerent (Chi Ton Souvenirs). No cal ser gaire llest per adonar-se que, en aquest negoci, hi ha alguna cosa estranya. Una tapadora, ¿però de què? La resposta desperta, a parts iguals, curiositat i gana.

“Passin per aquí”. La venedora convida a entrar a un ascensor amb trampa: al tancar-se les portes automàtiques que donen al carrer, se n’obren unes altres a la part posterior. I comença el truc, perfectament executat. Apareix un bar *lounge* escassament il·luminat, amb taulles i butaques baixes, d’entapissat capitonat. El bàrman ofereix un còctel amb fruites naturals, per fer temps mentre arriben nous clients, més o menys desconcertats. Al reunir-se un grup suficient, es torna a l’ascensor. I aquesta vegada sí, la màquina baixa. Al soterrani es descobreix la resta del pastís: un restaurant amb cinc cuines, cada una capitanejada per un xef. No hi ha cartes; només tres menús degustació –en funció del pressupost i el bon estómac–, que el cuiner desenvolupa davant el comensal, en un autèntic xou gastronòmic interactiu.

L’ALFOMBRA NETA

La botiga de records Chi Ton Souvenirs és el nou restaurant clandestí de Urban Secrets (www.urbansecrets.net), empresa que des del 2008 treu partit de l’enigma i la incògnita. Segons el seu director general, Cristian Rodríguez, la firma **“va ser concebuda com un club gastronòmic clandestí”**, a partir de la inauguració d’un altre establiment barceloní: la Tintoreria Dontell, on tan aviat netegen una alfombra com –a la rebotiga– serveixen un *foie*. Però això últim, és clar, molts no ho saben. Tot i que amb el temps ha rebaixat el seu grau de clandestinitat, encara són molts els veïns del barri que utilitzen els serveis de neteja d’aquesta tintoreria, ignorant lo que hi ha a darrere.

Una pregunta raonable: ¿Són sostenibles aquest tipus de negocis en els temps que corren? **“Estic comprovant que, amb la crisi, el client s’està tornant molt més selectiu i vol que li donin un valor afegit”**, justifica Cristian. **“Nosaltres li oferim un plus emocional,**

d’exclusivitat; realitzar una activitat a porta tancada, amb poques persones i en un espai poc habitual”. I la fórmula funciona: de moment, Urban Secrets està treballant en un nou restaurant a la zona alta de Barcelona, US Bank, que obrirà sigil·losament al llarg d’aquest any.

ESTIL CABARETER

Però Urban Secrets no monopolitza el negoci gastronòmic *underground* a Barcelona. El Mutis, per exemple, és un altre dels establiments subreptícis que s’escapa del control de molts gurmets. **“Un espai privat on es pot anar a prendre un còctel, a menjar o a sopar [per un preu mitjà d’entre 60 i 90 euros], mentre s’escolta jazz en directe”**, explica Josep Maria Morera, un dels seus artífexs, juntament amb el propietari, Kim Díez. **“El local, d’aire parisenc, recupera l’estil *art déco*”**. Entre parets daurades, cortinatges i sofàs granates, vermells i violetes, es degusta una cuina **“a mig camí entre Catalunya i França”**.

No obstant, pocs són els escollits: només 50 persones –la meitat en taula– poden disfrutar simultàniament d’aquest club amb aires cabareters. Entre ells, sovint, es repeteixen les mateixes cares. I és que només hi ha una via per accedir al Mutis: haver estat convidat personalment per algun altre client habitual. L’accés també està supeditat a la prèvia reserva i al compliment d’un decàleg, el primer manament del qual –era d’esperar– és la total discreció. Mutis vol seguir sent un búnquer.

Encara que, sens dubte, l’essència de la clandestinitat no resideix en cap dels negocis abans esmentats, sinó en una altra categoria de la qual gairebé ni es pot parlar, per no comprometre el seu futur. Són restaurants muntats en vivendes privades, que actuen com a negocis malgrat que, a efectes legals, no ho són. I per sobreviure, els seus responsables han de fer malabarismes (amb plats) i jocs d’escapisme. Es tracta, en general, de grans amants del bon menjar, que diàriament sacrifiquen la intimitat de la seva llar per la seva passió: la cuina.

Al marge de l’oferta culinària, l’èxit d’aquests *salons* radica en la seva personalitat. I la seva supervivència depèn de la fidelitat dels clients, que han comprès que, per seguir disfrutant d’aquests espais anònims, ha de regnar la prudència. Així que el boca a boca –en aquest cas, l’única publicitat possible– és rel·lós. Recomanació: no intentar buscar aquests restaurants a internet. No hi són. I fins aquí puc llegir.



LA REBOTIGA

UNA BOTIGA DE ‘SOUVENIRS’ AMAGA UN LOCAL AMB CINCUINES A L’EIXAMPLE BARCELONÍ

5 L'EMPRESA
Can Galderic elabora fruita seca d'alta gamma per a paladars molt exigents

6 LES VINYES
Els vins obtinguts a més de 1.000 metres d'altura ofereixen trets únics

8 LA RECLAMACIÓ
Els mestres forners reclamen lleis específiques per protegir el pa artesà

9 EL RECONeixEMENT
Dos nous productes carnis d'Espanya obtenen el segell Producte de l'Any

10 EL PRODUCTE
El bacallà s'ha convertit en una de les matèries primeres més exquisides de l'alta cuina

11 L'ESTRENA
Els germans Adrià contribueixen a l'evolució de la tapa en el seu nou local del Paral·lel, Tickets

el personatge | Miguel Celades | Activista social

TEXT ALBERTO LARRIBA FOTOGRAFIA ANNA ALEJO

Agitador de consciències

Fa deu anys va descobrir que “el món no és com ens l'expliquen”. Fart de tant “cinisme”, va decidir agafar el toro per les banyes i emprendre una croada personal per desemmascarar moltes de les “grans mentides” que manipulen la realitat social, política, energètica, alimentària, sanitària, etcètera. Com un Quixot del segle XXI, Miguel Celades lluita contra gegantins molins de vent (les grans corporacions) que dirigeixen el món al seu lliure albir. Titllat de “conspiranoic”, Celades actua des de les trinxeres del moviment alternatiu per “responsabilitat social”. La seva missió és “agitar consciències”, aconseguir que la gent “reflexioni i es faci preguntes”. Si els mitjans de comunicació –“subjectes a interessos econòmics”– no es fan ressò de la situació, ell s'ofereix com a voluntari per denunciar les pràctiques irregulars dels lobbies. ¿Xarlatà? ¿Il·luminat? ¿Heroi? ¿Valent? Vostès jutgen.



“Hem de plantar cara al sistema”

ESPECIALISTES en alimentació, nutrició i salut participen aquest cap de setmana –12 i 13 de març–, en el congrés Alimentació Conscient que tindrà lloc a Barcelona, a l'auditori Axa de L'Illa Diagonal. L'esdeveniment pretén donar a conèixer les veritats i mentides que s'amaguen darrere dels aliments que ingerim i les conseqüències que tenen sobre la salut. Miguel Celades és un dels promotors de la trobada.

“En l'alimentació hi ha una sèrie de productes [aspartam, trans-gènics, fluor, mercuri, etcètera] que no haurien d'estar al mercat”, adverteix Celades. Segons l'activista social, diversos estudis demostren que “el fluor és un residu radioactiu, que la llet de vaca no és bona per a les persones i que la carn provoca un excés de proteïnes i augmenta el colesterol”. No obstant, les grans corporacions fan cas omís d'aquestes consideracions. ¿Per què? “Són les que manen i pa-

guen estudis que estan manipulats”, denuncia Celades. Des del moviment alternatiu sí que es pregunten la raó que mou el lobby alimentari a utilitzar “substàncies tòxiques” en determinats productes. “Som lliures i independents i tenim l'obligació moral d'advertir la societat d'aquestes actuacions”, declara l'activista.

EXIGIR RESPONSABILITATS “Ens hem de començar a plantar, reclamar el nostre dret a la lliure informació i exigir responsabilitats als governants, que ens diguin les coses clares”, argumenta Celades. Tampoc entén “la prohibició que pesa sobre algunes plantes naturals, com l'estèvia, que prevenen i curen malalties greus”.

Davant d’“incoherències” com aquestes, el congrés Alimentació Conscient es planteja dos objectius fonamentals: per un costat, “denunciar certes pràctiques i divul-

“Tenim l'obligació moral de denunciar les grans mentides”

“Hi ha una sèrie de productes que no haurien d'estar al mercat”

gar informació que la gent no coneix”, i per un altre, “aportar solucions”. Aquestes passen per “una alimentació més natural i un consum ètic, sostenible, solidari i saludable”. “Hem de deixar d'introduir-nos verí, pensar més a alimentar-nos que a menjar”, aconsella Celades. Segons la seva opinió, s'estan cometent “verdaderes atrocitats” que convé eradicar. “Si no ho fem per ètica, fem-ho per nosaltres”, afirma.

TENACITAT I PERSEVERANÇA Convertit en flagell de les grans corporacions, Celades advoca per ser valent i “plantar cara al sistema”. ¿Com? Fent-se preguntes i fent un pas cap endavant: “Necessitem herois en les agències de protecció de la salut, entre els periodistes, en el col·lectiu mèdic, que surtin i diguin ‘jo em planto’”. El camí és llarg. “Canviar la consciència de la societat és difícil”, reconeix Celades. Però si alguna cosa distin-

geix un antisistema és el coratge, la tenacitat i la perseverança. “Als que ens desacrediten els dic que les coses, al final, cauen pel seu propi pes”.

Els altermundistes són conscients que la seva lluita està plena d'obstacles. “Hi ha moltes coses que no sabem, només veiem el que reflecteix la llum, res més. Coneixent qui mou realment els fils del món, aquest govern paral·lel a l'ombra, i admetent la seva força, no sóc gaire optimista, però sí que crec que hi ha una esperança: quan una persona es desperta és capaç de despertar-ne 100 més al seu voltant. La veritat ens fa lliures”, manifesta Celades.

¿Val la pena seguir lluitant? “Sí. Arriba un moment en el qual t'adones que el cos és el menys important, el que és important de debò és l'ànima. Sóc més feliç ara, no tinc res a perdre. Lluitar per un món millor és possible”, proclama.

SUPLEMENT GASTRONÒMIC

Gourmet's

EL PERIÓDICO DE CATALUNYA

març del 2011

EL PERSONATGE

L'ACTIVISTA MIGUEL CELADES
ADVOCA PER UNA ALIMENTACIÓ
NATURAL, ÈTICA I SOSTENIBLE

EL REPORTATGE

L'ÈXIT DELS RESTAURANTS
CLANDESTINS REVELA UNA
NOVA MODA GASTRONÒMICA

EL PRODUCTE

ELS OLIS GURMET OFEREIXEN
UN TOC FINAL CAPAÇ DE PORTAR
QUALSEVOL PLAT A UN ALTRE NIVELL

LA RECEPTA

DANI LECHUGA, CUINER DE L'ANY,
MOSTRA UNA DE LES SEVES CREACIONS
CULINÀRIES MARCA DE LA CASA



el Periódico



Passió per l'oli

Amb **OLIS BARGALLÓ** podrà gaudir de la millor qualitat i un gust únic tradicional per la dieta mediterrània. Un oli tastat pels millors paladars de la gastronomia del nostre país. El secret d'un bon oli: afruitat, verd i 100% natural.



tel. 93 773 67 70
e-mail: info@olisbargallo.com
Web: www.olisbargallo.com



Cim de Cel Gewürztraminer

Donde durante muchos años hubo plantación de tabaco, ahora hay un espectacular viñedo de gewürztraminer a 1.050 metros de altitud, variedad alsaciana que se ha adaptado al especial microclima de montaña de esta zona pirenaica, y del que se elaboran 1.200 botellas. Aroma limpio y fresco, a rosa blanca con notas exóticas y un elegante final cítrico.

Zona: Principado de Andorra

Precio: 60,00€

Bodega: Casa Beal

Variedad: Gewürztraminer

Tipo: Blanco seco

Artículo Va de Vinos: Vinos de altura

EL PERIÓDICO – GOURMETS

Cim de Cel Gewürztraminer

04/04/2011

Web Gourmets El Periódico de Catalunya

Fitxa destacada Cim de Cel.

<http://gourmets.elperiodico.com/vinos/cim-de-cel-gewuerztraminer>



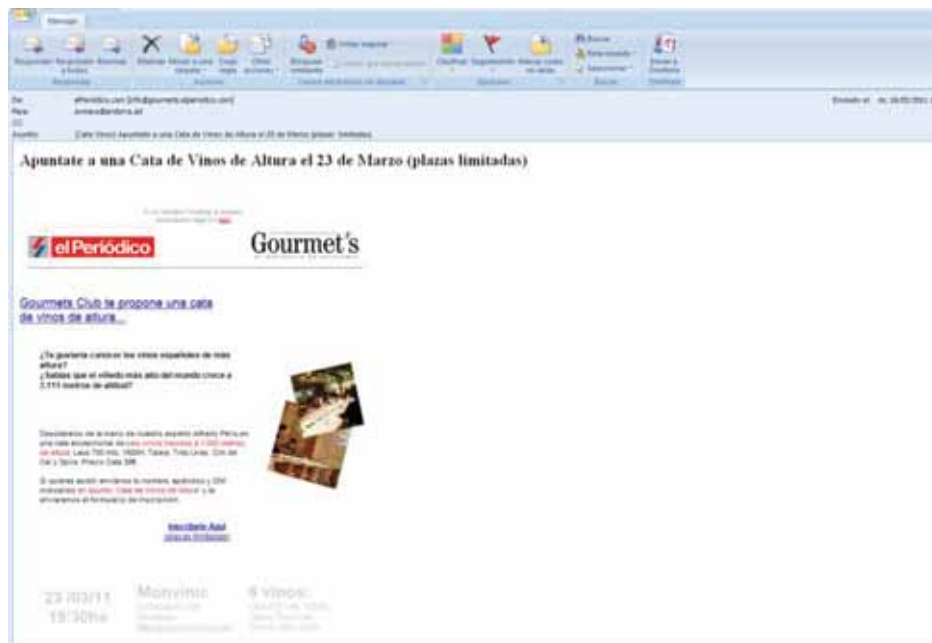
EL PERIÓDICO – GOURMETS

Apúntate a una Cata de Vinos de Altura el 23 de Marzo (plazas limitadas)

16/03/2011

Newsletter Gourmets El Periódico de Catalunya

Cim de Cel és un dels sis vins d'una cata de vins d'alçada que se celebra el 23 de març a Monvínic, Barcelona.



el Periódico Gourmet's

Gourmet's Club te proposa una cata de vins de altura...

¿Te gustaría conocer los vinos especiales de toda altura?
Y saber que el efecto más alto del mundo crece a 3.115 metros de altura?

Descubrirlos de la mano de nuestra experta enología. Porque en una cata extraordinaria de seis vinos especiales a 3.115 metros de altura. Lado, 700 mts, 1000m, 1200m, 1400m, 1600m y 1800m. Con el fin y para todos (Cata 2011).

Si quieres asistir, envíenos tu nombre, apellido y DNI, indicándonos en qué punto (Cata de vinos de altura) y la dirección de tu tarjeta de identificación.

Inscripción Aquí
(Solo en 2011)

23/03/11 19:30h

Monvínic
C/Carretera 128
08000 Barcelona
0934200000

6 vinos:
CATA 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016

EL PERIÓDICO – GOURMETS

Gourmets Club te propone una exclusiva cata de vinos

10/03/2011

<http://gourmets.elperiodico.com/noticias/gourmets-club-te-propone-una-exclusiva-cata-de-vinos>

Cim de Cel és un dels sis vins d'una cata de vins d'alçada celebrada el 23 de març a Monvínic, Barcelona.

The screenshot shows the homepage of elPeriódico.com. The header includes the site name and a navigation bar with links like 'La semana', 'Nuestro último', 'De Temporada', 'De de moda', 'El mundo', 'Cultura', 'Parques', and 'Cataluña'. The main article is titled 'Gourmets Club te propone una exclusiva cata de vinos' and features a photo of a restaurant interior. To the right, there is a section for 'Queso Mahón - Menorca' with a photo of a cheese wheel. Below the main article, there are two small boxes: 'gastroteca.cat' and 'buscador de vinos' and 'buscador de cocktails'.

elPeriódico.com Publicación Semanal **Gourmet's** EL PERIÓDICO DE CATALUÑA

La semana Nuestro último De Temporada De de moda El mundo Cultura Parques Cataluña

Inicio

Gourmets Club te propone una exclusiva cata de vinos

¿Sabías que el vitigno más alto del mundo crece a 3.111 metros de altitud?

Queso Mahón - Menorca

Auténtico Sabor al Cuadrado

gastroteca.cat

buscador de vinos **buscador de cocktails**

Gourmets club celebra su primera cata en Monvínic

Destacaron los vinos blancos criados en altura

Alfredo Peris, articulista de nuestra sección Va de Vinos, guió de manera magistral la cata celebrada el miércoles 23 de marzo en Monvínic con los lectores de Gourmet's. La sesión estuvo marcada por la amplia participación y comentarios de los asistentes, que coincidieron en destacar lo bien que les sienta la altura a los vinos blancos. Se cataron Colección Cristina Calvache de Bodega de Alboloduy, Cim de Cel de Bodega Casa Beal, Taleia de la Bodega Castell d'Encús, Laus 700 MTS de Bodegas Laus, Spira de Marqués de Casa Pardiñas y 1500 H de Pago del Vicario, por este orden.

Coincidieron en destacar la buena acidez, frescura, viveza y amplitud aromática de estos vinos. Resaltaron la elegancia otorgada por la crianza sobre lías del ecológico Taleia y la excelente relación calidad precio del Laus 700 MTS, 14,95€.

César Cánovas, sumiller de Monvínic, decantó los tintos Spira y el 1500H, los dos nacidos a más de 1.000 metros de altura. Hubo que airearlos bien en copa para despertar los aromas a cacao y especias del primero y las notas especiadas de pimienta negra del 1500H, popios de la uva pinot noir con la que se elabora este vino con balsámicos frescos y un fondo mineral.

Como conclusión una reflexión.

El cultivo de la vid en los terrenos situados a gran altura significa aprovechar los recursos de una tierra que difícilmente pueda destinar-se a otros cultivos. También requiere de mayor esfuerzo y dedicación en el cultivo y proceso de vinificación, debido a la orografía y las condiciones climáticas.

No te pierdas el *making off* de la cata.

Gourmets club celebra su primera cata en Morvínic

Destacaron los vinos blancos criados en altura



La ciudad de Morvínic, ubicada en la zona sur de Chile, fue el escenario de la primera cata de vinos blancos de la zona, organizada por el Gourmets club de Morvínic. La cata se realizó el día 15 de octubre, con la participación de los socios del club y los visitantes. Se destacaron los vinos blancos criados en altura, que se caracterizan por su frescura y su aroma a frutas tropicales. Los vinos fueron degustados y comentados por los asistentes, quienes expresaron su satisfacción por la calidad y el precio de los mismos. La cata se realizó en un ambiente agradable, con la presencia de los socios del club y los visitantes. Se destacó la importancia de la cata para conocer los vinos de la zona y para elegir los mejores para su consumo. La cata se realizó en un ambiente agradable, con la presencia de los socios del club y los visitantes. Se destacó la importancia de la cata para conocer los vinos de la zona y para elegir los mejores para su consumo.

La cata se realizó en un ambiente agradable, con la presencia de los socios del club y los visitantes. Se destacó la importancia de la cata para conocer los vinos de la zona y para elegir los mejores para su consumo.

La cata se realizó en un ambiente agradable, con la presencia de los socios del club y los visitantes. Se destacó la importancia de la cata para conocer los vinos de la zona y para elegir los mejores para su consumo.



50% INNOVACIÓN
50% TRADICIÓN



gastroteca.cat
LA REVISTA
Café de Morvínic



buscador de vinos
buscador de cocktails



DUC
DE FOIX



Artisanal,
avantgardista,
fresc i
mediterrani



Últimas noticias



La prestigiosa revista

Gourmets club celebra su primera cata en Monvínic

Destacaron los vinos blancos criados en altura

Alfredo Peris, articulista de nuestra sección Va de Vinos, guió de manera magistral la cata celebrada el miércoles 23 de marzo en Monvínic con los lectores de Gourmet's. La sesión estuvo marcada por la amplia participación y comentarios de los asistentes, que coincidieron en destacar lo bien que les sienta la altura a los vinos blancos. Se cataron Colección Cristina Calvache de Bodega de Alboloduy, Cim de Cel de Bodega Casa Beal, Taleia de la Bodega Castell d'Encús, Laus 700 MTS de Bodegas Laus, Spira de Marqués de Casa Pardiñas y 1500 H de Pago del Vicario, por este orden.

Coincidieron en destacar la buena acidez, frescura, viveza y amplitud aromática de estos vinos. Resaltaron la elegancia otorgada por la crianza sobre lías del ecológico Taleia y la excelente relación calidad precio del Laus 700 MTS, 14,95€.

César Cánovas, sumiller de Monvínic, decantó los tintos Spira y el 1500H, los dos nacidos a más de 1.000 metros de altura. Hubo que airearlos bien en copa para despertar los aromas a cacao y especias del primero y las notas especiadas de pimienta negra del 1500H, popios de la uva pinot noir con la que se elabora este vino con balsámicos frescos y un fondo mineral.

Como conclusión una reflexión.

El cultivo de la vid en los terrenos situados a gran altura significa aprovechar los recursos de una tierra que difícilmente pueda destinar-se a otros cultivos. También requiere de mayor esfuerzo y dedicación en el cultivo y proceso de vinificación, debido a la orografía y las condiciones climáticas.

No te pierdas el *making off* de la cata.

EL PERIÓDICO – GOURMETS

Gourmets Club celebra su primera cata en Monvínic

23/03/2011

Web Gourmets El Periódico de Catalunya

Cim de Cel és un dels sis vins d'una cata de vins d'alçada que se celebra el 23 de març a Monvínic, Barcelona.

Gourmets Club ha editat un vídeo resum de la cata de vins d'altura.

<http://gourmets.elperiodico.com/noticias/gourmets-club-celebra-su-primera-cata-en-monvinic>





PAMVISUCRE

Entre les moltes activitats que proposa Pamvisucre properament tindrà lloc un Taller de cuina japonesa, concretament el 8 de març i és repetirà el 3 de maig. Es tracta d'un taller pràctic on cada un dels alumnes elaborarà per si mateix maki, sushi, californiana uramaki, nigiris lumbo, uramaki, salmó maki i tonyina maki. Podeu saber-me consultant la web:

www.pamvisucre.com



club de vins



CAVAS TORELLÓ CAN MARTÍ DE BAIX

COLLITA DE PREMIS – 2010
El cava Torelló Brut “by Custo – Barcelona” Gran Reserva 2005 es el guanyador absolut en la Guia de Vins de Catalunya 2011, amb una puntuació de 9,54, després d'haver tastat a cegues més de 270 caves. En la mateixa guia també ha estat escollit el Cava Torelló Magnum Brut Nature, Gran Reserva 2005, com a guanyador “ex-aequo”, amb una puntuació de 9,50 en la categoria de Magnums.

www.torello.es



RAVENTÓS I BLANC L

La nova anyada 2010 **LA ROSA DE RAVENTÓS I BLANC** és presenta amb un caràcter mediterrani creat per gaudir-lo en molts moments. Elaborat amb Pinot Noir (100%), varietat que fou veremada el 25 d'Agost. **ELISABET DE RAVENTÓS**, anyada 2005. Un cava festiu, modern i cremós, amb més de quatre anys sobre lies. Surt al mercat el mes de setembre i es comercialitza per cupos fins la sortida de la següent anyada. Amb una criança mínima de 4 anys en posició de rima, està elaborat amb un 63% de Xarel·lo, un 30% de Chardonnay i un 7% de Monastrell.

www.raventos.com



PAGO DE LARRAINZAR

Un somni fet realitat. Un repte assumit per una família amb una tradició ancestral. Aquest celler pertany a la D. O. Navarra, vinyes en les que es conreen les varietats: Ull de Llebre (Tempranillo), Merlot, Cabernet Sauvignon i Samsó (Carinyena). El seu vi estrella es el **PAGO DE LARRAINZAR**, actualment en la seva collita 2007, un vi que ha madurat durant 15 mesos en barrica de roure francès, de color vermell picota, amb una gran intensitat d'aromes que en boca es presenta potent, robust i carnós, amb bona acidesa i un taní que aporta una bona estructura i un llarg recorregut.

www.pagodelarrainzar.com

Dins de les activitats professionals previstes per el dilluns dia 14, tindrà lloc un Show Cooking en el que el xef del restaurant La Cúpula, Patrik Mariot presentarà:

LA CUINA DE LA NATURA, AMB PRODUCTES AUTÒCTONS ANDORRANS.

En el mateix acte el sommelier del restaurant José Antonio Guillermo presentarà el CIM DE CEL, UN VI ANDORRÀ D'ALÇADA.



Patrik Mariot (Marco) i José Antonio Guillermo

MENÚS TEMÀTICS DE CUINA EMPORDANESA

El proper dia 23 d'aquest mes de març, el restaurant La Cúpula del Hotel Plaza, oferirà un sopar de la cuina empordanesa.



El xef Toni Saez

sa més actual oficiada per el xef Antoni Sáez, director gastronòmic del restaurant El Far de Llafranc, un dels establiments destacats del col·lectiu "La Cuina de l'Empordanet". El xef Antoni Sáez, amb una brillant trajectòria, va deixar molt bona petjada entre nosaltres en la seva estada professional a l'Hostal Sant Pere del Tarter. Els andorrans tindrem en aquesta ocasió l'oportunitat de gaudir d'una cuina rescatada del receptari tradicional interpretada amb la genialitat del xef utilitzant els productes frescos de temporada.

espai descobrir

notícies sobre tota mena de productes

CHEESE'S ART

Després de dècades d'experiència en el sector formatger al Principat d'Andorra, la família Sangrà ha decidit obrir un restaurant especialitzat a Barcelona. Fondues, raclets, amanides i taules de formatges, són algunes de les elaboracions que s'hi poden tastar.

c/ Enric Granados, 13 - Barcelona
Tel. 93.532.11.25

www.cheesesart.com/motor.php

COSTA BRAVA VERD HOTELS S. C. C. L.

La cadena gironina d'hotels independents ha estat escollida premi "Cooperativa de l'any" per la seva tasca empresarial i de model de gestió.

Costa Brava Verd Hotels és una empresa constituïda formalment com a cooperativa per tal de garantir la participació lineal i homogènia dels quaranta sis hotels independents de les comarques gironines que l'integren.

PARADORES

Paradores presenta a Madrid Fusión la seva nova proposta gastronòmica per l'any 2011 basada en la cuina sostenible, tradicional i de sempre. Una proposta que es concreta en cada un dels 93 Paradors de Turisme escampats per la geografia espanyola, per presentar la seva nova proposta gastronòmica. prensa@parador.es Tel. 91 516 67 10

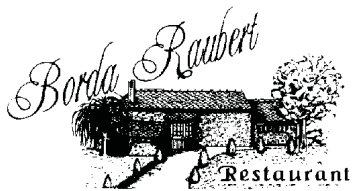
ESTABLIMENTS VIENA

Com cada any, Establiments Viena, actualitza la seva carta i presenta noves propostes; enguany incorpora noves mides i formats, en alguns dels productes de sempre, que facilitaran als clients fer combinacions al gust de cada consumidor i a preus que cerquen adaptar-se millor a cada butxaca. Les novetats de cara al 2011 són: l'amanida bàsica, un format petit ideal per combinar amb qualsevol entrepà de la carta. Flautins de llom i de bacon, les tradicionals flautes, calentes del Viena de llom i de bacon es presenten en format flautí, més petit.

Ideal per combinar i menjar a qualsevol hora del dia, ja sigui per esmorzar o per fer un àpat. Patates fregides, s'incorpora a la paperina, en una mida ideal o familiar. Aquest nou format és més pràctic, fàcil d'emportar i permet mantenir el producte calent i cruixent durant més temps. La carta del Viena compta amb més de 50 referències d'entrepans freds i calents, amanides, croissanteria i cafeteria. Tots els Viena ofereixen també una trentena d'entrepans que es poden preparar amb pa sense gluten, apte per els celíacs.

www.viena.cat





BORDA RAUBERT

Aquest restaurant ofereix la més autèntica i genuïna cuina andorrana basada en productes autòctons. La família Troguet Ribes, per optimitzar al màxim les matèries primes que utilitzen al restaurant i garantir la seva qualitat i autenticitat, va ampliar i reestructurar la Casa de Turisme Rural Can Serni, en la que mercès a la seva activitat agropecuària s'obtenen el 90% dels embotits i pernills, els bolets, els confits, les carns de conill, pollastres, xais, ous i hortalisses que conformen l'elaboració dels plats del restaurant Borda Raubert, un referent d'inexcusable visita per tothom que vulgui gaudir d'una cuina ancestral fruit de l'utilització d'aliments conreats i criats per la família.

Ctra. d'Arinsal
AD300 La Massana
Tel.: 835420

[clikar per a + informació](#)



DON DENIS

Situat en ple centre comercial de Les Escaldes aquest establiment, amb més de trenta cinc anys de trajectòria, es el punt de trobada d'esportistes i gent popular que visita el país. El seu propietari, Denis Garcia, es un d'aquells personatges a quins la professió els va com anell al dit. El seu do de gents, la seva proverbial amabilitat i el fet de no regatejar hores de treball, l'han fet mereixedor de l'estima i la consideració d'una innumerable clientela. El restaurant Don Denis ofereix totes les possibilitats, des del millor peix i marisc a les carns de qualitat i els guisats amb més tradició, sense oblidar un assortiment de tapes elaborades amb la creativitat i cura del xef Manel Leitao. La cuina ofereix un servei ininterromput. Disposen de sales adequades per a tota mena de celebracions.

c/ Isabel Sandy, 3
AD700 Escaldes-Engordany
Tels.: 820692 - 823742
restaurantdondenis@andorra.ad

[clikar per a + informació](#)



espai **Conèixer** esdeveniments i altres fets



FESTAST

Fira Alimentària per al consumidor – El Patronat Municipal de Fires de Tortosa, organitza el FESTAST en la seva segona edició. Les Terres de l'Ebre, en l'oferta de producte de qualitat i la indústria agroalimentària tenen un pes importantíssim, juntament amb la tradició comercial de la cruïlla entre Catalunya, Aragó i el País Valencià, és l'entorn idoni per apropar l'oferta alimentària als professionals i als consumidors.

FESTAST es presenta de nou com una fira oberta a productes i procedències, on es prima la qualitat, una fira moderna, celebrada al Pavelló Firal de Torto-

sa amb tots els serveis per visitants i expositors, i tota una experiència per a ambdós col·lectius.

FESTAST 2011 tindrà a més una oferta de activitats paral·leles adreçades per al gran públic, així com, dilluns 14 de març, una jornada exclusiva per a professionals on podran descobrir l'oferta d'empreses del sector i les propostes de ponents de prestigi.

FIRA DE TORTOSA
PATRONAT MUNICIPAL DE FIRES
Pavelló Firal

Av. Remolins, s/n 43500 TORTOSA

Tel. 977 44 98 83

firotortosa@tortosa.cat

www.festast.cat





LA BORDA DE L'AVI

Amb més de trenta anys de trajectòria aquest restaurant ofereix la possibilitat de gaudir de l'autèntica cuina de muntanya amb les millors carns a la graella i a l'ast. La cuina que oficia el xef Manel Pérez està basada en l'utilització de productes de l'entorn elaborats amb senzillesa respectant al màxim els sabors naturals. Molt bon bacallà, refrescants amanides i reconfortants brous i escudelles.

Ctra. d'Arinsal
AD400 La Massana
Tel.: 835154

[clikar per a + informació](#)



LA CÚPULA

El refinament i el mètode en el treball distingeixen aquest establiment que ha sabut fidelitzar un equip sòlid i molt professional. La seva proposta respon a l'alta cuina, moderna, creativa però ponderada, sense caure en lo banal. Al front dels fogons, Patrick Mariot (Marco), un jove francès que utilitzant matèries de primera qualitat, ofereix novetats de temporada, amb senzillesa i tocs personals, amb bona vestimenta dels plats amb sabors naturals. La carta de vins, a càrrec del sumiller José Antonio Guillermo, ofereix vins d'arreu del món seleccionats amb criteri professional.

HOTEL PLAZA
c/ Na Maria Pla, 19-21
AD500 Andorra la Vella
Tel.: 879444

[clikar per a + informació](#)



ÉS ANDORRA

En el millor emplaçament de la capital conjugant bona situació i exclusivitat aquest establiment sota la batuta del xef Pere Lladó, presenta una cuina que en base al receptari tradicional no renuncia a la creativitat i a la imaginació més ponderada. Ofereixen la possibilitat de optar per un menú degustació molt complert. A l'estiu el client pot gaudir d'una selecció de tapes a la bucòlica terrassa o escollir d'una carta de còctels ben concebuda. L'Andorra Park Hotel, per el conjunt dels seus serveis i instal·lacions, és l'establiment en el que s'organitzen events oficials i tot tipus de celebracions familiars i d'empresa.

ANDORRA PARK HOTEL
Les Canals, 24
AD500 Andorra la Vella
Tel.: 877777

[clikar per a + informació](#)



CAN MANEL

La família Flinch Font porta ja més de trenta anys oferint una cuina que, partint de la més tradicional, segueix en constant evolució. En l'actualitat, Carles Flinch, la segona generació de la saga, està al front dels fogons, incorporant als afamats cargols a la llauna, els plats de caça i carns del país, cuinats segons el receptari andorrà, especialitats que porten el segell d'en Carles, gran coneixedor de la cuina actual. El que es tradueix en una carta concebuda per acontentar tots els gustos i tendències. Al celler d'aquest restaurant i reposant vins de les millors anyades de les denominacions d'origen més acreditades.

c/ Mestre Xavier Plana
AD500 Andorra la Vella
Tel.: 822397

[clikar per a + informació](#)



5 L'EMPRESA
Can Galderic elabora fruita seca d'alta gamma per a paladars molt exigents

6 LES VINYES
Els vins obtinguts a més de 1.000 metres d'altura ofereixen trets únics

8 LA RECLAMACIÓ
Els mestres forners reclamen lleis específiques per protegir el pa artesà

9 EL RECONeixEMENT
Dos nous productes carnis d'Espanya obtenen el segell Producte de l'Any

10 EL PRODUCTE
El bacallà s'ha convertit en una de les matèries primeres més exquisides de l'alta cuina

11 L'ESTRENA
Els germans Adrià contribueixen a l'evolució de la tapa en el seu nou local del Paral·lel, Tickets

el personatge | Miguel Celades | Activista social

TEXT ALBERTO LARRIBA FOTOGRAFIA ANNA ALEJO

Agitador de consciències

Fa deu anys va descobrir que “el món no és com ens l'expliquen”. Fart de tant “cinisme”, va decidir agafar el toro per les banyes i emprendre una croada personal per desemmascarar moltes de les “grans mentides” que manipulen la realitat social, política, energètica, alimentària, sanitària, etcètera. Com un Quixot del segle XXI, Miguel Celades lluita contra gegantins molins de vent (les grans corporacions) que dirigeixen el món al seu lliure albir. Titllat de “conspiranoic”, Celades actua des de les trinxeres del moviment alternatiu per “responsabilitat social”. La seva missió és “agitar consciències”, aconseguir que la gent “reflexioni i es faci preguntes”. Si els mitjans de comunicació –“subjectes a interessos econòmics”– no es fan ressò de la situació, ell s'ofereix com a voluntari per denunciar les pràctiques irregulars dels lobbies. ¿Xarlatà? ¿Il·luminat? ¿Heroi? ¿Valent? Vostès jutgen.



“Hem de plantar cara al sistema”

ESPECIALISTES en alimentació, nutrició i salut participen aquest cap de setmana –12 i 13 de març–, en el congrés Alimentació Conscient que tindrà lloc a Barcelona, a l'auditori Axa de L'Illa Diagonal. L'esdeveniment pretén donar a conèixer les veritats i mentides que s'amaguen darrere dels aliments que ingerim i les conseqüències que tenen sobre la salut. Miguel Celades és un dels promotors de la trobada.

“En l'alimentació hi ha una sèrie de productes [aspartam, trans-gènics, fluor, mercuri, etcètera] que no haurien d'estar al mercat”, adverteix Celades. Segons l'activista social, diversos estudis demostren que “el fluor és un residu radioactiu, que la llet de vaca no és bona per a les persones i que la carn provoca un excés de proteïnes i augmenta el colesterol”. No obstant, les grans corporacions fan cas omís d'aquestes consideracions. ¿Per què? “Són les que manen i pa-

guen estudis que estan manipulats”, denuncia Celades. Des del moviment alternatiu sí que es pregunten la raó que mou el lobby alimentari a utilitzar “substàncies tòxiques” en determinats productes. “Som lliures i independents i tenim l'obligació moral d'advertir la societat d'aquestes actuacions”, declara l'activista.

EXIGIR RESPONSABILITATS “Ens hem de començar a plantar, reclamar el nostre dret a la lliure informació i exigir responsabilitats als governants, que ens diguin les coses clares”, argumenta Celades. Tampoc entén “la prohibició que pesa sobre algunes plantes naturals, com l'estèvia, que prevenen i curen malalties greus”.

Davant d’“incoherències” com aquestes, el congrés Alimentació Conscient es planteja dos objectius fonamentals: per un costat, “denunciar certes pràctiques i divul-

“Tenim l'obligació moral de denunciar les grans mentides”

“Hi ha una sèrie de productes que no haurien d'estar al mercat”

gar informació que la gent no coneix”, i per un altre, “aportar solucions”. Aquestes passen per “una alimentació més natural i un consum ètic, sostenible, solidari i saludable”. “Hem de deixar d'introduir-nos verí, pensar més a alimentar-nos que a menjar”, aconsella Celades. Segons la seva opinió, s'estan cometent “verdaderes atrocitats” que convé eradicar. “Si no ho fem per ètica, fem-ho per nosaltres”, afirma.

TENACITAT I PERSEVERANÇA Convertit en flagell de les grans corporacions, Celades advoca per ser valent i “plantar cara al sistema”. ¿Com? Fent-se preguntes i fent un pas cap endavant: “Necessitem herois en les agències de protecció de la salut, entre els periodistes, en el col·lectiu mèdic, que surtin i diguin ‘jo em planto’”. El camí és llarg. “Canviar la consciència de la societat és difícil”, reconeix Celades. Però si alguna cosa distin-

geix un antisistema és el coratge, la tenacitat i la perseverança. “Als que ens desacrediten els dic que les coses, al final, cauen pel seu propi pes”.

Els altermundistes són conscients que la seva lluita està plena d'obstacles. “Hi ha moltes coses que no sabem, només veiem el que reflecteix la llum, res més. Coneixent qui mou realment els fils del món, aquest govern paral·lel a l'ombra, i admetent la seva força, no sóc gaire optimista, però sí que crec que hi ha una esperança: quan una persona es desperta és capaç de despertar-ne 100 més al seu voltant. La veritat ens fa lliures”, manifesta Celades.

¿Val la pena seguir lluitant? “Sí. Arriba un moment en el qual t'adones que el cos és el menys important, el que és important de debò és l'ànima. Sóc més feliç ara, no tinc res a perdre. Lluitar per un món millor és possible”, proclama.

PUR SUC D'OLIVES FRESQUES

L'oli d'oliva verge extra –i només el que ve així definit a l'etiqueta– és pur suc d'olives fresques i en perfectes condicions, que mostra un gust i una olor irreprotxables, és a dir, sense cap defecte. A més a més, aquest tipus és el que millor conserva les propietats saludables que, segons asseguruen diversos estudis científics, ajuden a la pre-

venció de malalties cardiovasculars, a l'alleujament de l'artritis i al retard de l'envelliment.

Per descomptat, funciona molt bé a l'hora donar sabor a les amanides o altres productes en cru, però no s'ha de desdenyar a l'hora de fregir, ja que creix més en volum, suporta les altes temperatures i no provoca males olors.

A Catalunya existeixen un bon nombre d'empreses productores –grans i petites– que elaboren oli segons els mètodes tradicionals però, al mateix temps, aplicant les noves tecnologies. Algunes estan integrades en les cinc denominacions d'origen existents: Baix Ebre-Montsià, Empordà, Garrigues, Siurana i Terra Alta.

OLIS I VINAGRES D'ALTA GAMMA D'OLIS BARGALLÓ

Toc final gourmet
per a qualsevol plat

TEXT XAVI DATZIRA

L'OLI d'oliva està íntimament lligat a l'evolució dels països mediterranis des de l'antiga Grècia, i s'ha convertit en pilar bàsic de la seva dieta segle rere segle, fins a arribar en plena forma a l'època actual. No obstant, malgrat que forma part intrínseca de la cultura catalana i espanyola, encara existeix una certa confusió sobre els diferents tipus que existeixen i les enormes diferències que hi ha entre ells. Una qüestió que s'ha convertit en cavall de batalla de productors com Olis Bargalló, que ofereixen un oli d'alta gamma, capaç de marcar la diferència per si mateix i de portar les receptes fins a un altre nivell gastronòmic.

L'únic capaç d'assegurar la màxima qualitat i conservar totes la propietats organolèptiques és l'oli d'oliva verge extra, ja que és suc 100% d'oliva elaborat a partir de procediments mecànics utilitzant els millors fruits obtinguts en el seu punt just de maduració. Quan presentat algunes lleus alteracions en els seus paràmetres analítics o sensorials es parla llavors d'oli d'oliva verge, mentre que el d'inferior categoria es denomina oli d'oliva a seques, i és una mescla d'oli refinat amb un lleu percentatge de verge extra. D'aquí la diferència de preu.

DIFERÈNCIA NOTABLE

No obstant, en aquest cas, val la pena assumir l'increment. “No fa falta, ni de bon tros, ser un expert per notar la diferència quan es fa una

comparació. Quan la gent prova el verge extra no dubta a comprar-lo, però encara hem d'esforçar-nos per explicar les diferències", assenyala Francesc Bargalló, que representa la tercera generació d'Olis Bargalló. Això sí, el missatge va calant "a poc a poc".

La companyia de Castellví de Rosanes s'ha especialitzat a servir a tots els nivells del canal de restauració, ja siguin restaurants grans o petits, orientats a l'alta gastronomia o la cuina tradicional. "Elaborem productes per a tots aquells locals preocupats per cuidar els detalls i oferir, cada un a la mesura dels seus recursos, el millor de la tradició gastronòmica del Mediterrani juntament amb les innovacions i la imaginació contemporània", explica. Per exemple, disposen de dos tipus de llaunes de diferents tipus d'olis vegetals pensats per fregir.

TOTA LA SEVA PERSONALITAT

De totes maneres, són els olis guardats els que saben com captar l'atenció del gastronòm. La seva gamma de verges extra presentats en ampolla de 250 mil·límetres consta de tres varietats, que mostren amb tan sols uns gotes tota la seva personalitat. En primer lloc, l'oli d'oliva arbequina –petita i exquísida–, és mostra suau i aromàtic, mentre que quan es presenta verd i sense filtrar manté intactes les propietats i la puresa del fruit de l'olivera. Per un altre costat, Bargalló també elab-

LA RECEPTE

ORIO L·LAVINA PROPOSA UN ARRÒS AMB MARCAT GUST D'ARBEQUINA

L'oli d'oliva verge extra funciona amb els productes més simples, per exemple, aportant el toc final a qualsevol amanida o completant l'alquímia del pa amb tomàquet. Però també pot formar part de plats més complexos, convertint-se en un ingredient de ple dret. Oriol Laviana, xef del Cigró d'Or de Gelida i del Mercat de Vilafranca del Penedès, es declara fan de la varietat arbequina. “Es tracta d'un oli molt fresc, herbací i afruitat, molt bo per degustar en cru. Fins i tot amb pa i xocolata queda exquisit”, assenyalà. Però, a més, proposa un arròs d'oli, amb una recepta que passa per cuinar un arròs bullit, deixar-lo refredar una estona i lligar-lo amb l'oli com si fos una maionesa. “Es tracta d'un plat molt untuós, on es nota la separació entre gra i gra, amb el gust de l'arbequina com a protagonista”.

Llavina, amb tot just 25 anys va obrir el Cigró D'Or amb l'objectiu de "**firmar en primera persona**" i "**posar el llistó a l'altura que un mateix decideix**". Ara han passat prop de vuit anys i mig i la seva cuina ha anat madurant amb el pas del temps, amb grans moments entremig, com el títol de Cuiner de l'Any del 2009 obtingut al Fòrum Gastronòmic de Girona. "**He passat de ser un corredor de 100 metres lliços a un de marató**", assegura, reafirmant el seu interès per la "**cuina tradicional ben feta**". Un enfocament gastronòmic en el qual preval el producte de qualitat, si pot ser, seleccionat de primera mà al mercat i de la terra. En aquest aspecte també recalca un altre producte d'Olis Bargalló, el vinagre agredolç de riesling. "**Va molt bé per fer vinagretes destinades a amanides, ja siguin amb fruita fresca o seca**", apunta Oriol Llavina.

bora un cupatge de les varietats ho-
jiblanca i picual, aconseguint fu-
sionar el sabor dolç de la primera
i el picant de la segona.

Un altre dels productes estrella de la casa és l'oli d'oliva verge extra presentat en format magnum, és a dir, en una ampolla bordelesa de litre i mig. "És afruitat, molt gustós i aromàtic", descriu Francesc Barçalló. S'obté de la primera extracció en fred i és suc 100% d'oliva arbequina natural sense filtrar, tal com s'elaborava antigament, quan sortia directament del molí. Les olives provenen de la zona de Siurana (Tarragona) i el resultat és una oliva d'aspecte verdós i una mica tèrbol, que sap reflectir fidelment el sabor característic de la varietat catalana.

NOVES SENSACIONS

El segell distintiu l'aporta la gamma d'olis aromàtics, que són capaços de mantenir la qualitat original i, al mateix temps, d'aportar

noves sensacions, gustos i aromes. "Es tracta de verge extra 100% natural, però macerat en cada cas amb productes com all, farigola, bitxo, quatre pebres, alfabrega o herbes provençals, per aconseguir d'aquesta forma que el conjunt quedi perfectament aromatitzat", afegeix el responsable d'Olis Bar-galló.

Aquesta firma també s'ha introduït recentment en el camp dels vinagres, fruit de la demanda popular: «**És un món nou per a nosaltres, però el cert és que està funcionant molt bé**». Destaca el balmàic de Mòdena, elaborat en aquella província italiana i envellit en barrika, el vinagre de cabernet sauvignon o l'elaborat amb vi de la DO Jerez. També disposen d'uns agridolços «**excepcionals**» de merlot i riesling. En tot cas, siguin ells o vinagres, productes capaços d'encertar en el toc final de qualsevol plat.

LA SELECCIÓ

**LA FIRMA DISPOSA D'UNA
GAMMA DE VERGES
EXTRA DE DIVERSES
VARIETATS, AIXÍ COM
AROMATITZATS**



CAN GALDERIC ÉS GARANTIA DE QUALITAT

De Santa Eulàlia de Ronçana al món

TEXT ALBERTO LARRIBA

SOTA LA MARCA Can Galderic, Jaume Uñó (foto), empresari de Santa Eulàlia de Ronçana, ha anat creant una petita empresa familiar de fruita seca. "El primer record que tinc és de principis de setembre recol·lectant les avellanes a casa amb el meu avi, que sempre em deia que no em dedicués a la fruita seca perquè és un món molt sacrificat". Uñó va declinar el consell i avui dirigeix una empresa que s'ocupa de tot el procés de cultiu, elaboració i distribució del producte.

Can Galderic posseeix plantacions de fruita seca pròpies i també compartides. També porta a terme un programa d'investigació finançat amb fons propis per a **“la recuperació de varietats endèmiques de les diferents zones geogràfiques catalanes”**, explica Unó. En aquesta tasca compta amb la col·laboració de diferents agricultors joves que permeten donar un nou impuls al sector agrari.

EN BOTIGUES GURMET

En l'apartat corresponent a la distribució, l'empresa utilitza el sector de la restauració i els hotels més luxosos de tot el món com a canals de venda. "Durant l'últim any —diu Uno— també hem començat a incorporar botigues i establiments de productes gourmet d'Europa i els Estats Units que ens aporten el 40% de la facturació". A Espanya, fins ara, Can Galderic està present en hotels d'alta gamma i en restauració, però cada vegada és més gran l'interès mostrat en els seus productes per les botigues gourmet.

clara el propietari de Can Galderic. De cara al futur, aquesta empresa tre

DIFERENTS TIPUS DE LLENYA

Per preservar la qualitat del producte, l'empresa mima el procés d'elaboració fins a l'últim detall. Per començar, **"la torrefacció de la fruita seca es fa amb diferents tipus de llenya (olivera, alzina, roure, entre altres)",** un factor essencial per poder oferir un resultat impecable. Unó especifica que les ametlles i les avellanes són l'especialitat de la casa, reconegudes pel món en el termini d'un any, avança Jaume Unó. L'emplaçament del local ja està decidit (a la zona del Gòtic), però la conjuntura actual aconsella ser previngut i tenir "calma". Una altra iniciativa que genera especial il·lusió a Can Galderic és **"la creació d'una agrobotiga al nostre poble, a Santa Eulàlia de Ronçana"**, proclama l'empresari.

gastronomia

Espai
per descobrir
conèixer
i aprendre

Número 1. Març 2011

presentació



Joan Berenguer,
gastrònom

L'espai que neix aquest mes de març no pretén altra cosa que oferir tota mena d'informació sobre aquest món tan apassionant com és el de la gastronomia i els vins. Tothom és coneixedor del gran "boom" experimentat per aquests sectors els darrers anys, un fet que ha propiciat el desenvolupament d'una cultura que crec paga la pena divulgar. Els restaurants, establiments i vins que apareixen estan seleccionats seguint un criteri personal no subjecte a cap interès comercial ni publicitari. Espero merèixer l'atenció de tots vosaltres i seria per a mi de gran ajuda rebre notícies, suggeriments i crítiques.



RESTAURANT 120

El passat mes d'agost, els germans Cruz van inaugurar aquest establiment que representa la culminació d'una obra mestra en tots els sentits. El local dedica tres plantes amb servei de restauració en les que el client gaudeix d'una variada oferta culinària en tots i cadascun dels espais: brasserie, rostidor, pizzeria, tapes, cerveseria, sushi bar i venda de vins. Disposen d'un dels cellers més assortits del país, amb vins i espirituosos que marquen la diferència, que ve donada pel criteri professional dels sumillers de Clàssic Vins.

Av. Meritxell, 120
AD500 Andorra la Vella
Tel.: 865345
120 @andorra.ad



Coneixement i complicitat

Els últims mesos han estat bastant frenètics –en positiu– per a Dani Lechuga, xef i propietari del restaurant Caldeni (www.caldeni.com). A l'octubre publicava el seu primer llibre, *La cocina de la carne*; l'Acadèmia Catalana de Gastronomia li atorgava el títol Cuiner Jove del 2010 al desembre; i al febrer arribava la culminació amb la distinció de Cuiner de l'Any 2011 del Fòrum Gastronòmic de Girona. **“Valoro molt aquests premis perquè no són fruit d'un concurs en què elabores un plat que no tornaràs a fer mai, sinó que reconeixen la teva feina del dia a dia davant els clients”,** assenyala.

Així que, vist en perspectiva, el canvi d'orientació emprès fa gairebé dos anys va ser més que encertat. Com molts altres joves xefs, Dani Lechuga es va decidir un dia a obrir el seu propi restaurant en un petit local de l'Eixample, a prop de la Sagrada Família, per posar en pràctica la seva visió de la gastro-

nomia d'autor. Les coses no li van anar malament, però encara no havia trobat el seu propi camí. Fins que va decidir tornar als orígens i centrar-se en la carn, un món que coneixia bé per tradició familiar. **“Especialitzar-te et permet diferenciar-te, deixar de ser un més, a més de seguir aprenent continuament”,** assenyala.

Això sí, la carta del Caldeni no és un extens tractat *carnívor*. Al contrari, en l'apartat de la carn només hi consten quatre receptes –més alguns suggeriments segons la temporada o la matèria primera– excepcionalment seleccionades: filet Angus Beef Nebraska, Wagyu Kobe Beef de l'Uruguai però criat a l'estil japonès, bou de més de 48 mesos de selecció especial i bisteix tàrtar. S'hi ha d'afegir un altre plat marca de la casa, com el ravioli de cua de bou, que per a aquesta ocasió amaneix amb Emmentaler AOC. La clau, com sempre, es troba en la matèria

primera: **“Gràcies a la confiança amb els proveïdors puc seleccionar les peces abans que arribin al mercat”.** Encara que després s'ha de dominar l'art de la planxa: **“Hem anat aprenent que cada carn requereix un tracte diferent, més o menys temps de cocció, cuinar-la d'una peça o tallada, servir-la més o menys feta...”.**

Però les opcions gastronòmiques no es queden aquí. Dani Lechuga tracta el peix –el bacallà fix a la carta més el suggeriment del dia– amb la mateixa rigorositat. I també s'hi han de sumar entrants que van camí de convertir-se en clàssics de la casa com el tataki de tonyina o la coca de *foie micuit*. I fins i tot algunes tapes com les patates braves o la cecina de Lleó. **“Són detalls que sumen, volem que la gent mengi bé sense necessitat de ser un gran gastrònom. Al cap i a la fi, volem oferir una cuina de complicitat”,** conclou.



RAVIOLI DE CUA DE BOU AMB FORMATGE EMMENTALER AOC

Sabor intens marca de la casa

INGREDIENTS

PER A QUATRE PERSONES

- 2 quilos de cua de bou
- 1 ceba
- 1 pastanaga
- 1 branca de farigola
- 3 grans d'all
- Sal
- Pebre
- 2 litres de vi negre
- 150 grams de rossinyols
- Mantega
- Espessidor
- 4 làmines de pasta fresca
- 4 làmines de formatge suís Emmentaler AOC

PREPARACIÓ

En primer lloc, es tallen les verdures i es col·loquen en una safata per al forn, amb la cua de bou també tallada. Se salpebren i es posen al forn una hora a una temperatura de 180 graus. A continuació es deixa refredar el contingut i es passa a una cassola, on s'aboca el vi negre fins que quedi cobert completament, per deixar-lo macerar a la nevera durant un total de 12 hores. Una vegada passat aquest temps es bull durant quatre hores a foc lent fins que la carn se separi de l'os. Es va afegint aigua a mesura que el vi es va reduint.

Una vegada cuinat, se separa la carn de l'os i es reserva. Es rectifica de sal i pebre i es cola la salsa resultant, que es redueix al foc fins a la meitat. Després es lliga amb la mantega i algun espessidor, sempre que sigui necessari. Per un altre costat, es bull la pasta per poder elaborar els raviolis amb uns 120 grams de cua de bou.

Finalment s'escalfen els raviolis, s'hi aboca la salsa per sobre i s'hi afegeixen els rossinyols. El toc final l'aporten les làmines fines de formatge suís Emmentaler AOC, que es col·loquen a la part superior.



LA RECUPERACIÓ DE LA TRADICIÓ

El pa és un element gastronòmic d'indiscutible referència, i una vegada més, França n'hi ha sabut treure partit, ubicant-lo com un dels seus estendards culinaris. Un dels secrets que explica la bona fama del seu pa és la conservació de la tradició artesana. La recerca inces-

sant de la qualitat i l'elevat grau d'autoexigència dels mestres forners francesos han aconseguit que a França sigui fàcil trobar bon pa, com a mínim, pa autènticament artesà. Al nostre país, en canvi, aquest deliciós producte ha estat el gran oblidat durant dècades i, malgrat te-

nir més de 310 varietats autòctones, el pa encara no representa un dels pilars de la nostra avui renovada cuina d'avantguarda. Revertir aquesta situació és, sens dubte, un dels grans reptes que afronta el sector al nostre país.

ELS MESTRES FORNERS RECLAMEN LLEIS PER PROTEGIR EL PA ARTESÀ

Més saborós i saludable

MENTRE QUE al nostre país l'intrusisme començava fa dècades a carregar-se un sector forner que tendia a oblidar les pràctiques artesanals, al país veí, el Govern francès blindava una de les seves delícies gastronòmiques més preades amb fèrries normatives. Una d'aquestes, la llei de La Baguette Tradition es va dictaminar l'any 1993 com a resultat dels incomptables esforços de l'historiador Steven Kaplan, que va instar els seus conciutadans a rebutjar les baguets modernes, que va qualificar d'insípides i inodores, a favor dels més saborosos pans francesos.

Gràcies a aquesta normativa, els forners francesos només poden denominar baguets les que realment estan elaborades amb el mètode tradicional: utilitzant determinades farines franceses, llevats i massa mare naturals, aigua i sal. Així mateix, els establiments que es cataloguin com a artesans han de ser-ho realment, i demostrar que s'hi elabora i es dispensa pa elaborat estrictament amb mètodes tradicionals.

EVITAR CONFUSIONS

Aquí no són pocs els mestres forners que anhelan normatives d'aquest tipus. Saben que amb aquest tipus de lleis s'afavoriria la cultura del pa, ja que no es confondria el consumidor amb falsos rètols ni amb establiments maquillats de tradició. **"Estem encara molt lluny del que s'ha fet a França; mentrestant, seguirem veient rètols en què posen *pa artesà* en llocs on en realitat es ven pa industrial"**, es lamenta Xavier Barriga, mestre forner fundador dels forns artesans Turris.

De fet, molts pans industrials estan tan reeixits i volen imitar tant l'aspecte dels artesans, que fins i tot pot ser complicat distingir l'un de

l'altre. **"Cada dia el pa industrial s'assembla més a l'artesà, perquè estan millorant tots els processos d'elaboració, cosa que, per altra banda, és positiu, ja que del que es tracta és que hi hagi pa bo, perquè si es fa mal pa, el consumidor deixarà de menjar-ne, però si es fa bon pa, se'n comprarà més i s'interessaran cada vegada més a buscar un pa de qualitat"**, argumenta Xavier Puigseslloses, mestre forner creador de la famosa Coca del Mossèn.

SABOR, AROMA I COLOR

Però, ¿com es pot arribar a distingir un pa artesà del que no ho és? Com diria Steven Kaplan, **"si el pa té ànima, aquesta ànima és la seva aroma"**. Efectivament, per l'aroma podem reconèixer un pa artesà, però per a això hauríem d'estar molt ben entrenats.

Hi ha altres factors que ens poden ajudar a distingir un pa artesà del que no ho és. Per Xavier Barriga, l'artesà **"és aquell que es pot menjar sol, que no necessita acompanyants, perquè per si mateix és una delícia. És un pa reposat, mai calent, perquè la calor disfressa mancances; un pa amb gust de pa –tot i que sigui una obvietat–; amb crosta cruixent i una molla lleugerament humida i de color crema, mai blanca; que tingui bona relació pes/volum, és a dir, que no sigui ni excessivament compacte, ni molt fluix"**. Però si hi ha una característica fàcil de detectar a la vista d'ulls poc experts és l'aspecte de la sola, és a dir, de la base del pa. Aquesta ha de ser llisa i ferma, ja que ha estat enfornat sobre pedra.

En definitiva, un pa que, gràcies a la seva elaboració i els seus ingredients, no tan sols aguanta més, sinó que fa més profit, perquè és un pa fet amb art i sa.



ELABORACIÓ

INGREDIENTS NATURALS DE QUALITAT

El pa artesà és més saborós i saludable que el que s'elabora a nivell industrial, bàsicament perquè es realitza amb ingredients naturals de gran qualitat –farina, aigua, sal i massa mare-. No s'utilitzen mai additius o millorants, ja que aquestes substàncies químiques són les que fan que el pa s'elabori més ràpid, sense el temps necessari perquè els llevats naturals fermentin. És

per aquest motiu que els pans artesans es fan amb dues i tres fermentacions. Els forners artesans advoquen per utilitzar només forns de pedra i neguen la utilització del fred negatiu –per sota de 0° C– al llarg de tot el procés. Un altre dels factors imprescindibles és que cada peça tingui la seva forma; no en va, s'ha de modelar a mà.



CÒMODE ENVÀS I UN SABOR MÉS AUTÈNTIC

Es pot tenir sort una vegada, com a màxim un parell. S'ha de ser molt bo per guanyar per tercera vegada un concurs. I si n'hi ha una quarta, el premiat és digne d'anàlisi. És el que li ha passat a la firma Espuña, que aquest any ha tornat a obtenir el segell Producte de l'Any. L'opinió de 10.000 consumidors de tot Espanya ha servit per reconèixer dues novetats de l'empresa càrnia. Es tracta de les Barretes de xoriço i les Barretes de fuet d'Olot.

En la seva victòria ha resultat definitiva la comoditat de l'envàs, divisible en dos alvèols, cada un amb dues barretes. Aquesta presentació facilita el seu consum en qualsevol moment i en qualsevol lloc, tant si s'està a casa, de pícnic o durant un dia de platja amb amics. Així, Espuña s'adapta a les necessitats dels nous consumidors i al seu estil de vida.

Però per convèncer-los no n'hi havia prou amb un envàs atractiu. S'havia de renovar la fórmula. Per això, s'han revisat les receptes d'aquestes barretes, per oferir un sabor més autèntic i tradicional. Com antigament.

ESPUÑA APROFITA LES CAPACITATS DEL SEU CAPITAL HUMÀ

Suma de potencials

TEXT D.R.

NO HI HA CAP EMPRESA que hagi arribat lluny sense involucrar i cohesionar els seus treballadors al voltant d'un projecte en comú. En el cas d'Espuña, aquesta estratègia es concreta en el Programa Innova, instaurat el 2003, que **"permet a tots els treballadors de l'empresa participar activament presentant idees sobre nous productes i processos"**, explica Josep Maria Riera, director de Màrqueting i Vendes.

Qualsevol podria dir que per a això ja hi ha el departament de R+D. I és veritat. Però, ¿per què limitar-se a la feina de dos o tres cervells quan es pot recórrer a més de 400, que és l'actual nombre d'empleats de la firma? Aquesta estratègia té, a més, una contraprestació per als treballadors, ja que la companyia reconeix les millors idees i les recompensa amb viatges i altres premis. Així s'incentiva l'originalitat i la creativitat.

No obstant, l'obsequi més gran –en aquest cas simbòlic– que pot ob-

tenir un treballador és veure com una idea que porta el seu nom s'acaba convertint en un producte real, que es pot comprar al supermercat. I encara més: que acaba obtenint un reconeixement públic per part dels consumidors.

Això és el que ha passat, per exemple, amb un original tancament zip per a productes envasats, que té la virtut de mantenir en les millors condicions el pernil curat i el cuit. Fresc i amb el mateix sabor i la mateixa aroma que acabat de tallar.

SEGURETAT ALIMENTÀRIA

La inversió portada a terme a Espuña per al desenvolupament de productes innovadors i en la millora de processos és molt elevada. I un dels millors exemples és el sistema de pasteurització en fred, en què l'empresa va ser pionera.

"Ens preocupava el fet que, quan es talla un aliment industrialment, amb màquines, sempre hi ha una mínima contaminació alimentària

ENQUESTES

ELS PRODUCTES S'ADAPTEN EN FUNCIÓ DELS GUSTOS DELS CLIENTS



que, amb el pas dels dies, pot proliferar a l'envàs", reconeix Riera. Per augmentar la seguretat, a Espuña van pensar que la solució passava per **"pasteuritzar el producte amb calor, però llavors variava el color i el sabor"**. Es va haver de trobar un sistema alternatiu: **"Sotmetent el producte ja envasat a grans pressions d'aigua, de prop de 6.000 bars, s'eliminava tota contaminació, l'aliment semblava acabat de tallar i es conservava a la perfecció sense necessitat de fred"**, explica Riera.

Per una altra banda, Espuña també destina un important volum de recursos a investigació de mercat, per conèixer les necessitats dels consumidors i donar la resposta més adequada. Els següents exemples són una mostra d'això.

El primer: es detecta que els usuaris busquen productes de ràpida preparació i poc complicats. Així és com es va idear un plat de tapes variades que s'escalfa al microones i que, en

un minut, permet servir un aperitiu calent.

El segon: el consumidor mostra la seva desaprovació pels envasos de pernil en què els talls s'enganxen els uns amb els altres. Com a solució, es va elaborar un paquet en què els talls fan ones, cosa que facilitava la seva separació.

I un últim exemple: es detecta que el pernil curat tallat manualment aporta un valor afegit i resulta decisiu en el moment de la compra. Després d'aquesta observació, Espuña va desenvolupar màquines pròpies que realitzaven talls desiguals, que imitaven el resultat d'un tall fet a mà, amb l'ajuda d'un ganivet de tallar pernil.

Com va dir l'escriptor i filòsof espanyol Miguel de Unamuno, **"el progrés consisteix a renovar-se"**. I per no anar a cegues, Espuña sap a qui ha d'escoltar: els seus treballadors, per una banda; els seus clients, per l'altra. Així el ple al 15 està assegurat.



CAPTURA ARTESANAL: UNA TRADICIÓ MIL·LENÀRIA

Cap sector a Noruega està tan regulat com el de la captura de l'skrei. La seva pesca es realitza de manera sostenible, per assegurar la subsistència dels bancs a la zona, considerats per la gent que hi viu com un autèntic tresor. No només es controlen les quantitats, sinó també els mètodes de pesca utilitzats. El palangre és un sistema permès: es tracta d'una llinya

amb molts hams i amb un esquer a cada ham, que es va arrossegant darrere del vaixell, gairebé de la mateixa manera que es fa en la pesca amb canyes. Amb aquest mètode s'aconsegueix el millor skrei perquè no s'aixafa i es pot portar a bord amb celeritat. També es pot treballar amb xarxes fixes o d'arrossegament, sempre que no superin la mida establerta.



L'ALTA GASTRONOMIA HA TROBAT EN AQUEST PEIX UNA DE LES SEVES MATÈRIES PRIMERES EXQUISIDES

Skrei, bacallà pota negra

TEXT PILAR ENERIZ

ELS ULLS experts dels pescadors de les illes Lofoten (Noruega), un paradís d'aurores boreals i sol de mitjanit, són els únics capaços de distingir els primers bancs de skrei així que apareixen als penya-segats. Entre els mesos de gener i abril, les aigües de les Lofoten reben el millor bacallà del món, l'skrei (que en noruec antic significa el nòmada). És un peix d'hivern procedent del mar de Barentsz, que després de 5-7 anys de creixement i arribat el seu moment de reproducció, migra fins a aquestes illes, on les aigües són més temperades i pures, per fresar, moment en què és capturat.

La història de les Lofoten està vinculada, des dels llunyans temps dels navegants vikings, a l'skrei, un bacallà d'hivern que arriba puntualment a la seva cita anual amb els pescadors que el reben cridant: «¡Ja ve, ja ve!». Ells el capturen amb cura, celebren la seva arribada al calendari i, després, tot el món l'asaboreix.

Els experts diuen que és el micro-

clima de les illes Lofoten, amb corrents marins fins a quatre o cinc graus més temperades que en latituds similars, la dura travessia de milers de quilòmetres des de l'Àrtic i la dieta durant el viatge, els responsables que el bacallà es converteixi en skrei, un *premium* tan salvatge com efímer.

Un verdader *bacallà pota negra* —com és conegut a les nostres latituds— i que treu les seves millors característiques gustatives de les condicions naturals que l'envolten: mentre les fredes aigües de Barentsz afavoreixen una carn més grassa i saborosa, el continu moviment dels corrents que el porten a les Lofoten la fan més musculosa i consistent. D'aquesta manera, aquests peixos desenvolupen un cos molt poderós que, en gastronomia, es tradueix en una exquisida carn de textura ferma i sucosa, fina i blanca.

És una perfecta matèria primera que, segons indiquen els millors cuiners, assegura l'èxit al plat.

Senyes d'identitat

Les condicions de l'entorn li donen el seu delicat sabor

La seva talla pot arribar als 1,80 metres i pot pesar fins a 45 quilos. De cos robust, té tres aletes dorsals, molt juntes per la base, i dues d'anals. La coloració del dors és variable: marronosa groguenca, verdosa, grisencsa o rogenca. Ventre blanc. La major part del greix s'acumula al fetge, cosa que li proporciona la seva exquisida carn blanca. Es diferencia d'altres bacallans, com l'islandès, perquè és més llarg i prim i té una carn més ferma, tendra i delicada.

A l'hora de la seva elaboració, l'skrei és molt versàtil, fins i tot els seus ous, el fetge i la llengua són molt apreciats. I és que, en definitiva, aquest tradicional peix no té desperdici.

TRADICIÓ

Del cap se n'obté una autèntica exquisidesa, la llengua, que protagonitza una mil·lenària tradició segons la qual el seu tall queda reservat als nens, que guanyen així uns diners extra. La resta s'asseca, se sala i pot servir de base per a una bona sopa de peix.

Els habitants de les Lofoten aprecien de manera especial l'anomenat *bacallà salat* o *verd*, que no s'asseca, sinó que es comercialitza filetejat, salat, preparat en porcions. El bacallà fresc, a Noruega, es degusta tradicionalment bullit, acompanyat de patates i mantega fosa, i regat amb vi negre. I en qualsevol país del món, entre ells Espanya, on es coneix aquest producte des de fa aproximadament una dècada, l'alta gas-

tronomia ha trobat en l'skrei una de les seves matèries primeres més exquisides, de la qual disfruten els paladars més exigents.

EL VIATGE

Per convertir-se en skrei, els bacallans porten a terme un periple tan llarg que la seva arribada a les illes Lofoten es pot qualificar de miraculosa.

Quan arriba als quatre o cinc anys de vida i el seu pes supera els tres quilos, el bacallà sent la necessitat de migrar cap a les illes Lofoten, lloc on va néixer, per fresar. Comença llavors un increïble viatge, que el transformarà en el que coneixem com a skrei. Un cop ha culminat el seu aparellament a l'arxipèlag Lofoten, torna a ser un bacallà ordinari. Les característiques que diferencien l'skrei del bacallà normal procedeixen dels canvis físics per no haver fresat i del recorregut migratori.

Actualment es pesquen al voltant de 55.000 tones de bacallà a les illes Lofoten.

DESCUBRE EL PRIMER CAVA BLANCO
ELABORADO CON UVA TINTA PINOT NOIR.



WINEin MODERATION.eu
Art de Vivre
El vino sólo se disfruta con moderación.

HA NACIDO EL PRIMER CAVA RESERVA CON ESPÍRITU JOVEN, FRESCO Y AFRUTADO. UN ESTILO DE CAVA QUE SÓLO TE PUEDE OFRECER LA VARIEDAD TINTA PINOT NOIR PROCEDENTE DE SUELOS FRANCO-ARENOSOS, MUY POBRES, Y DE UN CLIMA CONTINENTAL. DISFRUTA DE SUS INTENSAS NOTAS A FRUTOS ROJOS, DE SU ELEGANCIA Y SU FINURA. CODORNÍU REINA MARÍA CRISTINA BLANC DE NOIRS, UN CAVA EXCEPCIONAL, PARA LOS PALADARES MÁS EXIGENTES.

CODORNÍU

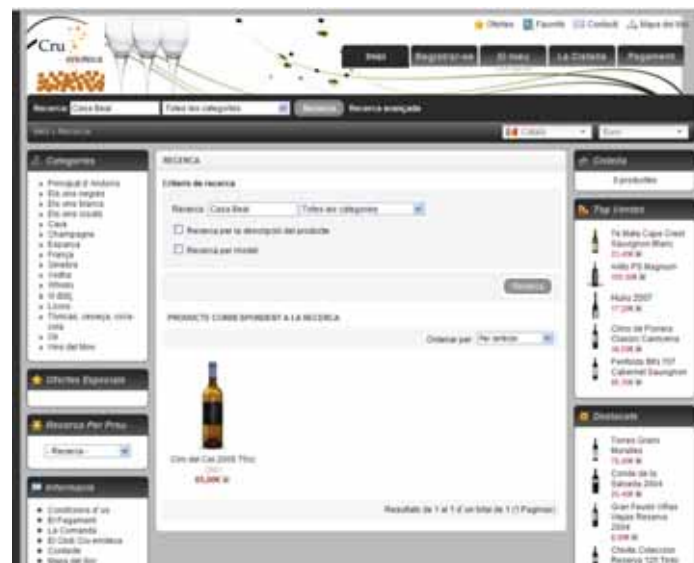
CRU ENOTECA

Cim de Cel Gewürztraminer

11/04/2011

Cercador web de vins

<http://cruenoteca.com/vins/index.php?route=product/search&keyword=Casa%20Beal>





DESCRIPCIÓ

La vinya esta ubicada al municipi de Nagol (Sant Julià), a una alçada de 1.050 metres. Es una de les vinyes de major altitud d'Europa.

Els seus terrenys de sòl franc, procedents de la degradació de pissarra sobre roca mare, han creat un entorn únic i unes característiques que fan especialment viable la varietat Gewürztraminer.

Al celler de Casa Beal tot està dissenyat per a elaborar vins blancs d'alta gamma amb la màxima qualitat i total garantia enològica. Només el raïm més selecte arriba a la premsa, intacte, per mitjà d'una cinta elevadora, i el laboratori enològic propi duu a terme un control de qualitat exhaustiu durant tot el procés d'elaboració.

Notes de tast:

En la fase visual presenta un color groc palla nítid amb reflexos verdosos.

En nas descobrim aromes nets i aromàticament molt frescos que ens recorden les rosetes de garlanda, caramel tou de plàtan, crema de llimona, litxis madurs i lleugeres notes minerals.

El pas en boca és suau i agradable amb un desenvolupament ampli on ressegueixen les aromes que ens ha revelat en nas, i sorgeixen les sensacions cítriques de la frescor de la pell de llimona.



Al llarg de la degustació prevalen les notes cítriques en les quals podem descobrir aromes de pastisseria i, fruit d'aquesta complexitat, recorda un sorbet de llimona.

El final de boca resulta molt fresc i s'hi poden apreciar algunes notes d'herbes aromàtiques com la farigola i la sàlvia.

Maridatge: Tot i que és un vi fàcilment combinable amb tot tipus d'àpats, és ideal per acompanyar tot tipus de mariscos i també resulta perfecte amb els formatges de pasta cremosa.

<http://www.casabeal.com>

ESTILO GOURMAND: A FOOD GEOGRAPHY BLOG



13/08/2010

Paulo de Abreu e Lima é gastrônomo profissional, mestre em cultura e comunicação alimentar, carioca e fundador do projeto www.ifoodorigin.com

Reportatge sobre la gastronomia d'Andorra on s'hi inclou un ampli apartat per a Casa Beal, amb vídeo inclòs.

<http://estilogourmand.blogspot.com/2010/08/andorra-o-sabor-dos-pirineus.html>

uvas de altitude

Antes de voltar a Madrid ainda havia mais um destino no meu itinerário. Tivemos uma reunião com o Juan Visa Tor, o único produtor de vinhos de Andorra cujo a família produz vinhos excelentes desde o século 16. Começaram mais ou menos quando o Brasil foi descoberto pelos Portugueses, incrível! A vinícola se chama Casa Beal, Vinhas d'Alta Montaña e fica a 1100 metros de altura. Quando chegamos o Juan estava no companhia de sua mãe, o Sr Florenti e a Sr Montserrat, um casal muito bacana que gostei e que fez questão de me mostrar a parreira centenária da propriedade de aproximadamente 140 anos. A propriedade da família tem mais ou menos 30 hectares, mas somente um com uvas plantadas no momento. O resto está sendo utilizado para o cultivo das variedades de tabaco basco e tabaco negro. A família também cria a raça Brava d'Andorra e fazem parte do projeto Reservas d'Andorra.



Andorra tem uma exposição ao sol que é perfeita, mas só os poucos profissões que chegam ao máximo a 30 ou 40 cm. Na verdade, durante esse experimento de Juan criou o ambiente perfeito para a identificação de melhor uva a ser cultivada biologicamente.



Text complet de l'apunt al blog

uvas de altitude

Antes de voltar a Madrid ainda havia mais um destino no nosso itinerário. **Tínhamos uma reunião com o Juan Visa Tor, o único produtor de vinhos de Andorra cujo a família produz vinhos excelentes desde o século 16. Começaram mais ou menos quando o Brasil foi descoberto pelos Portugueses. Incrível! A vinícola se chama Casa Beal, Vinyes d'Alta Muntanya e fica a 1100 metros de altura.** Quando chegamos o Juan estava na companhia de seus pais, o Sr Florenti e a Sra Montserrat, um casal muito bacana que conheci e que fez questão de me mostrar a parreira centenária da propriedade de aproximadamente 140 anos. A propriedade da família tem mais ou menos 30 hectares, mas somente um com uvas plantadas no momento. O resto esta sendo utilizado para o cultivo das variedades de tabaco burley e tabaco negro. A família também cria a raça Bruna d'Andorra e fazem parte do projeto Ramaders d'Andorra.

Andorra tem uma exposição ao sol quase perfeita, mas solos pouco profundos que chegam ao máximo a 30 ou 40 cm. Na verdade, durante esse experimento de Juan criou o ambiente perfeito para a identificação da melhor uva a ser cultivada biodinamicamente.



Em 1984 Juan começou uma plantação experimental plantando 10 variedades de uva, mas por um problema com a altitude e talvez pelas condições do micro terroir, a única variedade que funcionou bem foi a delicada uva Gewustrasminer. Juan contou que controla o ph do solo, deixando uma alta acidez com a intenção de produzir vinhos que são conservados naturalmente por mais tempo. Ele nos contou orgulhosos que seus vinhos podem ir fáceis ate 10 anos ou mais depois **de engarrafados**. Hoje em dia a Casa Beal produz somente 3 vinhos, um sendo o clássico seco monovarietal gewustrasminer, o ice wine e um novo vinho que foi lançado pela primeira vez em 2009, utilizando botrytis. Os vinhos de Juan apresentam muitas notas florais com alguma percepção de frutas frescas e rosas silvestres. Os vinhos Casa Beal são comercializados em Andorra, Israel, Bélgica. Nesses poucos e excelentes dias em Andorra, descobri também que a lavanda comum ou lavandula angustifolia é originaria dos Pirineus, e não de Provance no sul da França, como pensamos muitos de nós. Mas essa é uma outra história que ainda vou contar os detalhes.

1a FIRA DE VI DEL PIRINEU A TALARN 4 i 5 de juny 2011



Organitza:



Ajuntament de Talarn

Grup de festes

fontdecaps.blogspot.com

Col·labora:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural



INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi



Diputació de Lleida



Ajuntament de Lleida
Consell del Sagram



CASTELL D'ENCU



VILA CORONA



CASA BEAL TORRES



CASA BEAL TORRES



Portet



Portet



Dia 4

A les 9h visita naturalista a l'entorn de Vinyes Torres.

A càrrec de l'Estació Biològica del Pallars Jussà.

Sortida des de la plaça Anna Maria Janer.

Durant el matí, visites guiades a Bodegues Castell d'Encús (Talarn), Vila Corona (Vilamitjana) i Sauvella (Orcau).

Informació i reserves a l'ajuntament de Talarn. Tlf. 973 650812 - Marta.turisme@talarn.cat

A les 17h Visita a diferents cellers particulars de Talarn i al celler restaurat per l'ajuntament, amb tast de vins casolans.

Lloc de sortida: Plaça la Vila.

A les 19:30h Xerrada i demostració sobre els beneficis de la VINOTERÀPIA a càrrec del centre de bellesa SM.

A la Sala Polivalent de l'Ajuntament.

Dia 5

De 10:30h a 14h Fira de Vi del Pirineu; degustació de vins, plats típics i productes agroalimentaris.

A la Plaça la Vila de Talarn.

Visita a la fira de l'Hble. Sr. Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya, Josep Maria Pelegrí.

A les 12:30h presentació de la Ruta del Vi de Lleida.

A les 17h xerrada informativa sobre el vi de muntanya a càrrec dels enòlegs de les bodegues participants.

Shalom packaging de proximitat. RSC

A la Sala Polivalent de l'Ajuntament de Talarn.

Els restaurants de Talarn, Casa Lola i Gab's ofereixen menú maridatge amb vins del Pallars durant el cap de setmana de la fira.

L'organització es reserva el dret a modificar el programa.

Cim de Cel sorprèn a la 1a Fira de Vi del Pirineu

Cim de Cel ha despertat l'interès dels visitants de la 1a Fira de Vi del Pirineu que aquest cap de setmana s'ha celebrat a Talarn (Pallars Jussà). Casa Beal ha estat una de les bodegues convidades a la primera trobada de vi pirinenc i la seva presència una de les més celebrades.

Casa Beal ha portat el nom d'Andorra fins a la 1a Fira de Vi del Pirineu, on la gent ha quedat molt sorpresa en conèixer que al Principat hi ha activitat vitivinícola. A més, la qualitat del vi Cim de Cel ha sorprès gratament.

Entre els visitants que han mostrat el seu interès per Cim de Cel a la fira de Talarn han estat el Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, Josep Maria Pelegrí, i el director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC, Domènec Vila, entre d'altres autoritats que van assistir a la fira.

Peu de fotografia: El Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, Josep Maria Pelegrí, (a la dreta), i el director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries de la FCAC, Domènec Vila, van degustar Cim de Cel a l'estand de Casa Beal.

Crèdit de la fotografia: Casa Beal

1a FIRA DE VI DEL PIRINEU A TALARN 4 i 5 de juny 2011



PROGRAMA:

Dia 4

A les 9h **visita naturalista** a l'entorn de Vinyes Torres.
A càrrec de l'Estació Biològica del Pallars Jussà.
Sortida des de la plaça Anna Maria Janer.

Durant el matí, **visites guiades a Bodegues**
Castell d'Encús (Talarn), Vila Corona (Vilamitjana)
i Sauvella (Orcau).

Informació i reserves a l'ajuntament de Talarn.
Telf. 973 650812 - Marta

A les 17h **Visita a diferents cellers particulars** de
Talarn i al celler restaurat per l'ajuntament, amb tast
de vins casolans. Lloc de sortida: Plaça la Vila.

A les 19:30h **Xerrada i demostració** sobre els
beneficis de la VINOTERÀPIA a càrrec del centre
de bellesa SM.

A la Sala Polivalent de l'Ajuntament.
L'organització es reserva el dret a modificar el programa.

Dia 5

De 10:30h a 14h **Fira de Vi del Pirineu**; degustació
de vins, plats típics i productes agroalimentaris.
A la Plaça la Vila de Talarn.

Visita a la fira de l'Hble. Sr. Conseller d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la
Generalitat de Catalunya, Josep Maria Pelegrí.

A les 12:30h **Presentació de la Ruta del Vi
de Lleida**.

A les 17h **xerrada informativa sobre el vi de
muntanya** a càrrec dels enòlegs de les bodegues
participants.

Shalom packaging de proximitat. RSC
A la Sala Polivalent de l'Ajuntament de Talarn.

Els restaurants de Talarn, Casa Lola i Gab's oferei-
xen **menú maridatge amb vins del Pallars** durant
el cap de setmana de la fira.

Organitza:

Ajuntament de Talarn



Grup de festes
de Talarn

Col·labora:

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural

INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi

Diputació de Lleida

Consell Comarcal del Pallars Jussà

Subcomissió de Lleida
Coordinadora del Segre

TORRES

CASA BEAL
VINYES MANTA MUNTANYA

CASTELL D'ENCÚS

VILA
CORONA

SAUVELLA

PORTET

Pallars
Jussà

Torre
Corona

SAUVELLA

SHALOM
FALLER

CASA LÒLA

ROCROI

ROCROI
www.rocroi.com

SPA

Centre d'Estudis del
Pallars Jussà

| **SUCCESSOS** | ACUSAT DE NETEJAR CAPITALS PROVINENTS DEL NARCOTRÀFIC

Un imputat per blanqueig a Eivissa tenia diners a Andorra

La investigació va detectar més de tres milions i mig d'euros al Principat

REDACCIÓ
Andorra la Vella

L'Audiència provincial d'Eivissa va jutjar ahir un home, de nacionalitat argentina i residència a l'illa balear, per un presumpte delict de blanqueig de capitals. Segons va publicar la premsa local, les investigacions de la policia espanyola haurien permès detectar que l'acusat tenia més de tres milions i mig d'euros ingressats en un compte corrent d'Andorra. L'home hauria aconseguit aquest capital al llarg de quatre anys durant els quals, mitjançant una societat, hauria netejat diners provinents del narcotràfic.

Diego Emiliano Corzo, per a qui la fiscalia de l'Estat espanyola demana fins a deu anys de presó, va ser detingut per la policia en el marc d'una gran operació internacional antidroga contra els negocis de la màfia calabresa, la Ndrangheta. Corzo i la seva família, la seva dona i la seva exsogra estaven establerts a Eivissa des de l'any 2005. Les investigacions apunten directament cap a ell



Els tres acusats en el judici, a la banqueta.

com a responsable a l'Argentina d'importants quantitats de cocaïna que, en la seva major part, tindrien com a destí Itàlia, on, de fet, ja va ser condemnat el 2007 a sis anys per narcotràfic.

Durant l'operació, la policia va trobar en un dels seus locals un important laboratori de preparació de cocaïna. Es creu que la major part de la droga sortia en ca-

mions i cotxes preparats per a Trento però una altra part es quedava a l'illa. L'espai feia un any i mig que funcionava. L'home hauria creat diverses societats, una de les quals a Barcelona, amb què comprava immobles però també cotxes de luxe. Part dels diners també els va desviar al compte corrent que tenia obert al Principat.

en breu

Cau el consum elèctric durant el mes de maig

■ **ENCAMP.** El consum elèctric al maig va ser de 42 gigawatts per hora, xifra que suposa un descens del 4,8% en relació amb el mateix mes del 2010. L'acumulat aquest any també és inferior, en aquest cas en un 2,9%. La producció pròpia va ser de 18 GW/h.

Inici del sisè concurs d'iniciatives ambientals

■ **ESCALDES.** La sisena edició del concurs d'iniciatives ambientals ha obert la convocatòria. La data límit és l'11 de novembre vinent. El lliurament de premis es farà el 21 de novembre, durant la Setmana europea de la prevenció de residus.

CASA BEAL



Presència andorrana a la Fira del vi del Pirineu

■ **TALARN.** El vi andorrà Cim del Cel, de Casa Beal, va participar el cap de setmana passat en la primera Fira del vi del Pirineu, celebrada a Talarn. La marca va ser un dels cellers convidats i els visitants van quedar sorpresos en descobrir la presència del Principat. L'estand va ser visitat pel conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural català, Josep Maria Pelegrí.

I'assegurança de la teva vida



click  vida

MULTISEGUR
ASSEGUROPES
25 ANYS

PRIMERA REUNIÓ

La Comissió de Sanitat prioritza la llei contra el tabaquisme

El treball també se centrarà en la llei de salut animal i de seguretat alimentària

EL PERIÒDIC
ANDORRA LA VELLA

La Comissió Legislativa de Sanitat va reunir-se ahir al matí per primera vegada des de la seva formació. Entre d'altres qüestions, els consellers generals que en són membres van decidir que començaran a treballar al voltant del text de la proposició de llei contra el tabaquisme passiu ambiental, que no es va poder debatre la legislatura passada i que va ser la primera iniciativa legislativa popular presentada al Consell General.

Segons va explicar a l'ANA la presidenta de la comissió i consellera general del grup parlamentari demòcrata, Montserrat Gil, la trobada d'ahir va servir per posar damunt de la taula la possibilitat de reemprendre els debats al voltant de dos projectes de llei i una proposició de llei que van quedar caducats per la finalització abans d'hora de la legislatura. Aquests

i finalment el projecte de llei de salut animal i seguretat alimentària.

Mentre que pel que fa a la proposició de llei contra el tabaquisme hi ha acord per a tractar-la a l'interior de la comissió, Gil va explicar que es demanarà al Govern si vol tornar a presentar els dos projectes de llei caducats. Un d'ells, el de salut animal i seguretat alimentària, ve requerit des de fa temps per part de les autoritats europees.

COMPAREIXENCES AL SETEMBRE // D'altra banda, la presidenta també va informar que la comissió ha decidit esperar

ANA fins al mes de setembre per realitzar les compareixences dels ministres de Salut i Benestar, Cristina Rodríguez, i el de Turisme i Medi Ambient, Francesc Camp, per tal d'explicar quines seran les línies estratègiques a seguir dels seus respectius departaments.

La Comissió Legislativa de Sanitat i Medi Ambient d'aquesta sessió legislativa està formada



► Gil el dia de la constitució de la comissió.

textos són la proposició sobre el tabaquisme; el projecte de llei d'avaluació ambiental estratègica de plans i programes i d'avaluació d'impacte ambiental de projectes;

la presidenta Montserrat Gil, la vicepresidenta Sílvia Calvó, Olga Adellach, Sílvia Bonet, Celine Mandicó García i el secretari Jordi Puy. ≡

ESDEVENIMENT PER ALS JOVES

TONY LARA



► Un jove fa una exhibició d'skate, a l'edició de l'any passat.

La Festa de la Joventut redueix un 50% el pressupost

L'acte, que es farà els propers 17 i 18 de juny, manté les activitats de l'any passat

EL PERIÒDIC
ANDORRA LA VELLA

Amb el lema *Estalviem recursos, no idees*, el Comú d'Andorra la Vella organitza, un any més, la Festa de la Joventut. El pressupost s'ha reduït en un 50% respecte de l'edició anterior, quedant en 16.000€, però tot i així el ventall d'activitats es manté ja que l'estalvi fa referència sobretot a les despeses d'impremta i paper, al material de marxandatge i a l'eliminació de la festa inaugural.

La festa tindrà lloc els propers divendres 17 i dissabte 18 de juny, i les activitats es realitzaran al Prat Esportiu, al Parc Central i al Centre Cultural la Llacuna. Durant les tardes se celebraran campionats esportius i exhibicions de dansa, mentre que a les nits hi haurà di-

versos concerts.

Una de les grans novetats d'aquest any és el concurs *Mengem-nos la boca*, que tal com va explicar la directora de Joventut i Participació Ciutadana, Meritxell Rabadà, premiarà amb un dinar romàntic a la parella que es faci el petó més llarg. El jurat seran els mateixos joves, però ho hauran d'avaluar seguint les bases del concurs que han especificat.

A la Llacuna es realitzarà un campionat de pòquer per a majors de 18 anys. Durant la nit els concerts arribaran a l'envelat del Parc Central i els joves podran gaudir de The Hermanos Crew, Didark, MD Kragm y los cazafantasmas, Alex ant the failors, Egophobia, Trilobeats, Dj Pato i el concert Carnet Jove, a càrrec de Samueliko y los Guailers.

En l'organització de la festa s'ha comptat amb la col·laboració de gairebé una seixantena de joves que han aportat les seves idees. ≡

breus

CASA BEAL



El vi Cim del Cel participa a la Fira del Vi del Pirineu

PROMOCIÓ ► El vi andorrà Cim del Cel, de Casa Beal, va participar aquest cap de setmana a la 1a Fira del Vi del Pirineu, a Talarn (a la foto). Casa Beal va ser una de les bodegues convidades a la primera edició d'aquest certamen. Segons apunten des de Casa Beal, els visitants es van quedar sorpresos que al Principat hi hagués activitat vitivinícola.

En marxa el Concurs d'iniciatives ambientals

MEDI AMBIENT ► El Comú d'Escaldes-Engordany va presentar ahir la sisena edició del Concurs d'iniciatives ambientals. La data límit per presentar els projectes és el proper 11 de novembre i el lliurament de premis tindrà lloc el 21 de novembre en el marc de la Setmana Europea de la Prevenció de Residus.

Tallers i espectacles pel Dia del Medi Ambient

ENCAMP ► El Comú va commemorar el Dia Mundial del Medi Ambient amb diversos tallers i espectacles dirigits a petits i grans per sensibilitzar-los sobre com cal actuar per respectar l'entorn. Els actes van començar di lluns al matí a la plaça dels Arinsols amb l'actuació del grup alacantí «Espacio Negro».

SEMTEE, SA CONVOCATÒRIA ASSEMBLEA GENERAL ORDINÀRIA

Amb aquest comunicat es convoca tots els accionistes a l'Assemblea General Ordinària de la Societat d'Economia Mixta del Centre Termolúdic d'Escaldes-Engordany SA, que tindrà lloc el proper dia 28 de juny del 2011 a les 21.30h al Centre Cultural del Comú d'Escaldes-Engordany, sota el següent Ordre del Dia:

1. Aprovació parcial, si escau, de l'acta de l'Assemblea General Ordinària del 28 de juny del 2010 (els punts 3, 4 i 5 ja es van aprovar durant aquesta Assemblea).
2. Estudi i aprovació, si escau, de l'Informe d'activitats de gestió del Consell d'Administració durant l'exercici 2010 i projecte de pressupost pel 2011.
3. Estudi dels comptes i del balanç de l'exercici 2010 i aprovació, si escau.
4. Proposta d'afectació del resultat de l'exercici 2010 i aprovació, si escau.
5. Proposta del valor de referència de l'acció per l'exercici 2011 i aprovació, si escau.
6. Elecció dels membres del Consell d'Administració de la SEMTEE, SA pels propers 4 anys.
7. Presentació de la situació del projecte d'ampliació de Caldea.
8. Precs i preguntes.

Nota: de no aconseguir el quòrum d'accionistes necessari per celebrar vàlidament la Junta General en primera convocatòria, per imperatiu legal, es convoca des d'ara la mateixa en segona convocatòria per a l'endemà, dia 29 de juny del 2011 al mateix lloc i hora.

caldea

ECONOMIA

Les matriculacions al maig es mantenen estables tot i tendència negativa

El nombre de matriculacions al mes de maig va ser de 260 vehicles, una xifra que suposa una estabilització de la tendència mensual (0%), tot i que la tendència anyal continua en xifres negatives, concretament un -10,3%. Així ho va fer públic ahir, dimarts, el departament d'Estadística d'Andorra. En termes mensuals, totes les tipologies de vehicles van presentar tendències mensuals positives, malgrat que només motocicletes i ciclomotors van veure reflectit un canvi de tendència anyal a l'alça, amb un 11%, mentre que la resta continuen a la baixa.

SUCCESSOS

Tres accidents a diversos punts del país deixen tres persones ferides i un detingut per positiu en alcoholèmia

L'accident del detingut per alcoholèmia va provocar ferides a una menor que anava de passatgera

ANA
Escaldes-Engordany

Tres accidents en diversos punts d'Andorra van deixar tres persones ferides i un detingut per donar positiu en alcoholèmia.

La xarxa viària va registrar diumenge passat al vespre tres accidents de trànsit en diversos punts del país, que van deixar com a resultat tres persones ferides, dos d'elles menors, i un detingut per donar positiu en alcoholèmia. El primer accident va tenir lloc a les 20.25 hores al carrer Dr. Vilanova d'Andorra la Vella, quan el conductor d'un Fiat Panda amb



La policia fent un dels rutinaris controls d'alcoholèmia.

matrícula andorrana va perdre el control en un revolt de gir a l'esquerra i va xocar contra la voravia del marge dret de la calçada. A conseqüència del xoc, el vehicle va arrencar tres piquets de la vorera.

L'accident va provocar ferides a la menor que anava de passatgera. La policia va informar que el conductor, resident portuguès de 35 anys, va donar un positiu superior a 0,80 grams per litre de sang en el control d'alcoholèmia, motiu pel qual va ser detingut i posat a disposició judicial.

El segon accident es va produir a les 20.49 hores, a l'avinguda Rocafort de Sant Julià de Lòria, amb cinc vehicles implicats i una persona ferida. L'accident va tenir lloc quan el conductor d'un Opel Corsa va perdre el control del vehicle durant un avançament i va topa amb un Volkswagen Golf que circulava en sentit contrari. Com a conseqüència del xoc, l'Opel Corsa va continuar desplaçant-se seguint una trajectòria cap a la seva esquerra i va xocar contra un Renault Clio que estava estacionat. Finalment, l'Opel Corsa va col·lidir contra un Opel Astra que circulava també en sentit contrari. Arran d'aquest últim impacte, l'Opel Cor-

sa va xocar contra un mur i va trencar la paret, que va caure sobre un Audi A6 que estava estacionat. El ferit en l'accident és un noi andorrà de 19 anys que anava de passatger a l'Opel Corsa.

Finalment, el tercer accident va tenir lloc a les 21.42 a l'avinguda Salou d'Andorra la Vella entre un Suzuki Swift i un Seat Ibiza, tots dos amb matrícula andorrana. L'accident es va produir quan el conductor del Suzuki va perdre el control en un revolt amb gir a la dreta i va xocar contra el Seat que circulava en sentit contrari. A conseqüència de l'accident, va resultar ferida una menor que anava de passatgera al Suzuki.

ENERGIA

El consum elèctric a Andorra baixa un 4,8% al mes de maig

REDACCIÓ
Andorra la Vella

El consum elèctric d'Andorra durant el mes de maig ha estat de 42 gigawatts l'hora (GWh), una xifra que representa una disminució del 4,8% respecte al maig del 2010. D'altra banda, el consum acumulat aquest any ha disminuït un 2,9% respecte al mateix període de l'any anterior. Pel que



ANA

fa a la producció pròpia, Andorra ha generat 18 GWh entre la central hidràulica de FEDA (16,9)

i el Centre de Tractament de residus de la Comella (1,1), cosa que representa el 43% del consum total.

SOCIETAT

El vi andorrà Cim del Cel pren part en la Fira del vi del Pirineu

REDACCIÓ
Tàrragona

El vi andorrà Cim del Cel, de Casa Beal, ha participat aquest cap de setmana en la primera Fira del vi del Pirineu, a Tàrragona. Casa Beal ha estat una de les bodegues convidades a la primera edició d'aquest certamen. Segons apunten des de Casa Beal, els visitants es van quedar sorpresos que al Prin-



CASA BEAL

cipat hi hagués activitat vitivinícola. L'estand andorrà va rebre la visita del conseller d'Agricultura,

Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat, Josep Maria Pelegrí.

Tothom voldrà ser *sènior*!

Entreu al Club Sènior de BIBM

Si teniu més de 60 anys, sol·liciteu la vostra targeta VISA Sènior i gaudiu dels privilegis de ser sènior.

Informe-vos-en a qualsevol oficina de BIBM o a bibmtelebanc 884 884

Consulteu avantatges i condicions a www.bibm.ad/clubsenior



I FORMACIÓ

El CAC premia un documental sobre el dialecte pallarès a la vall d'Àneu

El treball l'han realitzat alumnes d'ESO del SES Morelló d'Esterri d'Àneu

AGÈNCIES
ESTERRI D'ÀNEU

El Consell de l'Audiovisual de Catalunya (CAC) va guardonar ahir amb el tercer premi en la categoria d'educació secundària obligatòria l'escola SES Morelló, d'Esterri d'Àneu, pel treball *Les valls d'Àneu i el pallarès*.

Aquest treball presenta la confecció d'un documental fruit d'un treball de recerca sobre la situació real del dialecte pallarès a la vall d'Àneu. El jurat va valorar el treball, amb molt de rigor, en un gènere televisiu tan complex com és el documental, afavorint d'aquesta manera la millora de la competència comunicativa audiovisual.

Els premis El CAC a l'escola s'atorguen a l'alumnat, el professorat i els centres educatius de Catalunya que han elaborat treballs que fomenten una lectura crítica i creativa dels

mitjans audiovisuals entre els infants i els adolescents.

Arreu de Catalunya es van concedir divuit guardons a treballs sobre el procés d'elaboració de les notícies, el llenguatge radiofònic i el llenguatge publicitari, l'animació audiovisual, les sèries de ficció juvenils o sobre l'objectivitat informativa i el tractament de la immigració i la joventut.

També destaquen treballs que adapten un conte al llenguatge cinematogràfic, la producció d'un programa de televisió que s'emet mensualment durant el curs escolar, la producció de novel·les radiofòniques o la creació d'un canal de televisió per internet sobre els projectes d'educació en comunicació.

En l'edició d'enguany, la vuitena, s'han presentat un total de 81 treballs. D'aquests, 54



Els premis CAC es va lliurar ahir a l'auditori del CosmoCaixa de Barcelona.

corresponen a la categoria A, que premia escoles que hagin elaborat treballs sobre la percepció, l'anàlisi i la producció de continguts audiovisuals.

Els 27 treballs restants s'han

presentat a la categoria B, adreçada al professorat i que premia les propostes sobre educació en comunicació audiovisual tant en l'àmbit escolar com en el familiar. ■

I RAMADERIA

López vol la compareixença de l'Acrefa al Parlament

REDACCIÓ
BARCELONA

El diputat de CiU i alcalde en funcions de Sort, Agustí López, ha proposat que representants de l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà (Acrefa) compareguin a la comissió de d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural del Parlament.

La petició del diputat es deu a "l'important pes econòmic dins el sector ramader", amb exportacions als Estats Units, Anglaterra i els països nòrdics. López ha argumentat que la compareixença permetrà exposar "la voluntat de creació d'una plataforma conjunta de promoció i comercialització d'un producte d'alta qualitat". L'Acrefa presentarà als grups la realitat, la problemàtica i les necessitats del sector, en representació de 75 formatgeries artesanes d'arreu del territori. ■

I TALARN



CASA BEAL

Cim de Cel triomfa a la Fira del vi del Pirineu

Casa Beal, amb el seu vi Cim de Cel, ha estat una de les bodegues convidades a la primera Fira del vi del Pirineu, que s'ha celebrat aquest cap de setmana a Talarn, segons van informar ahir des de la mateixa bodega, d'on van destacar que la "seva presència" va ser una de les

"més celebrades". I és que molts dels visitants del certamen es van sorprendre que a Andorra hi hagués activitat vitivinícola. L'estand andorrà va rebre la visita del conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat, Josep Maria Pelegrí.

I PUIGCERDÀ



AJUNTAMENT DE PUIGCERDÀ

Concert per a la recuperació de l'estàtua de Cabrinetty

El Casino Ceretà de Puigcerdà va acollir el cap de setmana un concert de l'Orquestra de Cambra de l'Empordà per recaptar fons per a la recuperació de l'estàtua del brigadier Cabrinetty. El concert el van organitzar conjuntament les entitats que promouen la recuperació de l'estàtua a la plaça Cabrinetty i l'Obra Social de Caixa Penedès, i va comptar amb el suport de l'Ajuntament, el Consell Comarcal de Cerdanya i la Generalitat, entre d'altres.

FORUM.AD

06/06/2011

El vi andorrà Cim de Cel participa a la 1a Fira de Vi del Pirineu

www.forum.ad



El vi andorrà Cim de Cel, de Casa Beal, ha participat aquest cap de setmana a la 1a Fira del Vi del Pirineu, a Talarn. Casa Beal ha estat una de les bodegues convidades a la primera edició d'aquest certamen.

Segons apunten des de Casa Beal, els visitants es van quedar sorpresos que al Principat hi hagués activitat vitivinícola.

L'estand andorrà va rebre la visita del conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya, Josep Maria Pelegrí.

http://forum.ad/cutenews-e/show_news.php?subaction=showfull&id=1307378719&archive=&template=default

WWW.FORUM.ad

 **El vi andorrà Cim del Cel participa a la 1a Fira del Vi del Pirineu**

Economia, Actualitat



El vi andorrà Cim de Cel, de Casa Beal, ha participat aquest cap de setmana a la 1a Fira del Vi del Pirineu, a Talarn. Casa Beal ha estat una de les bodegues convidades a la primera edició d'aquest certamen.

Segons apunten des de Casa Beal, els visitants es van quedar sorpresos que al Principat hi hagués activitat vitivinícola.

L'estand andorrà va rebre la visita del conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya, Josep Maria Pelegrí.

PRESENTACIONS

CIM DE CEL SORPRÈN A LA 1A FIRA DEL VI DEL PIRINEU

Cim de Cel ha despertat l'interès dels visitants de la 1a Fira de vi del Pirineu que es va celebrar a Talarn (Pallars Jussà) el 4 i 5 de juny passat. Casa Beal ha estat una de les bodegues convidades a la primera trobada de vi pirinenc i la seva presència una de les més celebrades.

Casa Beal ha portat el nom d'Andorra fins a la 1a fira de vi del Pirineu on la gent ha quedat molt sorpresa en conèixer que al Principat hi ha activitat vitivinícola. A més, la qualitat del vi Cim de Cel ha sorprès gratament.

Entre els visitants que han mostrar el seu interès per Cim de cel a la fira de Talarn han estat el Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, Josep Maria Pelegrí, i el director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC), Domènec Vila, entre d'altres autoritats que van assistir a la fira.

www.casabeal.com



El Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, Josep Maria Pelegrí (a la dreta), i el director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries de la FCAC, Domènec Vila, van degustar Cim de Cel a l'estanc de Casa Beal. (FOTOGRAFIA: CASA BEAL)

CALDEA: AIGUA TERMAL I TAMBÉ GASTRONOMIA

caldea
vine i oblida't de tot

Nova carta
a partir de
9,90 €

Recomana-ho
a un amic

**Compte,
no et mengis la pantalla**

A Caldea, a més de proporcionar-te benestar amb les aigües termals i els nostres tractaments, volem cuidar el teu paladar. Per aquest motiu, et presentem la nova carta de restauració primavera-estiu d'enguany. Una proposta gastronòmica original, exquisida, molt sana i a uns preus molt assequibles. Aquí en tens un petit tast

Amanida de tomàquet Raf amb ventresca de tonyina i cebetes a la planxa
Lassanya de patates amb pop a la gallega i mousseline d'all gratinada
Corbina a la planxa amb saltejat d'espaguetis de sípia
Calamars a la planxa amb nems d'espargues amb pernil, aranja rosa
Filet de vedella a la sal amb risotto de moll d'ós de regalèssia
Cuixa de pollastre Cuck farcida de cranc de mar, salsa Teriyaki

Informació i reserves: ramon.cabiscol@caldea.ad - tel.: (+376) 800 980 - 800 www.caldea.ad

agenda

JULIOL

Dill	Dm	Dx	Dj	Dv	Ds	Dg
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

AGOST

Dill	Dm	Dx	Dj	Dv	Ds	Dg
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



3 juliol

BDEGUST, IV MOSTRA GASTRONÒMICA I VITIVINÍCOLA

A la Font del Balç, en el terme Municipal de Casserres, iniciarà la seva quarta edició el diumenge 3 de juliol. BDEGUST obrirà les seves portes al públic a les 11.30h. amb el concert d'animació infantil dels Koloraines seguit de tallers de tast a cegues amb el somelier Carles Mira i tallers gastronòmics pels nens. Tiquets de degustació gastronòmica a 5 € i de degustació de vins a 6 € incloent-hi una copa. Les activitats programades seran gratuïtes. La mostra clourà a les 20 h amb el concert dels Cosmicz.

www.acfb.net/bdegust.com

www.facebook.com/bdegust bdegust@acfb.net

7 juliol

NIT D'ASTRONOMIA A L'OBSERVATORI DE CAVES NADAL

A Nadal s'han proposat apropar-te les estrelles. T'has parat mai a observar al cel i pensar la meravella que ens envolta? Com es diu aquesta estrella? Quants estels hi ha a la Via Làctia? Vine a observar i conèixer la immensitat del cel en una nit d'estiu de la mà d'en Josep Manel Carrasco i l'Eduard Masana, astrònoms professionals del departament d'Astronomia i Meteorologia de la Universitat de Barcelona. Vine a mirar la Lluna i Saturn a través del telescopi. Acompanyarem la jornada amb un petit refrigeri de Fleca Pares i cava Nadal. Serà una nit màgica enmig de les vinyes. No t'ho perdís. T'esperem a les 20.00 hores.

www.nadal.com

MENÚ ESPECIAL MARIDATGE CERVESA ALPHA A les 21.00 h., al restaurant italià Mezza Luna (av. Meritxell, 23-25 d'Andorra la Vella). Menú especial de maridatge amb aperitiu degustació del xef + copa de cervesa, plat entrant (maridatge amb weissbier), plat principal (maridatge amb pilsener), postres (maridats amb Crepuscle, cervesa negra) Preu: 25 € (isi inclòs). Informació i reserves: 872 999. Places limitades

GASTROMUSICAL Tots els dimecres del mes d'Agost se celebra un festival gràcies al cuiner Jordi Jacas, propietari del restaurant Moli de l'Escala, que es desenvolupa en cinc nits, durant les quals s'ofereix un menú diferent, pensat en funció de l'artista que actua a l'escenari després del sopar. Un àpat específic en el que els plats traslladen a l'origen o l'estil musical de l'interpret convidat.

www.el-moli.com

MERCAT DEL PRÉSSEC D'ORDAL Des del mes de juny a principis d'agost, cada dissabte i diumenge al matí a Sant Pau d'Ordal, podreu olorar, tastar i comprar un dels productes de més qualitat de l'Alt Penedès, el préssec d'Ordal, una fruita amb un aroma i sabor únics. Préssecs collits en el seu punt òptim de maduració, directes de l'arbre al cistell. www.turismesubirats.com

els dimecres d'agost

dissabtes i diumenges de juny, juliol i agost

Andbanc CrèditEmprenedors

Creiem en el teu projecte, creiem en el País



Joan Visa. Casa Beal - Emprenedor
Creador del primer vi d'alta muntanya d'Andorra

“Ens dediquem en cos i ànima al nostre projecte”

Després d'anys dedicats a nombrosos estudis i assessoraments, el 2006 vam embottellar la primera verema de vi blanc andorrà, Cim de Cel, elaborat amb la varietat Gewürztraminer. A Casa Beal apostem pels productes autòctons de la màxima qualitat i per aconseguir-ho la nostra premissa de treball és la qualitat, fer les coses bé, amb amor i respecte per la nostra terra. Evidentment, l'objectiu de tot negoci és prosperar i obtenir beneficis per continuar creixent, però la rendibilitat econòmica només s'assoleix si apliquem la màxima qualitat en els nostres productes i serveis. A Casa Beal som aventurers, pacients, inconformistes i optimistes. Contínuament ens plantegem nous reptes, com el nostre últim projecte: la producció de tòfona a les nostres terres.

Andbanc ha creat el programa Crèdit Emprenedors, un programa de finançament preferent per a les noves iniciatives empresarials del Principat.
Per a més informació dirigiu-vos directament a la vostra oficina habitual.

andbanc
Fundat el 1930

Andbanc CrèditEmprenedors

Creiem en el teu projecte, creiem en el País



Foto: Cédric Evrard

Joan Visa. Casa Beal - Emprenedor
Creador del primer vi d'alta muntanya d'Andorra

“Ens dediquem en cos i ànima al nostre projecte”

Després d'anys dedicats a nombrosos estudis i assessoraments, el 2006 vam embotellar la primera verema de vi blanc andorrà, Cim de Cel, elaborat amb la varietat Gewürztraminer. A Casa Beal apostem pels productes autòctons de la màxima qualitat i per aconseguir-ho la nostra premissa de treball és la qualitat, fer les coses bé, amb amor i respecte per la nostra terra. Evidentment, l'objectiu de tot negoci és prosperar i obtenir beneficis per continuar creixent, però la rendibilitat econòmica només s'assoleix si apliquem la màxima qualitat en els nostres productes i serveis. A Casa Beal som aventurers, pacients, inconformistes i optimistes. Contínuament ens plantegem nous reptes, com el nostre últim projecte: la producció de tòfona a les nostres terres.

Andbanc ha creat el programa Crèdit Emprenedors, un programa de finançament preferent per a les noves iniciatives empresarials del Principat.
Per a més informació entreu a www.andbancemprenedors.com

andbanc
Fundat el 1930

CUPATGES.CAT: ELS VINS CATALANS A LA XARXA

06/06/2011

Èxit de la primera Fira el Vi del Pirineu

Cinc cellers van participar-hi aquest cap de setmana a Talarn, amb una nombrosa assistència durant la jornada de diumenge



Durant el matí de dissabte es van realitzar visites guiades als cellers Castell d'Encús (Talarn), Vila Corona (Vila Mitjana) i Sauvella (Orcau). També es va poder visitar el celler recentment restaurat per l'Ajuntament de Talarn, així com assistir a una xerrada sobre vinoteràpia. Diumenge va ser el dia amb major assistència de públic, quan la Plaça de la Vila de Talarn va acollir el tast de vins i la degustació d'altres productes gastronòmics de la comarca, que va comptar amb la presència del Conseller **Josep Maria Pelegrí**. Els cellers participants a la fira van ser **Casa Beal, Torres, Castell d'Encús, Vila Corona i Sauvella**. Cinc restauradors locals van contribuir amb els seus plats per a complementar el tast de vins: Casa Lola, Restaurant Gab's, Hotel Terradets, Restaurant La Cuineta i Hostal Buenos Aires. La mostra ha estat organitzada per l'Ajuntament i comptava amb la col·laboració de l'INCAVI.

<http://www.cupatges.cat/noticia/728/exit/primera/fira/pirineu>

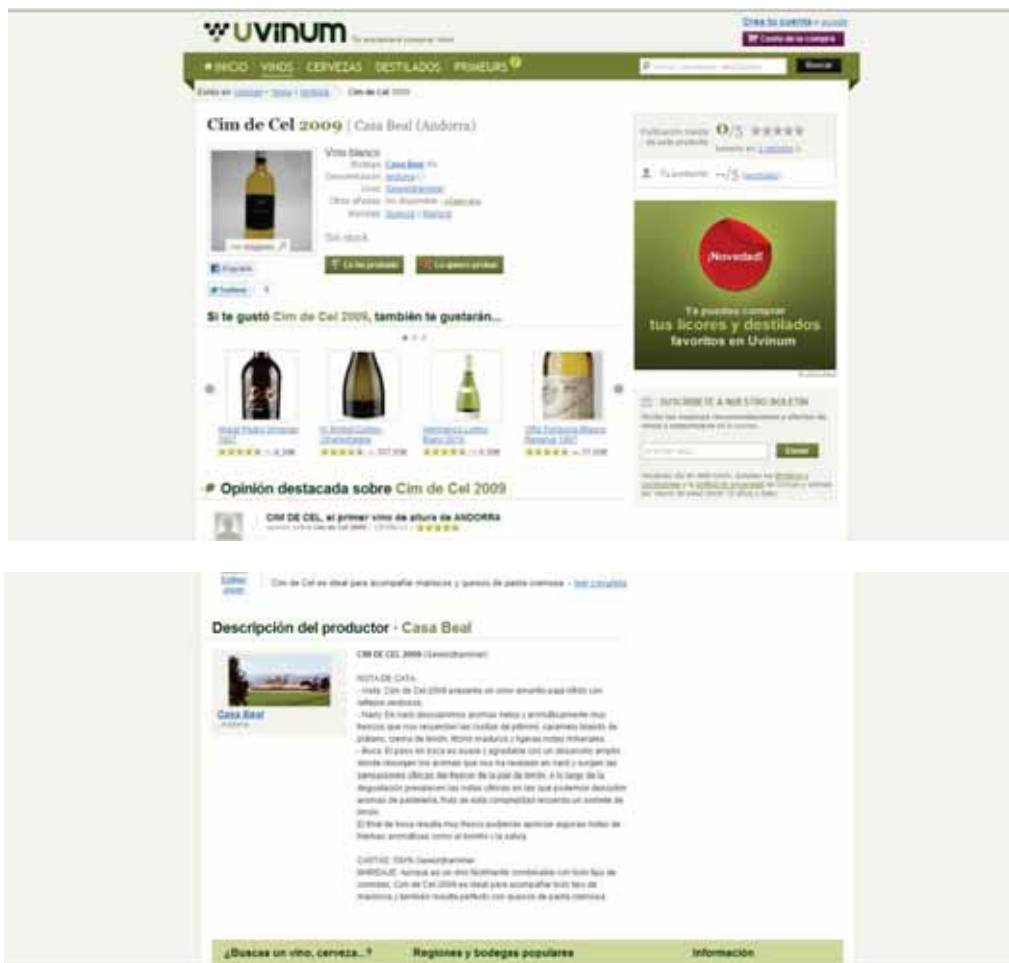
UVINUM

Portal per comprar i recomanar vins

UVINUM recomana Cim de Cel des del 15/06/2011

UVINUM Espanya

<http://andorra.uvinum.es/cim-de-cel-2009>



The screenshot displays the Uvinum website interface. At the top, the Uvinum logo is visible with the tagline "El verdadero poder del vino". Navigation links include "RECIBO", "VINOS", "CERVEZAS", "DESTILADOS", and "PRIMEROS". The main content area features the product "Cim de Cel 2009" by Casa Beal (Andorra). A wine bottle image is shown next to its details: "Vino blanco", "Denominación de Origen: Andorra", "Uva: Gewürztraminer", "Clima: al pie de las montañas, soleado", "Harmonía: dulce y ácida", and "Cin: seco". A rating of 4.5 stars is displayed. Below the product, a section titled "Si te gustó Cim de Cel 2009, también te gustarán..." recommends other wines. A featured opinion states: "Cim de Cel, el primer vino de altura de ANDORRA". The bottom section, "Descripción del productor - Casa Beal", includes a photo of the producer and a detailed text description of the wine's characteristics, such as its origin in the Andorra mountains and its unique flavor profile.

http://www.uvinum.es/casa-beal_bodega



UVINUM França

<http://andorra.uvinum.fr/cim-de-cel-2009>



AGÈNCIA CATALANA DE NOTÍCIES (ACN)

'Cim de Cel', el vi d'alta muntanya andorrà

Reportatge ACN distribuït el 22/06/2011

Enregistrat el 14/06/2011

<http://www.acn.cat/acn/621768/Economia/text/vi-vinyes-Andorra-Sant-Julia-de-Loria-Cim-del-cel-Casa-Beal.html>

Ferran Garcia Queralt

Corresponsal a Alt Urgell, Cerdanya i Andorra

Agència Catalana de Notícies

www.acn.cat - Tel. 675 781 372

fgarcia@acn.cat



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



22.06.2011 - 11.56 h

'Cim del cel', el vi d'alta muntanya andorrà

Casa Beal vol crear la Denominació d'Origen Andorra

Sant Julià de Lòria (ACN).- 'Cim de cel' és el nom que porta el vi que produeix i comercialitza Casa Beal procedent de les seves vinyes a Nagol, a Sant Julià de Lòria (Andorra). El nom prové de l'alçada a la que es troben les vinyes a més de mil metres, de les més elevades d'Europa. Casa Beal, propietat de la família Tor Visa, comercialitza aquest vi elaborat amb la varietat de raïm Gewürztraminer des de l'any 2006. 'Cim de cel' és el primer vi que es produeix a Andorra en segles, un vi blanc, sec, amb notes florals, un punt de cítrics i herbes aromàtiques.

22.06.2011 - 11.56 h

'Cim del cel', el vi d'alta muntanya andorrà

Casa Beal vol crear la Denominació d'Origen Andorra

FERRAN GARCIA - ACN · ID 621768

**ALTRES FORMATS
DISPONIBLES D'AQUESTA
NOTÍCIA**

Sant Julià de Lòria (ACN).- 'Cim de cel' és el nom que porta el vi que produeix i comercialitza Casa Beal procedent de les seves vinyes a Nagol, a Sant Julià de Lòria (Andorra). El nom prové de l'alçada a la que es troben les vinyes a més de mil metres, de les més elevades d'Europa. Casa Beal, propietat de la família Tor Visa, comercialitza aquest vi elaborat amb la varietat de raïm Gewürztraminer des de l'any 2006. 'Cim de cel' és el primer vi que es produeix a Andorra en segles, un vi blanc, sec, amb notes florals, un punt de cítrics i herbes aromàtiques.

Fotografia
Àudio
Vídeo

L'any 1984 Casa Beal va començar a fer estudis a les seves terres de Nagol per tal de determinar quina varietat de cep es podia plantar, es va estudiar el terreny, la climatologia i les varietats que podien ser compatibles, es van estudiar els peus i després el tipus de cep.

El propietari de Casa Beal, Joan Visa, explica que es van fer proves amb diferents tipus de ceps per veure quin s'adaptava a les característiques d'un terreny i una climatologia molt especials, "un terreny desestructurat de pissarra amb una petita capa de terra molt erosionable". Les vinyes tenen instal·lat un sistema de reg gota a gota, segon Visa, "només per regar els ceps en la mesura justa i per evitar un estrès per falta d'aigua".

La plantació de Casa Beal va començar l'any 2004 quan es van plantar uns 2000 ceps, aproximadament una hectàrea, explica Visa. Actualment les vinyes contenen amb uns 4.500 ceps ja que l'any 2006 es va replantar la vinya amb uns 2000 ceps més. Visa ha manifestat que la voluntat és continuar creixent i implantar de forma més definitiva les vinyes al principat.

El primer any de producció, el 2006, es van fer unes 800 ampolles, l'any passat es va fer una producció de unes 1500 botelles. Visa explica que la verema es molt exclusiva "es fa una primera tria del raïm al cep mateix i després una altra en una taula de triatge, hi ha una m'erna d'entre el 40% i el 47%". A Casa Beal tenen molt clar que el més important és donar una gran qualitat ja que la producció no pot ser molt alta, "prima la qualitat i no la quantitat" diu Visa.

Visa explica que es planta la varietat Gewürztraminer "un raïm molt conegut que normalment decanta per ser un vi dolç, però nosaltres fem un vi sec". El microclima que hi ha a les vinyes, a 1.100 metres, explica Visa, es caracteritza per unes oscil·lacions molt importants de temperatura entre el dia i la nit, fet que provoca que la maduració del fruit sigui lenta. Això fa que el vi 'Cim del cel' sigui més fresc, més aromatitzat i tingui un potencial d'envelliment molt gran.

Visa diu que 'Cim del cel' "és un vi molt afruitat, amb aromes a lïxis, rosa, plàtan madur i cítrics caramel·litzats, la entrada en boca resulta golosa, evolvent i voluminosa". "Un vi molt fresc i de tacte agradable", diu Visa, "es repeteixen al paladar les sensacions apreciades al nas, el seu final es llarg i elegant".

Visa explica que s'està treballant en un servei jurídic per normalitzar la denominació d'origen Andorra. Segons Visa "la intenció es que els pocs productors que som ens unim per aconseguir una DO". Actualment 'Cim del cel' és ven com a producte andorrà, es serveix a particulars que s'apropen a la bodega i en hostaleria. A més Casa Beal forma part de l'Associació de Vins d'Alta Muntanya.

[Afegeix](#)
[Descarrega](#)
[Comparteix](#)
[Imprimeix](#)
[Envia](#)
[Errors](#)

ETIQUETES D'AQUESTA NOTÍCIA

Secció/Subsecció:

[Economia/Camp, pesca i alimentació](#)

Territori:

[Alt Pirineu i Aran, Andorra](#)

Paraules clau:

[vi](#), [vinyes](#), [Andorra](#), [Sant Julià de Lòria](#), [Cim del cel](#), [Casa Beal](#)

2010 Intracatalònia, SA | Tots els drets reservats



Foto 7



Foto 8



Foto 9



Vídeo

VILAWEB

'Cim de Cel', el vi d'alta muntanya andorrà

Emet el reportatge d'ACN distribuït el 22/06/2011

<http://www.vilaweb.cat/acn/economia/3901070/20110622/cim-cel-vi-dalta-muntanya-andorra.html>



'Cim del cel', el vi d'alta muntanya andorrà

11:5622.06.2011

Sant Julià de Lòria (ACN).- 'Cim de cel' és el nom que porta el vi que produeix i comercialitza Casa Beal procedent de les seves vinyes a Nagol, a Sant Julià de Lòria (Andorra). El nom prové de l'alçada a la que es troben les vinyes a més de mil metres, de les més elevades d'Europa. Casa Beal, propietat de la família Tor Visa, comercialitza aquest vi elaborat amb la varietat de raïm Gewürztraminer des de l'any 2006. 'Cim de cel' és el primer vi que es produeix a Andorra en segles, un vi blanc, sec, amb notes florals, un punt de cítrics i herbes aromàtiques.

VIURE ALS PIRINEUS

'Cim de Cel', el vi d'alta muntanya andorrà

Emet el reportatge d'ACN distribuït el 22/06/2011



<http://www.naciodigital.cat/viurealspirineus/noticia/7301/cim/cel/alta/muntanya/andorra>

'Cim del cel', el vi d'alta muntanya andorrà

'Cim de cel' és el nom que porta el vi que produeix i comercialitza Casa Beal procedent de les seves vinyes a Nagol, a Sant Julià de Lòria (Andorra). El nom prové de l'alçada a la que es troben les vinyes a més de mil metres, de les més elevades d'Europa. Casa Beal, propietat de la família Tor Visa, comercialitza aquest vi elaborat amb la varietat de raïm Gewürztraminer des de l'any 2006. 'Cim de cel' és el primer vi que es produeix a Andorra en segles, un vi blanc, sec, amb notes florals, un punt de cítrics i herbes aromàtiques. L'any 1984 Casa Beal va començar a fer estudis a les seves terres de Nagol per tal de determinar quina varietat de cep es podia plantar, es va estudiar el terreny, la climatologia i les varietats que podien ser compatibles, es van estudiar els peus i després el tipus de cep.

El propietari de Casa Beal, Joan Visa, explica que es van fer proves amb diferents tipus de ceps per veure quin s'adaptava a les característiques d'un terreny i una climatologia molt especials, "un terreny desestructurat de pissarra amb una petita capa de terra molt erosionable". Les vinyes tenen instal·lat un sistema de reg gota a gota, segon Visa, "només per regar els ceps en la mesura justa i per evitar un estrès per falta d'aigua".

La plantació de Casa Beal va començar l'any 2004 quan es van plantar uns 2000 ceps, aproximadament una hectàrea, explica Visa. Actualment les vinyes contenen amb uns 4.500 ceps ja que l'any 2006 es va replantar la vinya amb uns 2000 ceps més. Visa ha manifestat que la voluntat és continuar creixent i implantar de forma més definitiva les vinyes al principat.

El primer any de producció, el 2006, es van fer unes 800 ampolles, l'any passat es va fer una producció de unes 1500 botelles. Visa explica que la verema és molt exclusiva "es fa una primera tria del raïm al cep mateix i després una altra en una taula de triatge, hi ha una m'erna d'entre el 40% i el 47%". A Casa Beal tenen molt clar que el més important és donar una gran qualitat ja que la producció no pot ser molt alta, "prima la qualitat i no la quantitat" diu Visa.

Visa explica que es planta la varietat Gewürztraminer "un raïm molt conegut que normalment decanta per ser un vi dolç, però nosaltres fem un vi sec". El microclima que hi ha a les vinyes, a 1.100 metres, explica Visa, es caracteritza per unes oscil·lacions molt importants de temperatura entre el dia i la nit, fet que provoca que la maduració del fruit sigui lenta. Això fa que el vi 'Cim del cel' sigui més fresc, més aromatitzat i tingui un potencial d'envelliment molt gran.

Visa diu que 'Cim del cel' "és un vi molt afruitat, amb aromes a litxis, rosa, plàtan madur i cítrics caramel·litzats, la entrada en boca resulta golosa, evolvent i voluminosa". "Un vi molt fresc i de tacte agradable", diu Visa, "es repeteixen al paladar les sensacions apreciades al nas, el seu final és llarg i elegant".

Visa explica que s'està treballant en un servei jurídic per normalitzar la denominació d'origen Andorra. Segons Visa "la intenció és que els pocs productors que som ens unim per aconseguir una DO". Actualment 'Cim del cel' és ven com a producte andorrà, es serveix a particulars que s'apropen a la bodega i en hostaleria. A més Casa Beal forma part de l'Associació de Vins d'Alta Muntanya.

"Cim del cel", el vi d'alta muntanya andorrà

Casa Beal vol crear la Denominació d'Origen Andorra. **Per Ferran Garcia.**



El propietari de Casa Beal, Joan Visa.

'Cim de cel' és el nom que porta el vi que produeix i comercialitza Casa Beal procedent de les seves vinyes a Nagol, a Sant Julià de Lòria (Andorra). El nom prové de l'alçada a la que es troben les vinyes a més de mil metres, de les més elevades d'Europa. Casa Beal, propietat de la família Tor Visa, comercialitza aquest vi elaborat amb la varietat de raïm Gewürztraminer des de l'any 2006. 'Cim de cel' és el primer vi que es produeix a Andorra en segles, un vi blanc, sec, amb notes florals, un punt de cítrics i herbes aromàtiques. L'any 1984 Casa Beal va començar a fer estudis a les seves terres de Nagol per tal de determinar quina varietat de cep es podia plantar, es va estudiar el terreny, la climatologia i les varietats que podien ser compatibles, es van estudiar els peus i després el tipus de cep.

El propietari de Casa Beal, Joan Visa, explica que es van fer proves amb diferents tipus de ceps per veure quin s'adaptava a les característiques d'un terreny i una climatologia molt especials, "un terreny desestructurat de pissarra amb una petita capa de terra molt erosionable". Les vinyes tenen instal·lat un sistema de reg gota a gota, segon Visa, "només per regar els ceps en la mesura justa i per evitar un estrès per falta d'aigua".

La plantació de Casa Beal va començar l'any 2004 quan es van plantar uns 2000 ceps, aproximadament una hectàrea, explica Visa. Actualment les vinyes contenen amb uns 4.500 ceps ja que l'any 2006 es va replantar la vinya amb uns 2000 ceps més. Visa ha manifestat que la voluntat és continuar creixent i implantar de forma més definitiva les vinyes al principat.

El primer any de producció, el 2006, es van fer unes 800 ampolles, l'any passat es va fer una producció de unes 1500 botelles. Visa explica que la verema es molt exclusiva "es fa una primera tria del raïm al cep mateix i després una altra en una taula de triatge, hi ha una m'erna d'entre el 40% i el 47%". A Casa Beal tenen molt clar que el més important és donar una gran qualitat ja que la producció no pot ser molt alta, "prima la qualitat i no la quantitat" diu Visa.

Visa explica que es planta la varietat Gewürztraminer "un raïm molt conegut que normalment decanta per ser un vi dolç, però nosaltres fem un vi sec". El microclima que hi ha a les vinyes, a 1.100 metres, explica Visa, es caracteritza per unes oscil·lacions molt importants de temperatura entre el dia i la nit, fet que provoca que la maduració del fruit sigui lenta. Això fa que el vi 'Cim del cel' sigui més fresc, més aromatitzat i tinguin un potencial d'envelliment molt gran.

Visa diu que 'Cim del cel' "és un vi molt afruitat, amb aromes a litxis, rosa, plàtan madur i cítrics caramel·litzats, la entrada en boca resulta golosa, evolvent i voluminosa". "Un vi molt fresc i de tacte agradable", diu Visa, "es repeteixen al paladar les sensacions apreciades al nas, el seu final es llarg i elegant".

Visa explica que s'està treballant en un servei jurídic per normalitzar la denominació d'origen Andorra. Segons Visa "la intenció es que els pocs productors que som ens unim per aconseguir una DO". Actualment 'Cim del cel' és ven com a producte andorrà, es serveix a particulars que s'apropen a la bodega i en hostaleria. A més Casa Beal forma part de l'Associació de Vins d'Alta Muntanya.

RÀDIO SEU

Casa Beal vol crear una Denominació d'Origen de vi andorrà

23/06/2011

Emet el reportatge d'ACN distribuït el 22/06/2011

<http://www.radioseu.cat/not%C3%ADcies/Agricultura+i+Ramaderia/Casa+Beal+vol+crear+una+Denominaci%C3%B3+d%27Origen+de+vi+andorr%C3%A0>



The screenshot shows the Radio Seu website interface. The main headline reads: "Casa Beal vol crear una Denominació d'Origen de vi andorrà". The article text is as follows:

Un dels noms que porta el vi que produeix i comercialitza Casa Beal, propietat de les seves vinyes a l'Alt Urgell i Sant Julià de Lòria (Andorra), té nom però de l'època en què es trobaven les vinyes, a més de del bosc.

Casa Beal, propietat de la família Tor i Vila, comercialitza aquest vi relacionat amb la varietat de raïm Grenat provenint dels vinyes de l'Alt Urgell. "Un dels noms que porta el vi que produeix i comercialitza Casa Beal, és el de Sant Julià, un punt de referència i història andorranesca".

El propietari de Casa Beal, Joan Vila, explica que el vi és un producte amb diferents tipus de ceps per aconseguir un resultat adaptat a les característiques d'un terreny i a una denominació molt especial, "un terreny denominat de vi andorrà amb una petita capa de terra molt peculiar". Les vinyes tenen instal·lat un sistema de reg gota a gota, "només per regar els cepers en la mesura justa i per evitar excessos per falta d'aigua".

La plantació de Casa Beal va començar l'any 2004 quan es van plantar uns 2.000 cepers en aproximadament una hectàrea. Actualment les vinyes compten amb uns 4.000 cepers. Vila ha manifestat que la voluntat és continuar creixent.

Vila explica també que el vi està treballant amb un servei jurídic per normalitzar la denominació d'origen andorrà. Segons comenta, "la intenció és que els seus productors que són, ara mateix, autònoms ho facin". Actualment "Un dels noms que porta el vi que produeix i comercialitza Casa Beal, és el de Sant Julià, un punt de referència i història andorranesca".

El 23 de juny del 2011 a les 10:33 Agricultura i Ramaderia

Altres notícies relacionades:

- El bosc andorrà català, espina dorsal del sector
- El bosc andorrà català, espina dorsal del sector

Altres notícies de la categoria Agricultura i Ramaderia:

- Autònoms per la defensa dels límits de les vinyes de l'Alt Urgell i el Pirineu

"Cim del cel", el vi d'alta muntanya andorrà

Casa Beal cul·tiva la denominació d'origen andorrà. Per Enric Garcia.



El propietari de Casa Beal, Enric Garcia.

"Cim del cel" és el nom que porta el vi que produeix i comercialitza Casa Beal procedent de les seves vinyes a Nagai, a Sant Julià de Lòria (Andorra). El nom prové de l'altura a la que es troben les vinyes a més de mil metres, de les seves olivetes d'ombra. Casa Beal, propietat de la família For Vins, comercialitza aquest vi blancet amb la varietat de raça localitzada generalment des de l'any 2000. "Cim del cel" és el primer vi que es produeix a Andorra en blanc, en un blanc, en un altre blanc, un punt de diferència i habent assolit aquest. L'any 1984 Casa Beal va començar a fer actuals a les seves terres de Nagai per tal de desenvolupar qualsevol tipus de vi que es produïa plantat, es va estudiar el terreny, la climatologia i les varietats que podien ser compatibles, no van aconseguir res però i després el tipus de cel.

Opinió

Atrevits: sura a l'altar, atrevits: sura a guanyar!

Per l'altre

El 20 de març

Opinió

La presa de possessió

Andorra

El 20 de març

Opinió

Qual è l'altre del movimento "Indignati"?

Un sistema perfetto, però in crisi: indignati

Indignati **Indignati** **Indignati**

Indignati **Indignati** **Indignati**

Ultima hora **Ultima hora** **Ultima hora**

04:40 "Cim del cel", el vi d'alta muntanya andorrà

04:40 L'aportament de la taxa passa a ser 2 trimestres d'anticipació

04:40 Jordi Bonaventura, José González i Roberto Carrero: secretaris del Psoe

04:40 L'arribada de Sant Jaume, que tindrà lloc el 20 de març, ha estat ja un èxit a nivell de la seva

04:40 El vint-i-cinquè aniversari de la mort d'un home a Tàrragona

Casa Beal vol crear una Denominació d'Origen de vi andorrà

'Cim de cel' és el nom que porta el vi que produeix i comercialitza Casa Beal, procedent de les seves vinyes a Nagol, a Sant Julià de Lòria (Andorra). El nom prové de l'alçada en què es troben les vinyes, a més de mil metres.

Casa Beal, propietat de la família Tor Visa, comercialitza aquest vi elaborat amb la varietat de raïm Gewürztraminer des de l'any 2006. 'Cim de cel' és el primer vi que es produeix a Andorra en segles, un vi blanc, sec, amb notes florals, un punt de cítrics i herbes aromàtiques.

El propietari de Casa Beal, Joan Visa, explica que es van fer proves amb diferents tipus de ceps per veure quin s'adaptava a les característiques d'un terreny i a una climatologia molt especial, "un terreny desestructurat de pissarra amb una petita capa de terra molt erosionable". Les vinyes tenen instal·lat un sistema de reg gota a gota, "només per regar els ceps en la mesura justa i per evitar estrès per falta d'aigua".

La plantació de Casa Beal va començar l'any 2004 quan es van plantar uns 2.000 ceps en aproximadament una hectàrea. Actualment les vinyes contenen amb uns 4.500 ceps. Visa ha manifestat que la voluntat és continuar creixent.

Visa explica també explica que s'està treballant amb un servei jurídic per normalitzar la denominació d'origen Andorra. Segons comenta, "la intenció és que els pocs productors que som, ens unim per aconseguir-la". Actualment 'Cim del cel' és venut com a producte andorrà, se serveix a particulars que s'apropen a la bodega i a l'hostaleria. A més, Casa Beal forma part de l'Associació de Vins d'Alta Muntanya.

DIVERSIFICACIÓ DE L'AGRICULTURA

Vi de denominació d'origen

El propietari de Casa Beal explica que s'està treballant en un servei jurídic per aconseguir la DO del vi andorrà; cal segons ell la unió dels pocs productors ≡ 'Cim del cel' es comercialitza des de fa cinc anys com el primer vi andorrà

EL PERIÒDIC
SANT JULIÀ DE LÒRIA

'Cim del cel' és el nom que porta el vi que produeix i comercialitza Casa Beal procedent de les seves vinyes a Nagol, a Sant Julià de Lòria. El nom prové de l'alçada a la que es troben les vinyes, a més de mil metres, de les més elevades d'Europa. Casa Beal, propietat de la família Tor Visa, comercialitza aquest vi elaborat amb la varietat de raïm Gewürztraminer des de l'any 2006. 'Cim del cel' és el primer vi que es produeix a Andorra en segles, un vi blanc, sec, amb notes florals, un punt de cítrics i herbes aromàtiques, segons va informar l'ACN.

L'any 1984 Casa Beal va començar a fer estudis a les seves terres de Nagol per tal de determinar quina varietat de cep es podia plantar, es va estudiar el terreny, la climatologia i les varietats que podien ser compatibles.

El propietari de Casa Beal, Joan Visa, explica que es van fer proves amb diferents tipus de ceps per veure quin s'adaptava a les característiques d'un terreny i una climatologia molt especials, «un terreny desestructurat de pissarra amb una petita capa de terra molt erosionable». Les vinyes tenen instal·lat un sistema de reg gota a gota, segon Visa, «només per regar els ceps en la mesura justa i per evitar un estrès per fal-



►► Algunes de les vinyes que Casa Beal té a Nagol.

ta d'aigua».

La plantació de Casa Beal va començar l'any 2004 quan es van plantar uns 2000 ceps, aproximadament una hectàrea, explica Visa. Actualment les vinyes contenen amb uns 4.500 ceps ja que l'any 2006 es va replantar la vinya amb uns 2000 ceps més. Visa

A 1.100 METRES

Les oscil·lacions de temperatura entre el dia i la nit fan més lenta la maduració del fruit

va explicar que la voluntat es continuar creixent i implantar de forma més definitiva les vinyes al principat.

El primer any de producció, el 2006, es van fer unes 800 ampolles, l'any passat es va fer una producció de unes 1500 botelles. Visa explica que la verema es molt exclusiva «es fa

una primera tria del raïm al cep mateix i després una altra en una taula de triatge, hi ha una m'erna d'entre el 40% i el 47%». A Casa Beal tenen molt clar que el més important és donar una gran qualitat ja que la producció no pot ser molt alta.

Visa explica que s'està treballant en un servei jurídic per normalitzar la denominació d'origen Andorra. Segons Visa «la intenció es que els pocs productors que som ens unim per aconseguir una DO». Actualment 'Cim del cel' és ven com a producte andorrà, es serveix a particulars que s'apropen a la bodega i en hostaleria.

Visa va explicar que es planta la varietat Gewürztraminer «un raïm molt conegut que normalment decanta per ser un vi dolç, però no-

CREIXEMENT

Actualment les vinyes compten amb uns 4.500 ceps, superant els 2.000 inicials

saltres fem un vi sec». El microclima que hi ha a les vinyes, a 1.100 metres, explica Visa, es caracteritza per unes oscil·lacions molt importants de temperatura entre el dia i la nit, fet que provoca que la maduració del fruit sigui lenta. Això fa que el vi 'Cim del cel' sigui més fresc, més aromatitzat i tinguin un potencial d'envel·liment molt gran.

Visa defineix el 'Cim del cel' com un vi «molt afruitat, amb aromes a litxis, rosa, plàtan madur i cítrics caramel·litzats, la entrada en boca resulta golosa, evolvent i voluminosa». «Un vi molt fresc i de tacte agradable», diu Visa. ≡

ELECCIONS

Martín, nou delegat de personal de la Universitat

L'elegit va obtenir el 53,1% dels sufragis, per davant de Vicent Blasco amb el 34,4%

EL PERIÒDIC
SANT JULIÀ DE LÒRIA

José Manuel Martín, professor de l'àrea d'Informàtica, va ser elegit delegat de personal de la Universitat d'Andorra (UdA), amb un 53,1% dels sufragis, segons va fer saber l'UdA mitjançant un comunicat de premsa. Martín s'enfrontava a Vicent Blasco, que va obtenir el 34,4% dels vots. El 12,5% va votar en blanc. Els comicis es van dur a terme el passat dijous 23 de juny.

El procés electoral per escollir el delegat de personal a la Universitat d'Andorra es va iniciar el 9 de juny passat, amb l'exposició del cens al taulell d'anuncis. Posteriorment, el dia 16 de juny es van validar les dues candidatures que es presentaven superant l'aval mínim d'un 20% del cens, tal com marca el Codi de relacions laborals. I finalment, la jornada electoral que es va dur a terme dijous 23 de juny.



►► Un moment de les votacions.

Segons va informar l'UdA, hi van participar la totalitat del cens electoral dels treballadors i no va haver-hi cap vot nul. Demà dilluns es lliurarà l'acta de l'escrutini al Departament de Treball que acabarà de validar tot el procés electoral realitzat la setmana passada. ≡

MÚSICA

Amaral preveu ser a Andorra per presentar el seu nou disc

EL PERIÒDIC
ESCALDES-ENGORDANY

El grup saragossà Amaral té previst actuar a Andorra en el marc de la gira del nou disc 'Hacia lo salvaje', segons confirmar a l'ANA la promotora Promociones sin fronteras. Amb tot però, les negociacions encara s'estan portant a terme de manera que no s'han confirmat ni la data ni l'escenari de l'actuació.

Amaral està enregistrant el seu nou disc des del passat mes de maig i es preveu que surti al mercat al setembre. La gira de presentació d'aquest nou àlbum arrencarà el pròxim 6 d'octubre a Saragossa i haurà de passar per una trentena de ciutats espanyoles, a més a més d'Andorra. Segons la promotora, les dates que estan pendent s'aniran confirmant en les properes setmanes. Amaral ja va actuar a Andorra, concretament a Escaldes-Engordany, el passat 2008. ≡

ASTV

Acrobàtic Sistema Treball Vertical

Sistemes de seguretat · Línies de vida i ancoratges

www.astvandorra.com

astv@andorra.ad

Av. Príncep Benlloch, 3 Tel. (+376) 334 773

AD200 ENCAMP Principat d'Andorra

Des de 1998

N.R.T.F. 1041021W - Número de comerç 91924993

www.andorraprincipat.com

Tot sobre el Principat d'Andorra

Gaudir de la millor gastronomia a Andorra és tota una experiència i n'hi ha per triar. Amb un total de 425 restaurants, la majoria ofereixen cuina tradicional andorrana amb una matèria primera excel·lent que pot convertir plats típics i innovadors en una experiència inoblidable.



GASTRONOMIA AMB HISTÒRIA, LES BORDES

El trinxat de muntanya (fet de trufes (patates), col verda, cansalada i alls), la truita de riu, la caça, l'escudella, l'allioli, els embotits (donja, bringuera, bull o bisbe), les coques o els bolets són algunes de les especialitats de la gastronomia andorrana.

Alguns dels signes d'identitat andorrans encara són presents a les antigues cases tradicionals d'alta muntanya, les bordes. Si bé antigament s'hi guardava el gra i el bestiar, avui a Andorra n'hi ha més d'una vintena que han estat transformades i condicionades com a restaurants. Cadascuna de les bordes imprimeix el seu propi caràcter en els plats.

BOTIGUES GASTRONÒMIQUES

Al Principat d'Andorra hi ha comerços especialitzats on es poden trobar els millors productes gastronòmics, llibres i altres publicacions del sector d'arreu del món.

Jordi Marquet a Escaldes-Engordany i al Pas de la Casa, Cava Benito a Escaldes-Engordany, Tastets a Andorra la Vella i 5 Sentits a

Ordino són els quatre punts gastronòmics de visita obligada a Andorra. Les quatre botigues destaquen per les seves especialitats singulars: fantàstiques delicadeses a la botiga d'en Jordi Marquet, els millors whiskies del món a Cava Benito o la millor selecció de vins i caves als 5 Sentits.

CIM DE CEL, EL VI D'ANDORRA

Algunes de les millors enoteques del món són a Andorra; i també els hotels amb celler propi, sommeliers reconeguts o comerços especialitzats on es poden trobar ampelles d'un valor incalculable. Però Andorra també disposa d'un vi propi: Cim de cel, un vi blanc elaborat 100% amb raïms Gewürztraminer.

Les característiques i l'altitud del terreny, situat a uns 1.100 metres al poble de Nàgol (Sant Julià de Lòria), fan de Cim de Cel, el vi conreat a més altitud de tot Europa. El vi de Casa Beal suposa el ressorgiment de l'activitat vitivinícola al Principat d'Andorra, interrompuda durant més d'un segle.

PUIGDEMONT ROCA

Primer packaging 'Cim de Cel'

<http://puigdemontroca.com/ca/projectes/packaging/cimdecel-vins>



PUIGDEMONT ROCA

Primer packaging 'Cim de Cel'

<http://puigdemontroca.com/ca/projectes/packaging/cimdecel-vins>





Este vino explora las posibilidades desconocidas hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztraminer. La parcela donde crecen las viñas, a 1.050 metros sobre el nivel del mar

NOTA DE CATA:

Presenta a la vista un color amarillo pajizo con reflejos verdosos en el que se aprecian sutiles rastros de carbónico fruto de su juventud que no aparecerán en boca. Es glicérico, con una lágrima muy pronunciada.

En nariz se muestra potente, complejo. Intensas notas florales con fragancia de mermelada de rosas mezclada con un punto de cítricos caramelizados y lichis al tiempo que sugiere un amplio abanico de hierbas aromáticas: salvia, poleo, hinojo, tomillo.

La entrada en boca resulta golosa, envolvente, voluminosa, pudiéndose apreciar la cremosidad que le aporta su largo battonage. Muy fresco y de tacto agradable, se repiten en el paladar las sensaciones apreciadas en nariz y una acidez bien integrada que le aporta frescura y persistencia. Su final es largo y elegante.

Temperatura de servicio: entre 8 y 10° C.

Maridaje: Merluza con salsa verde, Bacalao a la Mouselina de ajo, Lubina a la sal.

PRECIO APROX.: 75 €

ALDESPY. LA GASTROWEB

'Cim de Cel'

29/01/2009

<http://www.aldespy.com/mundo-del-vino/los-blancos/cim-del-cel.html?directory=100006>



Blanco Joven 2006

BODEGA CASA BEAL Nagol (ANDORRA)

VINS DE ANDORRA

100% Gerwurztraminer

El vino de Andorra 'Cim de Cel'. Casa Beal

<http://www.easymenorca.com/vinoandorra.htm>

CASA BEAL

EL VINO DE ANDORRA
"CIM DE CEL" CASA BEAL

Un empresario andorrano, Joan Visa se atrevió a dar el paso y empezó a elaborar un vino propio de la región a pesar de los múltiples problemas que podía conllevarle. En una pequeña bodega localizada en Nagol, un pueblecito andorrano, que elabora un vino de excelente calidad significando esto una recuperación vinícola en el Principado de Andorra, interrumpida por más de un siglo.

A una altura de 1000 mts. comienza la elaboración de un buen vino es algo muy difícil, ya que a tal altura de se pueden encontrar solo 3 variedades en los viñes. De hecho, Bodega Casa Beal ha convertido sus viñedos en los segundos más altos de toda Europa. Sus racemos de uvas blancas procedentes de la degradación de piedra sobre roca madre, han creado un entorno único y unas características que hacen valer la variedad Gewürztraminer.

El viño de Casa Beal disfruta de una gran acorpa internacional y de las mejores críticas por parte de los expertos, de estar situado junto con reflexos mágicos, provee a un clima perfecto y conlleva con armonía mayor Nagol, un punto de acceso característico y hecho armonías.

Para una información más extensa puede visitar la web de CASA BEAL.

www.casabeal.com

Weblog

Un empresario andorrano, Joan Visa se atrevió a dar el paso y empezó a elaborar un vino propio de la región a pesar de los múltiples problemas que podía conllevarle. En una pequeña bodega localizada en *Nagol*, un pueblecito andorrano, que elabora un vino de excelente calidad significando esto una recuperación vinícola en el Principado de Andorra, interrumpida por más de un siglo.



A una altura de 1050 mts convierten la elaboración de un buen vino en algo muy difícil, ya que a tal altitud no se pueden conseguir altas graduaciones en los vinos. De hecho, **Bodegas Casa Beal** ha convertido sus viñedos en los segundos más altos de toda Europa. Sus terrenos de suelo franco procedentes de la degradación de pizarra sobre roca madre, han creado un entorno único i unas características que hacen viable la variedad Gewürztraminer.



El vino de Casa Beal disfruta de una gran acogida internacional y de las mejores críticas por parte de los expertos, de color amarillo pardo con reflejos verdosos, presenta un aroma potente y complejo con intensas notas florales, un punto de cítricos caramelizados y hierbas aromáticas.

Para una información más extensa puede visitar la web de CASA BEAL

www.casabeal.net

Andorra té vi: 'Cim de Cel'

10/12/2008

<http://www.wikinoticia.com/cat/cultura-i-ciencia/cuina-i-gastronomia/13964-andorra-te-vi-cim-de-cel>



Relloges, ràdios, esquí... i ara vins. Sí, **Andorra té vi**. I és que un empresari andorrà es va atrevir a donar el pas avanci i intentar elaborar un vi propi de la regió malgrat els múltiples problemes que podia comportar-li.

Gairebé 1.100 metres d'altura converteixen l'elaboració d'un **bon vi** en alguna cosa molt difícil, ja que a tal altitud no es poden aconseguir altes graduacions en els vins. De fet, **Cellers Casa Beal** ha convertit els seus vinyers en els segons més alts de **tota Europa** després d'uns que existeixen en les Alpujarras. I és aquesta mateixa altura, la que ha fet que durant molts anys no s'elaborés cap vi a **Andorra**. Només vins locals que s'usaven per a consum familiar, aparti de ser de molt baixa graduació.

El pequeño gourmet

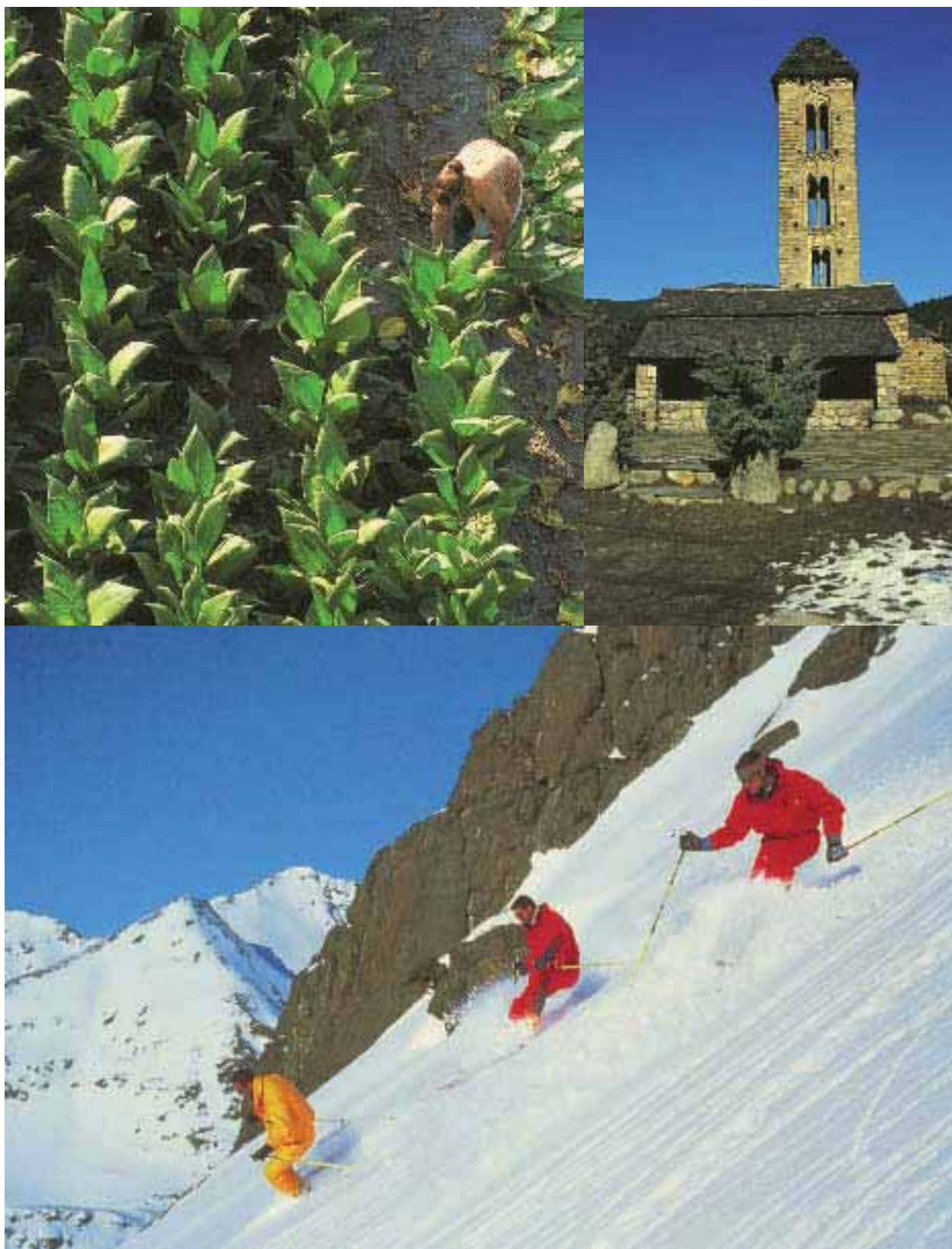
Diminuta en fronteras, pero grande de corazón. El Principado de Andorra alberga una interesante oferta turística coronada por deliciosas y atractivas propuestas gastronómicas.

Andorra ha dejado de ser una simple calle llena de tiendas a la que se acude a comprar a mitad de precio perfumes, electrónica o ropa de grandes diseñadores. La Andorra de hoy, mitad francesa, mitad española, es un pequeño país caprichosamente refinado escondido entre montañas. Un minúsculo reino salpicado de iglesias románicas, de museos de lo más variopinto, de pueblitos de pie-

dra y pizarra que parecen protegerse de las gélidas heladas y, ¡por supuesto!, un reino con dos de las grandes pistas de esquí, Valnord y Grand Valira.

Una carretera zigzagueante va dibujándoles las curvas a las abruptas montañas. Un vaivén de piedra y asfalto que a medida que se va acercando al Principado comienza a regalar las postales más bellas por estas lindes. Este pequeño reino traza su gran tela de araña con unas líneas imaginarias que unen pueblos como Sant Julià de Lòira, Andorra La Vella (la capital), Escaldes-Engordany, Canillo, Ordino, La Massana... Todo en su conjunto es algo parecido a lo que llaman "paraíso". Un paraíso para los esquiadores. Un paraíso para los amantes de la montaña. Un paraíso para los compradores compulsivos. Un paraíso para gourmets. Quizá el lado culinario de Andorra sea el más desconocido, y con razón. El Principado ha sido durante años la meca del shopping y el destino para los amantes de los deportes invernales. Nadie se planteaba viajar a Andorra para comer. Sin embargo, en los últimos años, los fogones andorranos *"han salido del armario"* para mostrar una cocina de mercado que algo tiene que ver con los recetarios tradicionales franceses y algo, también, con los guisos de fuego lento de los españoles. Fusión de dos mundos, España y Francia, en un solo plato, el andorrano.





Andorra muestra diferentes caras: plantaciones de tabaco, pequeñas iglesias románicas, una excelente oferta para los amantes del esquí y propuestas gastronómicas que buscan su propia identidad (en la pág. de la izq. plato del restaurante Aquarius).



SABROSAS DIRECCIONES

El cabrito, la trufa, las hierbas aromáticas, los boletus, los cítricos, los quesos, los frutos del bosque, las mermeladas... la despensa de la montaña se nutre de lo que le da el campo en cada estación, en cada momento.

Las *bordas* son las antiguas casa tradicionales de alta montaña que hoy han sido transformadas en coquetos y acogedores restaurantes. Antaño servían para guardar

el grano y el ganado y hoy muestran a los comensales lo que se podría definir como cocina tradicional andorrana. Es decir, raíces culinarias heredadas de Cataluña, del País Vasco, del sur de Francia: caracoles a la llauna, cabrito al horno, ternera escalopada con foie-gras de pato, crema de cebolla, carnes a la brasa... Se podría trazar sólo una ruta visitando las *bordas* del Principado. Esto significaría hacer parada y fonda por 25 rinco-

nes con encanto para comer embutidos del país como la *donja*, la *secallona* o la *briguera* maridados, guisos con alubias y habas o carnes. Sin embargo, nos quedamos en una de ellas, en la Borda Estevet, situado en Andorra La Vella. Preciosa casa de campo en donde se pueden degustar trinxat de butifarra negra o carnes a la brasa.

En la misma Andorra La Vella, la capital del Principado, es indispensable parar en una de las tiendas-gourmet más deliciosas del país, Can Marquet. *Jordi*, el propietario y maestro en el corte del

LOS FOGONES ANDORRANOS

"HAN SALIDO DEL ARMARIO"

Y MUESTRAN UNA COCINA DE
MERCADO A MEDIO CAMINO

ENTRE LAS CULINARIAS

FRANCESA Y ESPAÑOLA



jamón (de Joselito), recibe a la entrada. La tienda delicatessen está en la parte de abajo y una "especie de restaurante", en la de arriba. Especie de restaurante porque Marquet no es un restaurante al uso. A *Jordi* le gusta definir su casa con el término *gourmeterie*, es decir, un rincón donde se viene a disfrutar con la gastronomía. Se pueden comprar las mejores marcas de latería, embutidos, quesos, vinos (espectacular carta con más de 700 referencias y a precio de tienda)...



I és que a Andorra, en estiu tenen el gran problema de la forta exposició al Sol que cremen els raïms, mentre que en hivern són les gelades i nevades les perjudicials.

Joan Visa és el fundador dels cellers Casa Beal, de recent creació, en l'any 2003. És un petit celler localitzat en *Nagol*, un poblet andorrà, de només una hectàrea i mitjana, la qual cosa produeix una capacitat de vi també molt petita, d'amb prou feines 1.000 ampolles anuals.

El **Cim de Cel** (Cim del Cel) és un vi blanc elaborat 100% amb raïms [Gewürztraminer](#), una varietat alsaciana de raïms resistent que sempre han donat vins raonablement bons.

El **Cim de Cel 2006** és un vi amb molta aroma, a roses i fruites; en boca, no obstant això, li falta consistència, encara que un tant àcid.

El **Cim de Cel 2007**, per contra, està molt més aconseguit, amb una aroma molt més fina i elegant, mentre que el sabor es diferencia de l'anterior en què és més ple i omple més la boca.



Y, con reserva, se puede comer en alguna de las veinte mesitas de la parte alta del local que se arremolinan en sencillos espacios con vistas a la cocina. En dicha cocina, *Mauro*, el chef, y *Emilo*, su ayudante de cocina, elaboran unos diez platos con los productos que

Andorra está llena de bellos parajes como El Barranco Canillo (arriba) o el Estanque de la Nou (en la pág. de la izq.), repletos de deliciosas joyas gastronómicas como la caza y las setas.

se venden en la tienda y con lo que cada día da el mercado: ensalada con alcachofas, espárragos y diferentes tipos de lechugas; pez espada; canelones; foie-gras de todas las maneras imaginables; ostras; anchoas...

VINO Y TABACO

Entre Andorra La Vella y el barrio de al lado, Escaldes-Engordany, dos espacios delimitados por dos nombres pero unidos por las calles de tiendas más tentadoras del país, se van encontrando rincones gourmets de lo más sorprendentes: una de las cavas de puros más grandes de Europa, una maravillosa whiskería llamada Cava Benito, un restaurante con estrella Michelin, Aquarius, el balneario del que más se habla por estos parajes, Caldea, y una magnífica tienda de





vinos, L'Excellence. La variedad, que no quiere decir siempre la calidad, muestra la pequeña gourmet que es Andorra. La cava de puros se encuentra en una de las calles comerciales de la ciudad, la avenida Meritxell. Se llama The Cigarshop y es el lugar donde poder adquirir todo lo relacionado con el mundo del cigarro. Siguiendo Meritxel, a la altura del número nueve, casi escondida en una esquina, se encuentra la tienda L'Excellence. Tiene entre 600 y 700 referencias de vinos internacionales (franceses, australianos, españoles...) distribuidas por



ANDORRA SATISFACE
LAS ESPECTATIVAS DE
ESQUIADORES, AMANTES DE
LA MONTAÑA, COMPRADORES
COMPULSIVOS Y APASIONADOS
GOURMETS

enormes estanterías que ocupan dos alturas. En la parte de arriba nos encontramos un wine-bar en donde es posible degustar diferentes tipos de champagne desde 3 euros. Siguiendo por las calles más comerciales se llega a la Cava Benito. Fundada en 1956, muestra un escaparate atiborrado de botellas de whisky, vodkas y otros licores de importación. Una gran biblioteca del "buen bebedor" y una mesa para catar y degustar. Sin duda, el rey de la carta son los whiskies escoceses.

PARAÍSO EN CALMA

En el centro de Escaldes-Engordany se alza una pirámide de cristal, diseño vanguardista de un arquitecto francés que ha dado forma al proyecto más ambicioso del país, Caldea. A este inmenso balneario repleto de piscinas de aguas calientes y frías acuden en masa todos los andorranos y los que intentan relajarse después de un día de nieve o compras. El panorama es de cientos de personas buscando un espacio en las





piscinas, dejando que pasen las horas flotando en las aguas y esperando a que comience el juego de luces que se dispara desde el cielo acristalado de la cúpula.

Es en una de las plantas de esa pirámide donde se encuentra el único restaurante andorrano con estrella Michelin, Aquarius. Decoración clásica con detalles del mar, mesas con vistas a los platillos de aguas sulfurosas de Caldea y una carta que parece recitar interminables platos “de autor”. Dicho autor es un francés, llamado *Christian Zanchetta*: lasaña de bogavante con emulsión de Oporto y vinagre balsámico; raviolis con costra de mostaza verde, veloutté de coliflor, leche de coco y hierba limonera; foie-gras con torrija de maíz, jalea de ruibarbo y palomitas con dos sensaciones, entre

Las cumbres nevadas del Pico de Cassamanya (arriba) y paisaje rural.

En la pág. de la izq.: Caldea, el gran balneario; y una de las propuestas gastronómicas, Can Marquet.

otros. Un intento de unir la cocina francesa a la mediterránea; un esfuerzo por sacarle toda la enjundia a una materia prima en ocasiones nada mimada. Descompensadas expresiones culinarias y platos, en todas las ocasiones, mal resueltos. Donde los aromas, las texturas y



menús especiales en todos sus restaurantes, tiene hoy otra gran novedad. Y tres. Por primera vez, desde hace un siglo, ha vuelto a establecer su actividad vinícola elaborando el que es hoy el primer vino andorrano. Se cultiva en el pueblo de Nagol (en San Julià de Lòira) a unos 1.100 metros de altura, lleva por nombre Cim de Cel, es de variedad 100% gewürztraminer y es elaborado por la bodega Casa Beal. ■



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Desde Madrid la mejor opción es en AVE (www.renfe.es/ave) hasta Lleida. Tarda dos horas y 20 minutos (aprox.). El precio ida y vuelta ronda los 110 €. En la misma estación de Lleida se puede alquilar un coche. **Europcar** suele tener ofertas de fin de semana para viajar a Andorra (www.europcar.es). Desde Lleida a Andorra se va por la C-14. Hay unos 130 kilómetros.

DÓNDE DORMIR

Hotel Hermitage

Ctra. General, s/n. Soldeu.
Tel.: 37 687 06 70. www.spoorthotels.ad
Precioso hotel situado a los pies de las pistas de Grandvalira. Todas las habitaciones son junior suites con terraza y vistas a la montaña. Tiene uno de los spas más maravillosos del Principado de Andorra. Habitación desde 64 €.

DÓNDE COMER

Restaurante Mediterráneo

Hotel Hermitage. Soldeu
Tel.: 376 870 670

Restaurante Aquarius

Centro Termolúdic Caldea
Parc de la Mola, 10. Escaldes-Engordany
Tel.: 376 800 980
www.caldea.com

Ángel Belmonte

Ciutat de Consuegra, 3. Casa Campolier
Tel.: 376 822 460
www.tabernaangelbelmonte.com

Celler d'en Toni

Verge del Pilar, 4. Andorra La Vella
Tel.: 376 821 252

San Marco

Av. Carlemany, 115, 5º
Escaldes-Engordany
Tel.: 376 860 999

Borda Estevet

Ctra. de la Comella, 2. Andorra la Vella
Tel.: 376 864 026
www.bordaestevet.com

La Oficina de Turismo edita todos los años una guía de restaurantes andorranos. Más información: www.andorra.ad

TIENDAS GOURMETS

L'Excellence

Avinguda Meritxell, 9. Andorra la Vella
Tel.: 376 860 804
www.excellence.ad

5 Sentits

Ed. F. Espot. Ctra. Gral. 3. Ordino
Tel.: 376 847 500

Pere's Gourmet

Edifici F. Espot, baixos A. Ctra. General, 3. Ordino
Tel.: 376 847 700
www.peresgourmet.com

Cava Benito

Av. Carlemany, 82. Escaldes-Engordany
Tel.: 376 820 469
www.cavabenitowhisky.com

Bodega Casa Beal

Casa Beal, Nagol. Sant Julià de Lòira
Tel.: 376 841 799
www.casabeal.com

Marquet Gourmeterie

Plaça Co-Prínceps, 3
Escaldes-Engordany
www.marquetandorra.com

The Cigarshop

Av. Meritxell, 40. Andorra La Vella
Tel.: 376 826 515

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo de Andorra

World Trade Center BCN
Moll de Barcelona. Ed. Nord, Planta Baixa, 27. Barcelona
Tel.: 93 508 84 48
www.andorra.ad

WEB ANDBANC

Crèdit Emprenedors Andbanc

Juliol 2011

<http://andbancemprenedors.com/emprenedors/96-joan-visa.html>



ARTENCUINA Gastronomia

El portal dels amants de la gastronomia

Butlletí n°9 (1a setmana d'agost 2011)

Artencuina
el portal dels amants de la gastronomia

Et presentem els continguts setmanals d'Artencuina

ANDRÉ BONNAURE COL·LABORARÀ AMB ARTENCUINA

FORMATGE VILLADIEGO ASEP

L'ENSALADILLA RUSSA O AMANIDA OLIVIER
Un nou article on descobrirem quin és l'origen de l'ensaladilla

ENSALADILLA RUSSA

TIRAMISÚ

CALAMARS A LA ROMANA

CMI DEL CEL 2009

CASA BEAL ANDORRA

Señor de la Gastronomia
@artencuina



los sabores parecen rivalizarse el protagonismo. Eso sí, la carta de vinos es interesantísima y la carta de aguas, de las más completas de esta zona geográfica. Excelente el trabajo del somelier *José Antonio Guillermo*.

Pero una ruta gourmet por Andorra obliga al visitante a hacer parada en tres lugares más: uno, el

Arriba, estampa clásica urbana; abajo, el primer vino andorrano, Cim de Cel, de la bodega Casa Beal. En la pág. de la dcha. calle comercial en Andorra La Vella.

platos como sopa de cebolla, el rodaballo con pisto manchego o el cordero con cous-cous en brochetas, entre otros.

Dos, hacia el otro extremo del Principado, en el bello pueblo de Ordino. Allí se encuentra la tienda 5 Sentits. La marca de distinción de la casa es ofrecer productos gastronómicos excelentes pero con diseño. Aquí te puedes encontrar de todo: utensilios de cocina, bollería, vinos, detalles para la casa, mermeladas, latería... A un lado del local se extiende un salón donde se puede degustar alguno de los caprichos de la tienda. En el mismo pueblo y perteneciente a la misma familia, otro rincón gourmet, Pere's.

Pero esta Andorra de mesa y mantel, la misma que en febrero celebrará la fiesta de la trufa sirviendo



hotel Hermitage. Se encuentra en Soldeu, otro de los paraísos de nieve y el mejor lugar para los que busquen relax, deporte y buena cocina. Hace un año se abrió el elegantísimo hotel y con él un espléndido spa, donde reina el silencio, y un par de restaurantes que merecen visita. A cargo de los restaurantes está el cocinero *Toni Davi*, quién elabora dos cartas, una mediterránea y otra fusión con

http://www.artencuina.com/index.php?option=com_content&view=article&id=384%3Acim-del-cel&catid=77%3Aceller&Itemid=65&lang=ca



CIM DEL CEL 2009

CASA BEAL

ANDORRA

Cim de cel és un vi que sorgeix d'una de les vinyes més altes d'Europa, a Nagol, a Sant Julià de Lòria, al principat d'Andorra. Cim de Cel s'elabora amb la varietat Gewürztraminer, tradicionalment alsaciana, que s'ha adaptat al microclima de la vinya de la propietat de Casa Beal.

Cim de Cel es caracteritza pel seu color, groc pàl·lid; pel seu aroma, net i fresc, que evoca roses i fruita exòtica, i pel seu sabor, on prevalen les notes cítriques.

FITXA TÈCNICA

Varietats	100% Gewürztraminer
Grau alcohòlic	12,6 % Vol.
Terreny	1050 metres.

www.andorra.ad

Andorra té vi: 'Cim de Cel'

Portal Andorra

www.andorra.ad

<http://www.unmundoenunpequenopais.com/>



Un món de descobriment

3. Cim de Cel: el vi d'Andorra

A Andorra hi ha algunes de les millors enoteques del món. El país gaudeix de sommeliers reconeguts i de comerços especialitzats. A més, Andorra té un vi propi, denominat Cim de Cel.

Les característiques i l'altitud del terreny, situat a uns 1.100 m al poble de Nagol, fan que el Cim de Cel es converteixi en el vi elaborat de més altitud d'Europa.

NOTA DE TAST

Color: groc palla nítid amb reflexos verdosos.

Aroma: aromes nets i molt frescos que ens recorden a les rosetes de pitiminí, caramel tou de plàtan, crema de llimona, litxis madurs i lleugeres notes minerals.

Paladar: el pas en boca és suau i agradable amb un desenvolupament ampli on ressegueixen els aromes que ens ha revelat en nas, sorgeixen les sensacions cítriques de la frescor de la pell de llimona. Al llarg de la degustació prevalen les notes cítriques on descobrim aromes de pastisseria, i fruit d'aquesta complexitat recorda un sorbet de llimona. El final de boca resulta molt fresc i s'hi poden apreciar algunes notes d'herbes aromàtiques com la farigola i la sàlvia.

Maridatge: Ideal per acompanyar marisc i formatges de pasta cremosa.

Servir a 8 – 10°C



Une ville dans les montagnes

48H à Andorre



Blottie dans son écrin pyrénéen, sous un chapelet de crêtes coupantes et bleutées, la Principauté d'Andorre a bien plus à offrir qu'une furtive étape sur la route du Sud. Découverte d'un petit Etat au décor de carte postale où il fait bon vivre été comme hiver.

TEXTE ET PHOTOS: CÉDRIC EVRARD

JOUR 1

9H15

A bord du bus touristique. Idéal pour une première approche de la Principauté. Vous aurez le choix entre dix itinéraires thématiques. D'une durée moyenne de 4h, chaque parcours présente un attrait de la vie andorrane: sa culture, ses traditions, son architecture. Si vous optez pour l'itinéraire 1 ou 9, vous découvrirez l'église de Sant Miquel d'Engolasters, l'incontournable maison du Parlement d'Andorre-la-Vieille et le remarquable musée du tabac de Sant Julià de Lòria. Le bus touristique circule tous les mardis, jeudis et samedis. Prix: 12 euros (gratuit pour les enfants de moins de 12 ans). 00376.805.151. www.andorra.ad.

13H30

Pause gourmande à la Borda de l'Arena. Dans ce petit restaurant familial, le chef, Alex Imbernón, n'a pas son pareil pour préparer les pieds de cochon à la braise, le poulpe grillé et la salade de pommes de terre servie en accompagnement ou en entrée. Prix du menu: 32 euros (vin compris). Le restaurant est situé à 1,3 km de Sant Julià de Lòria, sur la route d'Os de Civis. 00376.842.574. Réservation souhaitée.

15H00

En route pour Naturlandia. Tout simplement incontournable pour qui souhaite goûter aux sensations fortes dans un cadre naturel exceptionnel. Andorre possède en effet le plus long toboggan du monde, le tobotronc. Celui-ci dévale un parcours décoiffant de 5,3 km au ras des arbres et des pâquerettes. A partir de 7 ans. Comptez 3 euros la descente (12 euros pour six). De nombreux forfaits sont proposés sur le site www.naturlandia.ad

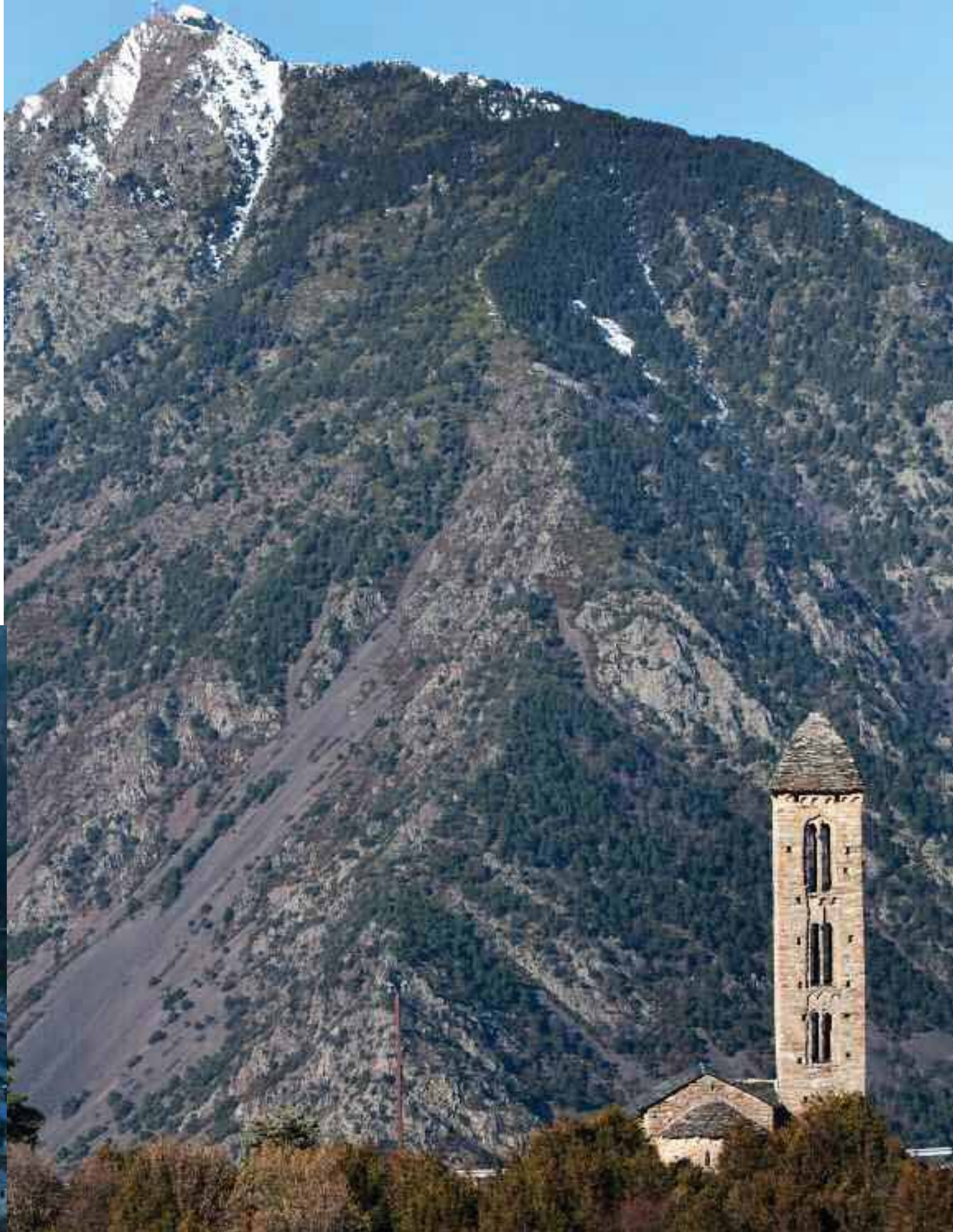
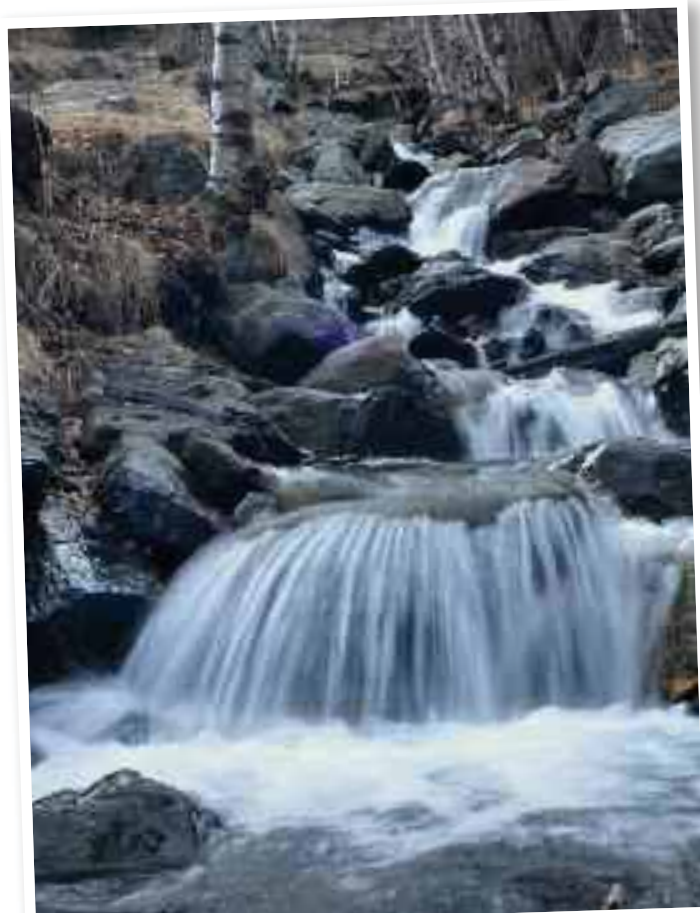
>

17H30

Déguster le vin du pays. Baptisé «Cim de Cel», le vin blanc de la Principauté est cultivé sur l'une des vignes les plus hautes d'Europe (1.050 mètres d'altitude). Son sol franc, issu de la dégradation d'ardoise sur roche mère, est particulièrement propice à la culture du raisin Gewürztraminer. En découle une variété de vin haut de gamme que Joan Visa, le propriétaire des lieux, fera déguster en exclusivité aux lecteurs de Grande. Sur réservation à l'adresse joanvisa@gmail.com ou par téléphone au 00376.32.20.63.

18H30

Balade à la belle étoile. C'est l'une des nouveautés du parc Naturlandia. Quatre balades sont proposées aux visiteurs (en raquettes, en motoneige, en véhicule à chenilles et en traineau à chiens) pour s'achever par un repas «cheese'art» à la belle étoile ou, pour les plus frileux, au restaurant El Refugi perché à 2050 mètres d'altitude. Ces escapades nocturnes sont organisées les mercredis et les samedis pour un minimum de dix personnes. Prix des forfaits: de 55 à 115 euros. www.naturlandia.ad



16H30

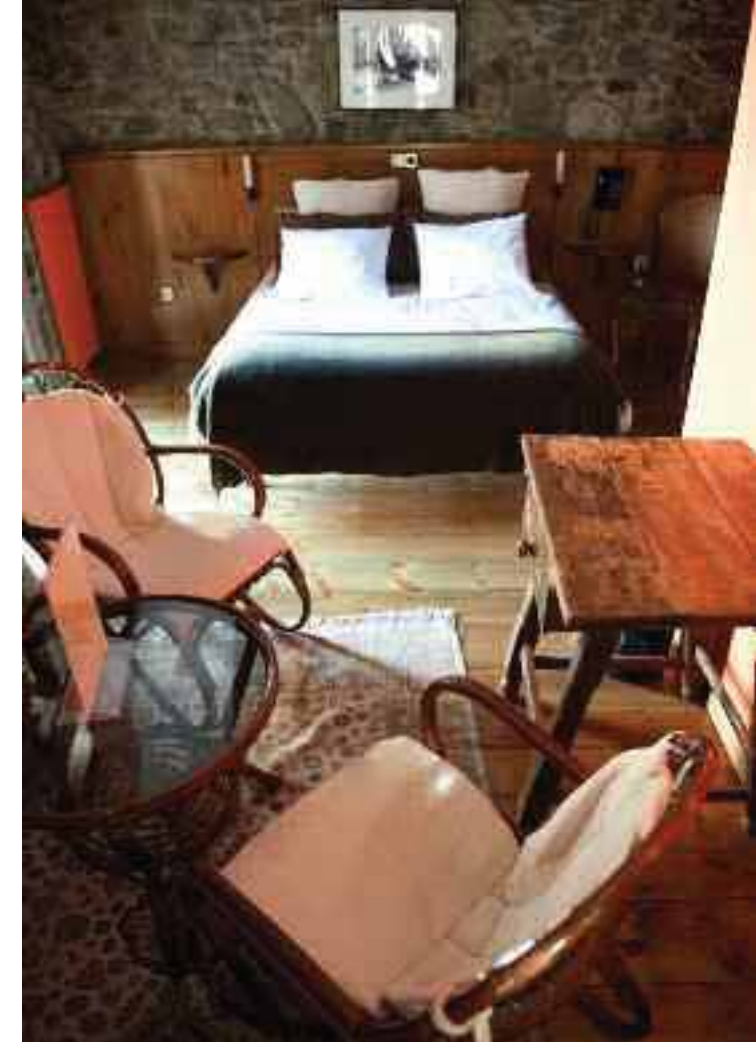
Flâner dans la charmante bourgade d’Ordino. Découvrez ce village d’altitude et ses chalets endormis dans l’écrin scintillant de l’hiver. Au printemps, le reflet des ardoises bleutées éclatent au soleil et les prés accueillent une nuée de papillons multicolores. Outre son attrait bucolique et champêtre, Ordino accueille également un musée unique en son genre, celui de la miniature. Dans une modeste salle équipée de microscopes, vous aurez en effet l’occasion de pénétrer le monde de l’infiniment petit grâce au talent du maître-sculpteur Nikolai Siadristyi, lequel utilise un grain de riz ou un éclat de nacre pour créer une oeuvre si infime qu’on ne peut l’observer à l’œil nu. Du lundi au samedi de 9.30 à 19.00h et le dimanche de 9.30 à 13.30h. Entrée: 4 euros (visite du musée iconographique incluse).

18H30

Shopping dans les rues d’Andorre-la-Vieille. Après avoir taquiné la poudreuse, rien ne vaut une escapade shopping dans les rues de la capitale. C’est qu’ici, il y a de quoi faire vu le nombre d’enseignes de luxe qui ont élu domicile de part et d’autre de l’artère principale. Et on y trouve de tout: des articles de sports, des bijoux, de l’électronique haut de gamme et bien sûr, des vêtements haute-couture. Les boutiques sont ouvertes de 9.30 à 20.00h du lundi au vendredi (jusqu’à 21.00h le samedi et 19.00h le dimanche).

20H30

Se régaler au restaurant Cal Cisco de Sans. Situé au sous-sol de l’auberge du même nom, ce petit restaurant au plafond bas et aux murs constellés de souvenirs est l’endroit idéal pour qui souhaite s’initier à la gastronomie andorrane. C’est le rendez-vous des familles et des repas entre amis. Rosa, la chef-coque, s’assiera volontiers à votre table pour taper la causette entre deux cuissons: celles d’une timbale de poivron rouge et de fromage de chèvre caramélisé et d’un riz de cèpes, spécialité de la maison. Ouvert du lundi au vendredi de 13.00 à 15.00h et de 20.30 à 21.30h (à la carte du vendredi soir au dimanche). 14,95 euros le menu. Réservation souhaitée. www.hostalciscodesans.com.



Andorre en pratique

Y aller

La compagnie Vueling propose des vols quotidiens Bruxelles-Barcelone à partir de 80 euros l’aller-retour, taxes comprises. Réservations sur www.vueling.com. Louez ensuite une voiture et parcourez les 208 km qui vous séparent d’Andorre-la-Vieille (environ 2h30 le trajet). Pour les petits budgets, préférez le bus (cinq trajet par jour depuis l’aéroport de Barcelone). Prix du billet aller/retour: 53 euros. www.andorrabus.com

Où loger

La charmante petite auberge «Cisco de Sans» est située dans le centre historique d’Andorre-la-Vieille. Erigée en 1600, elle est devenue «hostel» en 1870 et ne dispose que de huit chambres dont trois suites. Très appréciée pour son style typiquement andorran, elle est occupée la plupart du temps par une clientèle d’habités. Mieux vaut donc réserver avant son séjour pour avoir une chance d’y loger! De 60 à 85 euros la nuit en chambre double avec petit déjeuner. 4, C/Anna Ma Janer. www.hostalciscodesans.com

Infos

L’office de tourisme de la Principauté d’Andorre est situé au 10, rue de la Montagne à 1000 Bruxelles. Tél.: 02.502.12.11. Pour de plus amples informations, consultez les sites www.andorra.ad et www.andorra.be



JOUR 2

09H30

Cure de jouvence au centre Caldea. Reconnaisable à sa flèche de verre pointée vers le ciel, ce haut lieu du tourisme thermal est à coup sûr l'endroit idéal pour se ressourcer après une vivifiante journée de ski ou de randonnée. Que ce soit dans l'une des piscines du domaine, dans un jacuzzi extérieur ou sur une table de massage relaxant, le bien-être y est total à condition d'éviter les périodes d'affluence que sont les week-ends et les jours fériés. Le centre dispose également d'un hammam, de saunas et de solariums. En soirée, un surprenant spectacle son et lumière anime les bassins pour le plus grand plaisir des petits et des grands. Tout simplement magique! Consultez le site www.caldea.com

13H00

Déjeuner chez Deimos. La brasserie du centre thermal offre une variété de plats goûteux parmi lesquels le cochon de lait rôti, la pintade de Bresse et le corb de roche grillé. Le menu du jour est proposé à 12,90 euros. Ouvert de 13.00 à 16.30h et de 20.30 à 22.30h.

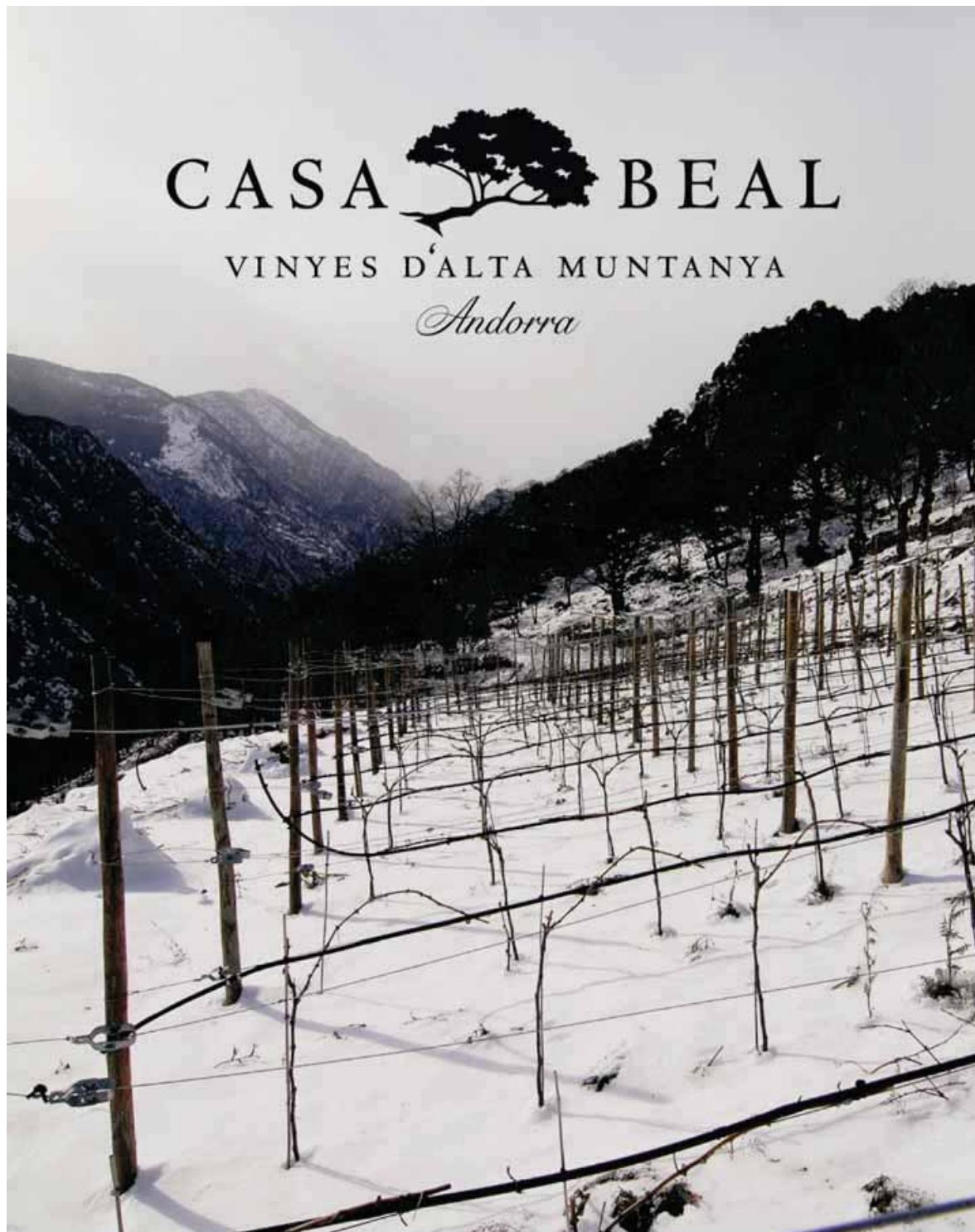
15H00

Visite de la maison-musée Casa Cristo. En franchissant la porte basse de cette humble bâtisse, vous ferez un plongeon dans le temps et découvrirez la manière dont vivaient les familles andorranes au XIXe siècle. En hiver, une conteuse attend son public devant la cheminée et l'invite à déguster de la charcuterie fine servie sur du pain grillé au rythme des légendes d'autrefois (uniquement sur réservation). Le musée est ouvert du mardi au samedi de 10.00 à 13.30h et de 15.00h à 18.30h. Fermé le dimanche après-midi et le lundi. Entrée: 3 euros. >



CASA  BEAL
VINYES D'ALTA MUNTANYA
Andorra

CLIPPING VOLUM 5



FÒRUM.AD

Casa Beal verema 3.000 kilos de raïm en la sisena collita

01/10/2011

<http://forum.ad/page/2/>



The screenshot shows a forum post on Fòrum.ad. The main title is "Casa Beal verema 3.000 kilos de raïm en la sisena collita" (Casa Beal harvests 3,000 kilos of grapes in the sixth harvest). The post is by "Julià Rodríguez" and has 27 replies. The content describes the harvest process at Casa Beal, mentioning the use of traditional tools and the quality of the grapes. There are several images showing people working in the vineyard and sorting grapes. The forum interface includes a sidebar with navigation links and a right sidebar with advertisements for "esports", "farmàcies", and "Pàrquing".

<http://forum.ad/2011/10/01/casa-beal-verema-3-000-kilos-de-raim-en-la-sisena-collita/>



This screenshot shows a different view of the same forum post. It includes the forum header with the website name "www.FÒRUM.ad" and navigation links. The post title and author information are visible. The main content area shows the text of the post, which describes the harvest process at Casa Beal. There are several images showing people working in the vineyard and sorting grapes. The forum interface includes a sidebar with navigation links and a right sidebar with advertisements for "e-Crédit", "FACE", "CREU ROJA ANDORRA", and "entreu a forum.ad".

Resum: **Nagol (Sant Julià de Lòria).** – Casa Beal (Cellers i Vinyes d'Alta Muntanya) ha realitzat aquest dissabte la sisena verema de la seva vinya, plantada a Nagol. A la matinada ha començat la collita del raïm de la del matí s'ha començat la collita de la varietat Gewürztraminer, l'espècie amb què Casa Beal elabora el seu vi blanc Cim de Cel. En aquest primer dia s'han recollit fins a 3.000 quilos de raïm. La verema s'estendrà durant tot el cap de setmana i el vi que s'elaborarà amb la collita –Cim de Cel 2011- es comercialitzarà a partir del 2012.

Casa Beal verema 3.000 kilos de raïm en la sisena collita

També s'ha realitzat la primera verema de Celler Mas Berenguer

Nagol (Sant Julià de Lòria), 01/10/2011. – Casa Beal (Cellers i Vinyes d'Alta Muntanya) ha realitzat aquest dissabte la sisena verema de la seva vinya, plantada a Nagol. La verema ha començat a les set del matí i s'allargarà durant tot el cap de setmana. Des de l'alba s'ha començat a collir el raïm de la varietat Gewürztraminer, l'espècie amb què Casa Beal elabora el seu vi blanc *Cim de Cel*. En total, s'han recollit 3.000 quilos. El raïm se selecciona manualment i només els millors grans són premsats i fermentats per produir el primer vi blanc d'excel·lent qualitat d'Andorra. El vi que s'elaborarà amb la collita –Cim de Cel 2011- es comercialitzarà a partir del 2012.

Paral·lelament a la verema de Casa Beal al llarg d'aquest cap de setmana també s'ha veremat la plantació del Celler Mas Berenguer, als terrenys situats a la carretera de Fontaneda (Sant Julià). Mas Berenguer ha collit 1.400 quilos de les varietats Chardonnay blanc, Pinot negre i Cabernet Sauvignon blanc. Mas Berenguer va plantar la vinya l'any 2008 i enguany realitza la primera verema, amb què elaborarà els seus primers vins.

Casa Beal elaborarà la collita de Mas Berenguer en les seves instal·lacions, on premsarà i fermentarà el vi. El celler Casa Beal, pioner en el ressorgiment del vi a Andorra, facilita al Celler Mas Berenguer el seu assessorament enològic i suport logístic.

Casa Beal, que va iniciar la seva activitat al voltant del vi fa més de 26 anys, va plantar durant els primers temps fins a set varietats diferents de ceps per trobar la que millor s'adaptés a la climatologia i les condicions específiques de la terra. La varietat Gewürztraminer va resultar la més idònia i és amb què s'elabora *Cim de Cel*.

Cim de Cel suposa, doncs, el ressorgiment de l'activitat vitivinícola al Principat d'Andorra, que havia estat interrompuda durant més d'un segle. Les característiques i l'altitud del terreny, situat a uns 1.100 metres al poble de Nagol (Sant Julià de Lòria), fan de *Cim de Cel* un dels vins conreats a major alçada de tot Europa.

Foto 51: Tres generacions de CASA BEAL a la taula de triatge.

Foto 105: Veremant a la vinya.



Casa Beal (Cellers i Vinyes d'Alta Muntanya) realitzarà, durant el cap de setmana, la sisena verema de la varietat Gewürztraminer, per produir el seu vi blanc Cim de Cel. El celler ha escollit els primers dies d'octubre per veremar ja que el raïm ha arribat a les condicions òptimes per a la seva recollida. El vi que s'elaborarà amb la collita es comercialitzarà a partir del 2012.

Enguany, alhora que es realitza la verema a la plantació de Casa Beal, a Nagol, també es farà la verema del celler Mas Berenguer, als terrenys situats a la carretera de Fontaneda (Sant Julià). Mas Berenguer collirà les varietats Chardonnay blanc, Pinot negre i Cabernet Sauvignon blanc. Mas Berenguer va plantar la primera vinya l'any 2008 i enguany realitza la primera verema.

Casa Beal elaborarà la collita de Mas Berenguer en les seves instal·lacions on premsarà i fermentarà el vi. El celler Casa Beal, pioner en el ressorgiment del vi a Andorra, facilita al Celler Mas Berenguer el seu assessorament enològic i suport logístic.

(Foto: Casa Beal)

FÒRUM.AD

Casa Beal iniciarà la sisena verema aquest cap de setmana

29/09/2011

Creix que aquesta persona que està guanyant casi 10 milions, hauria de ser per començar una persona que coneix el país? Perquè trubo una mica patètic que la persona que fa la gestió d'una empresa de publicitat d'Andorra, descendeix entre de llocs d'Andorra i després que de moment, pel que fa Andorra Turisme, ho farà millor un estudiant de turisme, per una quarta part del que guanya aquest senyor, que si, té un bon currículum, i que? Senyor Francesc Camp, amb tot el respecte, crec que s'està...

Fora dels 21.35 i 29 setembre 2011

Don't ha comentat a:
Andorra la Vella: empresa el primer any albirar 15.000 euros: quants de turisme al País Comtat?

Reflexió a la clausura mitja i tensió a que ho ha pogut cobrir 1-2 milions per un país del món a veure com Andorra va veure...

Casa Beal iniciarà la sisena verema aquest cap de setmana
 Escrit per Redacció a les 18:44 | **Economia** | 32 lectures



Casa Beal (Cellers i Vinyes d'Alta Muntanya) realitzarà, durant el cap de setmana, la sisena verema de la varietat Savagnin Blanc, per produir el seu vi blanc. Celler de Cel, el celler ha assolit els primers des d'obrir per veure...

Marti confirma que hi haurà acomiadaments a RTVA, però no

el trànsit
 informació de la xarxa viària

NOVETAT
 A TOTES LES LLIBRERIES

el temps
 informació meteorològica

Guillem Fornieles
 Al Servei del País

CANAL+

Armonia
 Bestia 2011-2012

El Temps a Andorra la Vella

Avui	Demà	Dijous
14° 10°-18°	17° 10°-17°	20° 11°-19°

PATRIMOINE
 d'Andorra

Darrers Comentaris
 Cliqua sobre el titular de l'article que vols per veure'l complet

Fora ha comentat a:
El país i la cultura: quants de turisme al País Comtat?

Fora ha comentat a:
El país i la cultura: quants de turisme al País Comtat?

Casa Beal (Cellers i Vinyes d'Alta Muntanya) realitzarà, durant el cap de setmana, la sisena verema de la varietat Savagnin Blanc, per produir el seu vi blanc. Celler de Cel, el celler ha assolit els primers des d'obrir per veure ja que el país ha arribat a les condicions òptimes per a la seva collita. El vi que s'elaborarà amb la collita es comercialitzarà a partir del 2012.

Original, atenció que es realitza la verema a la granja de Casa Beal, a Andorra, també es farà la verema del celler Mas Beneguer, de beneguer, situat a la carretera de Fornedós (C/1, 204), Mas Beneguer, collita les varietats Chardonnay Blanc, Pinot negre i Cabernet Sauvignon Blanc. Mas Beneguer va guanyar la primera verema 2008 i enguany realitza la primera verema.

Casa Beal elaborarà la collita de Mas Beneguer en les seves instal·lacions de Fornedós i Remolera el vi. El celler Casa Beal, primer en el ressorgiment del vi a Andorra, faula el Celler Mas Beneguer el seu desenvolupament enologia i suport logístic.

(Foto: Casa Beal)

Crèdit

Arxius d'articles per data
 setembre 2011
 Di, Dc, Dc, Dc, Dc, Dc, Dc

DUR6OPTIC
 Visual • Banca Visual • Revisions Cor

CREU ROJA ANDORRA

entreu a forum.ad
 el país i la cultura: quants de turisme al País Comtat?

Casa Beal inicia la sisena verema

**La família Visa Tor recull la collita per produir el *Cim de Cel* 2011
Alhora, Celler Mas Berenguer realitzarà la primera verema**

NAGOL (Sant Julià de Lòria), 29/09/2011 – Casa Beal (Cellers i Vinyes d'Alta Muntanya) realitzarà, durant el cap de setmana, la sisena verema de la varietat Gewürztraminer, per produir el seu vi blanc *Cim de Cel*. El celler ha escollit els primers dies d'octubre per veremar ja que el raïm ha arribat a les condicions òptimes per a la seva recollida. El vi que s'elaborarà amb la collita es comercialitzarà a partir del 2012.

Enguany, alhora que es realitza la verema a la plantació de Casa Beal, a Nagol, també es farà la verema del celler Mas Berenguer, als terrenys situats a la carretera de Fontaneda (Sant Julià). Mas Berenguer collirà les varietats Chardonnay blanc, Pinot negre i Cabernet Sauvignon blanc. Mas Berenguer va plantar la primera vinya l'any 2008 i enguany realitza la primera verema.

Casa Beal elaborarà la collita de Mas Berenguer en les seves instal·lacions on premsarà i fermentarà el vi. El celler Casa Beal, pioner en el ressorgiment del vi a Andorra, facilita al Celler Mas Berenguer el seu assessorament enològic i suport logístic.

Casa Beal convoca la premsa interessada a seguir la verema **el dissabte, 1 d'octubre, a les 11h**, a la vinya, situada a Nagol (Sant Julià de Lòria). Es prega confirmar l'assistència.

Casa Beal (Cellers i Vinyes d'Alta Muntanya) ha realitzat aquest dissabte la sisena verema de la seva vinya, plantada a Nagol. La verema ha començat a les set del matí i s'allargarà durant tot el cap de setmana. Des de l'alba s'ha començat a collir el raïm de la varietat Gewürztraminer, l'espècie amb què Casa Beal elabora el seu vi blanc Cim de Cel. En total, s'han recollit 3.000 quilos. El raïm se selecciona manualment i només els millors grans són premsats i fermentats per produir el primer vi blanc d'excel·lent qualitat d'Andorra. El vi que s'elaborarà amb la collita –Cim de Cel 2011- es comercialitzarà a partir del 2012.

Paral·lelament a la verema de Casa Beal al llarg d'aquest cap de setmana també s'ha veremat la plantació del Celler Mas Berenguer, als terrenys situats a la carretera de Fontaneda (Sant Julià). Mas Berenguer ha collit 1.400 quilos de les varietats Chardonnay blanc, Pinot negre i Cabernet Sauvignon blanc. Mas Berenguer va plantar la vinya l'any 2008 i enguany realitza la primera verema, amb què elaborarà els seus primers vins.

Casa Beal elaborarà la collita de Mas Berenguer en les seves instal·lacions, on premsarà i fermentarà el vi. El celler Casa Beal, pioner en el ressorgiment del vi a Andorra, facilita al Celler Mas Berenguer el seu assessorament enològic i suport logístic.

Casa Beal, que va iniciar la seva activitat al voltant del vi fa més de 26 anys, va plantar durant els primers temps fins a set varietats diferents de ceps per trobar la que millor s'adaptés a la climatologia i les condicions específiques de la terra. La varietat Gewürztraminer va resultar la més idònia i és amb què s'elabora Cim de Cel.

Cim de Cel suposa, doncs, el ressorgiment de l'activitat vitivinícola al Principat d'Andorra, que havia estat interrompuda durant més d'un segle. Les característiques i l'altitud del terreny, situat a uns 1.100 metres al poble de Nagol (Sant Julià de Lòria), fan de Cim de Cel un dels vins conreats a major alçada de tot Europa.

RTVA

3.000 kilos de raïm en el primer dia de verema a Casa Beal

01/10/2011 - 21h - 1'41"

<http://www.rtva.ad/noticies.aspx?busca=casa%20beal>



La seva elaboració és per als paladars més exquisits. Aquest cap de setmana s'està fent la verema per preparar el vi de cara a l'any vinent. Parlem del Cim de Cel, de Casa Beal. Després de l'èxit que ha aconseguit l'empresa, ja n'hi ha que estan seguint les seves passes.

<http://www.rtva.ad/noticia.aspx?id=32952>



BENESTAR | OPOSICIÓ FERMA A RETALLAR EN LES PENSIONS

Els padrins, en contra de retardar la jubilació

La Federació de la Gent Gran reivindica l'ús de la medicina preventiva i l'atenció domiciliària

MARC MIRAS
Andorra la Vella

La Federació de la Gent Gran reivindica que el llinar a partir del qual es computen les jubilacions es mantinguin tal com estableix actualment la llei de la CASS. El secretari de l'organització, Lluís Samper, va explicar que "el que reivindicuem és mantenir-nos fermes en el fet que les jubilacions no s'allarguin", és a dir, que es mantingui com a referència l'edat de 65 anys per fer el còmput de les pensions als jubilats.

Actualment el sistema de retir del Principat ofereix la possibilitat de deixar de treballar entre els 58 i els 72 anys. Tot i això, segons va indicar Samper, totes aquelles persones que es jubilen abans dels 65, pateixen una penalització d'un 7% per cada any que

avancen la jubilació, mentre que als qui deixen de treballar entre els 65 i els 72 reben un 2% de bonificació sobre el que han cotitzat. El secretari va posar en relleu que als 72 anys és obligatori jubilar-se, però que la legislació Andorrana permet a qui ho desitgi seguir treballant tot i estar jubilat. A la Federació els "sembla bé aquesta fórmula" perquè creuen que permet als qui tenen més estalvis retirar-se abans i als que en tenen menys endarrerir la jubilació. Samper va manifestar que mitjançant aquest mètode "tot-hom pot fer-ho [jubilar-se] a la seva mida".

El secretari de l'organització de padrins va afirmar que no creuen que aquesta mesura -la d'allargar el llinar dels 65 anys- s'arribi a aplicar al Principat, però que tot i això els preocupa la possibilitat

QUÈ HA DIT

Lluís Samper

SECRETARI DE LA FED. DE LA GENT GRAN



"Estem disposats a acceptar molts altres sacrificis, però no a allargar la jubilació"

"Volem que en lloc de fer medicina curativa es faci medicina preventiva"

que es prengui com a referència el model dels països veïns. Samper, va dir que aquesta mesura "genera més atur", perquè, al seu entendre, un padrí treballant ocupa una plaça que podria ocupar algú més jove i per a l'Estat "és preferible pagar una pensió a un jubilat" que ha cotitzat que haver de "pagar l'atur" -la prestació social puntual als desocupats- a una persona que podria estar cotitzant.

Samper també va destacar que els padrins "estem disposats a acceptar molts altres sacrificis, però no a allargar la jubilació", i va afirmar que entenen que la situació és difícil per als comptes públics.

ALTRES REIVINDICACIONS

El secretari també va afirmar que actualment la Federació de la Gent Gran participa en la taula

d'Igualtat del Govern i que dins aquest marc estan treballant amb diverses institucions. Una de les demandes que han plantejat és la de canviar el model sanitari i que "en lloc de fer medicina curativa es faci medicina preventiva". Samper va al·legar que aquest tipus de medicina és "millor" perquè redueix les despeses de l'Estat en Salut i a més millora la qualitat de vida dels ciutadans.

Durant l'any que ve, l'organització té pensat treballar perquè no hi hagi duplictat en els serveis socials que atorguen els comuns i el Govern. Segons va apuntar Samper, la millor coordinació entre ambdues institucions podria ajudar a reduir despeses donant la mateixa atenció. D'altra banda, la federació seguirà treballant per afavorir l'atenció domiciliària i promocionar-la.



Tres generacions de Casa Beal a la taula de triatge.

CASA BEAL

AGRICULTURA | PRODUCTES NACIONALS

Casa Beal verema 3.000 quilos de raïm en la sisena collita

REDACCIÓ
Andorra la Vella

La verema a la vinya de Casa Beal, que va començar ahir al matí i s'allargarà fins , donarà aproximadament 3.000 quilos de raïm. Aquest és el càlcul que han fet

des de la propietat dels terrenys, on s'han recollit els fruits de la varietat Gewürztraminer que, segons la casa, és la que s'adapta millor a les condicions climatològiques de la zona i amb la qual, posteriorment, s'elabora el vi blanc Cim de Cel.

A més, enguany també s'ha veremat la plantació del Celler Mas Berenguer, als terrenys situats a la carretera de Fontaneda. En aquesta zona es calcula que durant el cap de setmana es recolliran prop de 1.400 quilos de raïm de les varietats Chardonnay blanc, Pinot negre i Cabernet Sauvignon blanc. Serà la primera vegada que aquesta plantació faci la verema i la premsa i fermentació es farà a Casa Beal.

Fórmula Migdia a partir de 10,50 €
saló de te, cocteleria

8h00 - 24h00

Moltes sensacions per molt poc

Cafeteria PLAZA

C. Maria Plà, 19-21
AD500 Andorra la Vella
T. (+376) 879 444

Lloga-la a partir de 125 € AL DIA*

ifRent.com
lloguer de vehicles

Unes vacances diferents

Centre Comercial Illa Carlemany · Av. Carlemany 70 · Escaldes Engordany · illa@ifrent.com
Baixada del Moli / C. Prat de la Creu · Andorra la Vella · info@ifrent.com

+376 866 067
+376 864 442
www.ifrent.com

SOLIDARITAT

Bona participació en el Dia de la família a Naturlàndia

La jornada era per recaptar fons per al projecte al Congo d'Unicef

AGÈNCIES
SANT JULIÀ DE LÒRIA

El sol i les bones temperatures van acompanyar ahir els molts visitants que van participar en el Dia de la família a Naturlàndia. Alguns ja coneixien que se celebrava aquesta jornada, que a més tenia una finalitat solidària; d'altres ho van saber quan van arribar al parc, però tots van valorar molt positivament la iniciativa. El Tobotranc i la visita del Piolet i la Violeta van ser les atraccions que van tenir més èxit.

A mesura que van anar passant les hores, Naturlàndia es va anar omplint i cap al migdia els treballadors del parc es mostraven molt satisfets per l'alta assistència registrada.

A més, la jornada va servir per "sensibilitzar la gent de la tasca de la nostra organització, especialment al Congo", com va indicar la directora del comitè



El Piolet i la Violeta van ser una de les atraccions.

de l'Unicef d'Andorra, Marta Albert. Aquesta vegada la recaptació de les entrades del Tobotranc es destinarà al projecte de l'Unicef al Congo per aconseguir que els nadons siguin inscrits al registre civil i puguin tenir accés així als medicaments i les vacunes que s'ofereixen.

Grans i petits van gaudir dels llits elàstics, del circuit infantil de motocròs, de la pista de patinatge sobre gel, de les pràctiques de tir amb arc o de golf i de les baixades amb el tobogan alpí. Per a l'ocasió, el parc va posar unes tarifes especials per atraure més públic. ■

ELABORACIÓ DEL VI D'ANDORRA



Un moment de la collita aquest cap de setmana.

Sisena verema per fer el Cim de Cel 2011

REDACCIÓ
SANT JULIÀ DE LÒRIA

Casa Beal (Cellers i Vinyes d'Alta Muntanya) ha fet aquest cap de setmana la sisena verema de la seva vinya, plantada a Nagol. En total ha collit 3.000 quilos de la varietat *gewürztraminer*, l'espècie amb què elabora el seu vi blanc Cim de Cel. El raïm se selecciona manualment i només els millors grans són

premsats i fermentats. El vi que s'elaborarà amb la collita, Cim de Cel 2011, es comercialitzarà a partir de l'any que ve. Paral·lelament a la verema de Casa Beal, al llarg d'aquest cap de setmana també s'ha veremat la plantació del celler Mas Berenguer que ha collit 1.400 quilos, amb els què elaborarà els seus primers vins, amb l'assessorament de Casa Beal. ■

TROBADES INTERNACIONALS



Andorra la Vella ja va acollir una trobada de l'UCCI.

Reunió del comitè sectorial de polítiques socials de l'UCCI

REDACCIÓ
ANDORRA LA VELLA

Andorra la Vella acollirà, entre demà i dijous i per primera vegada, una reunió del comitè sectorial de polítiques socials de la Unió de Ciutats Capitals Ibero-americanes (UCCI), després que la cònsol major de la parròquia, Rosa Ferrer, en va ser nomenada presidenta ara fa uns mesos.

En aquesta desena trobada del comitè de polítiques socials hi prendran part divuit delegats, provinents de quinze ciutats de catorze països: Andorra la Vella, Asunción, Buenos Aires, Brasília, Guatemala, Lima, Madrid, Mèxic D. F., Montevideo, Quito, San José, San Salvador, Sao Paulo, Sucre i Tegucigalpa.

Tal com ha assenyalat la cor-

poració d'Andorra la Vella, els participants ja començaran a arribar avui, perquè les jornades de treball arrencaran demà al Centre de Congressos. Així, demà és previst, entre altres actes, que cadascun dels participants presenti les seves conferències i que es faci una visita, ja a la tarda, al Calones i a la Casa Pairal. ■

AVÍS

Atenent l'article 8.1 de la Llei 28/2007, de 22 de novembre, qualificada de modificació de la Llei qualificada del règim electoral i del referèndum, i vista la propera convocatòria d'eleccions comunals per al mes de desembre del 2011, els comuns informen que, des del divendres 30 de setembre, les llistes electorals provisionals estan publicades a cada comú.

Així doncs, es recomana que tots els electors comprovin, durant els propers dies, que les seves dades constin correctament inscrites als censos electorals de cada comú, en horari d'obertura al públic.



AGRICULTURA



El procés de selecció es fa a mà.

// CASA BEAL

Casa Beal fa la sisena verema i cull 3.000 quilos de raïm

Casa Beal (Cellers i Vinyes d'Alta Muntanya) ha fet aquest cap de setmana la sisena verema de la seva vinya, plantada a Nagol. En total ha collit 3.000 quilos de la varietat *gewürztraminer*, l'espècie amb què elabora el seu vi blanc Cim de Cel.

El raïm se selecciona manu-

alment i només els millors grans són premsats i fermentats. El vi que s'elaborarà amb la collita, Cim de Cel 2011, es comercialitzarà a partir de l'any que ve.

Paral·lelament a la verema de Casa Beal, al llarg d'aquest cap de setmana també s'ha veremat la plantació del celler Mas Be-

renguer, als terrenys que estan situats a la carretera de Fontaneda. Mas Berenguer ha collit 1.400 quilos de les varietats *chardonnay* blanc, *pinot* negre i *cabernet sauvignon* blanc. Mas Berenguer va plantar la vinya l'any 2008 i aquest any fa la primera verema, amb la qual elaborarà els seus primers vins.

Casa Beal elaborarà la collita de Mas Berenguer a les seves instal·lacions, on premsarà i fermentarà el vi. El celler Casa Beal, que és pioner en el ressorgiment del vi a Andorra, facilita al celler Mas Berenguer assessorament enològic i suport logístic.

Casa Beal començar la seva activitat al voltant del vi fa més de 26 anys i durant els primers anys va provar fins a set varietats diferents de ceps per trobar la que millor s'adaptés a la meteorologia i les condicions específiques de la terra. A més a més, s'ha de destacar que les característiques i l'altitud del terreny, situat a uns 1.100 metres al poble de Nagol, fan de Cim de Cel un dels vins conreats a més altura de tot Europa.

Redacció // Sant Julià de Lòria
@mes_andorra

ELECCIONS COMUNALS

22.262 persones podran votar

Un total de 22.262 persones podran votar en les pròximes eleccions comunals, que s'han de celebrar el 4 de desembre. Així, hi ha 2.961 persones més que en les eleccions del 2007 amb dret a vot i gairebé 2.000 més que en les últimes generals.

Per parròquies, Ordino és la que registra un increment més gran de votants, amb 1.417 persones, un 30% més que en les passades comunals. La Massana, amb 2.358 persones censades fins ara, és la segona parròquia on més augmenten els electors, un 19%. A continuació hi ha Canillo i Encamp, que creixen al voltant del 16%, amb 827 i 3.057 persones respectivament. Sant Julià incrementa un 14% el nombre d'electors, fins a 3.225; Escaldes-Engordany, un 13%, fins a 4.654, i Andorra la Vella, un 12,6%. La capital és la parròquia que més futurs votants guanya, amb 6.737 electors.

Agències // Andorra la Vella
@mes_andorra

Plataforma Conjunta d'Acció Humanitària de les ONG's d'Andorra

CRIDA D'EMERGÈNCIA CRISI ALIMENTÀRIA A LA BANYA D'ÀFRICA

Més d'11 milions de persones pateixen fam o desnutrició aguda i estan en risc de mort, més de la meitat són infants menors de 5 anys.

Ajuda'ns avui, demà pot ser tard per ells
comptes oberts a tots els bancs del Principat
TRUCA AL 141 (DONATIU 2€)



Plataforma
conjunta d'acció humanitària de les
ONG's d'Andorra

CÀRITAS ANDORRANA - CREU ROJA ANDORRANA - COMITÈ ANDORRÀ PER L'UNICEF
INTERMÓN-OXFAM - INFANTS DEL MÓN - MANS UNIDES ANDORRA - DAMES DE MERITXELL

RÀDIO SEU

Casa Beal fa la sisena verema per elaborar vi andorrà

03/10/2011

<http://www.radioseu.cat/not%C3%ADcies/Agricultura+i+Ramaderia/Casa+Beal+fa+la+seva+sisena+verema+per+elaborar+vi+andorr%C3%A0>



Casa Beal fa la seva sisena verema per elaborar vi andorrà

La finca de Nagol, a 1.100 metres, és una de les més altes d'Europa en el negoci vitivinícola

Casa Beal ha realitzat aquest cap de setmana la sisena verema de la seva vinya, a Nagol. La finca de Sant Julià de Lòria està recuperant l'elaboració de vi a Andorra amb el vi blanc Cim de Cel, de la varietat de raïm Gewürztraminer.



Les característiques del terreny, a 1.100 metres d'altitud, fan de Casa Beal una de les explotacions vitivinícoles més altes d'Europa. Aquesta activitat havia estat aturada a Andorra durant més d'un segle.

Paral·lelament, també s'ha veremat per primera vegada la plantació del Celler Mas Berenguer, a la carretera de Fontaneda. Mas Berenguer ha collit 1.400 quilos de les varietats Chardonnay blanc, Pinot negre i Cabernet Sauvignon blanc. Mas Berenguer va plantar la vinya l'any 2008 i l'any vinent començarà la comercialització.

Casa Beal, que va iniciar la seva activitat al voltant del vi fa més de 26 anys, va plantar durant els primers temps fins a set varietats diferents de ceps per trobar la que millor s'adaptés a la climatologia i les condicions específiques d'Andorra.

VIURE ALS PIRINEUS

Casa Beal verema 3.000 kilos de raïm en la sisena collita

04/10/2011

<http://www.naciodigital.cat/viurealspirineus/noticia/7912/casa/beal/verema/3000/kilos/raim/sisena/collita>



The screenshot shows the top of a web page with a navigation bar and a main article. The article title is 'Casa Beal verema 3.000 kilos de raïm en la sisena collita'. The text below the title describes the harvest process at Casa Beal, mentioning the variety of grapes and the quality of the wine. There are also some small images and a sidebar with related content.



This screenshot shows the full article content. The title is 'Casa Beal verema 3.000 kilos de raïm en la sisena collita'. The text describes the harvest process at Casa Beal, mentioning the variety of grapes and the quality of the wine. There are also some small images and a sidebar with related content.

Casa Beal verema 3.000 kilos de raïm en la sisena collita

Casa Beal (Cellers i Vinyes d'Alta Muntanya) va realitzar el passat dissabte dia 1 d'octubre la sisena verema de la seva vinya, plantada a Nagol, a Sant Julià. La verema va començar a les set del matí i es va allargar durant tot el cap de setmana. Des de l'alba es va començar a collir el raïm de la varietat Gewürztraminer, l'espècie amb què Casa Beal elabora el seu vi blanc Cim de Cel. En total, s'han recollit 3.000 quilos. El raïm se selecciona manualment i només els millors grans són premsats i fermentats per produir el primer vi blanc d'excel·lent qualitat d'Andorra. El vi que s'elaborarà amb la collita –Cim de Cel 2011- es comercialitzarà a partir del 2012.

Paral·lelament a la verema de Casa Beal al llarg del primer cap de setmana d'octubre també es va veremar la plantació del Celler Mas Berenguer, als terrenys situats a la carretera de Fontaneda (Sant Julià). Mas Berenguer ha collit 1.400 quilos de les varietats Chardonnay blanc, Pinot negre i Cabernet Sauvignon blanc. Mas Berenguer va plantar la vinya l'any 2008 i enguany realitza la primera verema, amb què elaborarà els seus primers vins.

Casa Beal elaborarà la collita de Mas Berenguer en les seves instal·lacions, on premsarà i fermentarà el vi. El celler Casa Beal, pioner en el ressorgiment del vi a Andorra, facilita al Celler Mas Berenguer el seu assessorament enològic i suport logístic.

Casa Beal, que va iniciar la seva activitat al voltant del vi fa més de 26 anys, va plantar durant els primers temps fins a set varietats diferents de ceps per trobar la que millor s'adaptés a la climatologia i les condicions específiques de la terra. La varietat Gewürztraminer va resultar la més idònia i és amb què s'elabora *Cim de Cel*.

Cim de Cel suposa, doncs, el ressorgiment de l'activitat vitivinícola al Principat d'Andorra, que havia estat interrompuda durant més d'un segle. Les característiques i l'altitud del terreny, situat a uns 1.100 metres al poble de Nagol (Sant Julià de Lòria), fan de *Cim de Cel* un dels vins conreats a major alçada de tot Europa.



TÒFONA NEGRA





Casa Beal produirà el primer cultiu de tòfona negra andorrana

Casa Beal (Nagol, Sant Julià de Lòria) continua ampliant la seva activitat apostant per productes autòctons de la màxima qualitat i, per això, ha posat en marxa la producció de tòfona negra, ja que el terreny de la finca familiar sempre n'ha produït de manera natural.

Els terrenys de *Casa Beal*, del tipus sòl franc arenós-gravós, presenten unes condicions idònies per a la tòfona negra, una de les més apreciades a tot Europa. Els estudis duts a terme per *Casa Beal* conclouen que els terrenys analitzats, no compactes, tenen una textura perfecta que afavoreix la proliferació de tòfones. Igualment, altres paràmetres com l'altitud de la finca, situada a 1.100 metres, la pluviometria anual, l'exposició, l'estructura i el grau d'acidesa faciliten una producció de tòfona negra de qualitat, molt aromàtica.

Joan Visa, de *Casa Beal*, va començar a estudiar el projecte abans de l'any 2000 i, finalment, fa un parell d'anys, el va posar en marxa. El 2008, *Casa Beal* va dur a terme treballs culturals a la seva finca per preparar el terreny i deixar-lo en les millors condicions. Després, van inocular en viver les plàntules d'alzina amb tòfona negra de *Casa Beal* i, durant el 2010, es van plantar les plàntules de dues sabes en una part de la finca.

Una vegada fet el procés de preparació i plantació, en el qual no s'ha utilitzat cap mena d'herbicida ni de pesticida i s'ha respectat el cicle mediambiental, es preveu que la producció de tòfona s'iniciarà d'aquí a 3 o 5 anys. Segons els càlculs inicials, *Casa Beal*

podria arribar a produir fins a 300 quilos de tòfona, ja que s'han plantat més de 100 plàntules i de cadascuna se'n podrien extraure fins a 3 quilos. La previsió de creixement és de fins a 1.000 quilos.

L'èxit d'aquesta iniciativa està assegurat, tant per les condicions del terreny com per la procedència autòctona de la tòfona, ja que cada zona només pot produir la varietat corresponent. És de preveure que, ateses les característiques de la finca de *Casa Beal*, la varietat de tòfona que se n'extraurà (tòfona negra, *tuber melanosporum*) serà extremament aromàtica, ja que la intensitat aromàtica augmenta amb l'altitud.

La tòfona és molt apreciada a tot Europa, on es produeix i consumeix, i des d'on s'exporta a la resta de continents.

Per a més informació: (00 376) 841 799 – info@casabeal.com – www.casabeal.com

Bon dia

24/01/2011

Casa Beal produirà el primer cultiu de tòfona negra andorrana

[IA Notici...](#)



Sorteig de 3 entrades

BARÇA - ARSENAL
vintens de final de la Champions

Envia un SMS al 789* amb la paraula clau BARÇA + el teu nom

*Cost del missatge: 1,50 € + canvi



BONDIA ad



LOSANGE
Mobles i decoració

losangemobles.com

BONDIA ad












Dimecres 24, Gener de 2011 11:49

Societat
Economia
Política
Successos
Cultura
Esports

1 2 3 4 5

Casa Beal produirà el primer cultiu de tòfona negra andorrana



Casa Beal ha posat en marxa la producció de tòfona negra en els terrenys de la finca familiar. Una vegada neteja i preparada i plantada, en què, segons apuntar des de Casa Beal, no s'ha usat cap mena d'herbicida ni de pesticida i s'ha respectat el medi ambient, es preveu que la producció de tòfona s'iniciarà d'aquí a 3 o 5 anys.

La Policia investiga les causes de l'incendi d'una caseta de serveis del Comú d'Encamp

NOTÍCIES DEL DIA

- Elevada abstenció a les presidencials lusitanes
- El Govern demana explicacions a la Massana pel port de porra
- Apd proposa augmentar el preu del tubac al maig
- L'ACU rep unes 25 consultes per les comissions "abusives" dels bancs
- Ester Nadal: "M'agradaria formar part de més projectes de la capitalitat"
- Els dos primers vols de Pinyanir porten un centenar d'esquiadors a Andorra
- Isabel Castolhu: "L'any 2010 hem ofert un 40% més de formacions en primers auxilis"



FINQUES MARCA
Telf. 00376 732020

MERCAT IMMOBILIARI

CISA - CASA A SIROPONY (I LA MASSANA)
Habitatges - Casa adossada de 100 m² al carrer de Siropny a 10 minuts d'Andorra la Vella. Consta de 3 dormitoris, ...

CONTINGUTS D'ARTICLES

1 Contingut d'articles periodístics per a joves

EL PODER

www.andorraning.com

En marxa el cultiu de tòfona negra al Principat

24/01/2011

Enllaç al Diari d'Andorra

<http://www.andorraning.com/andorra/ca/portada/noticies/>



The screenshot shows the homepage of Andorraning.com. At the top, there's a navigation bar with links like 'Inici', 'Hotels', 'Gastronomia', 'Shopping', 'Motor', 'Nú', 'Al dia', 'Comerços', 'Serveis', 'Luxe', and 'Cultura'. Below this is a yellow banner for 'BancSabadell d'Andorra'. The main content area features a news article titled 'En marxa el cultiu de tòfona negra al Principat' (Black truffle cultivation begins in the Principality). The article text discusses the start of black truffle cultivation in Andorra, mentioning the 'CASA BEAL' project and the 'Fira Outlet' event. To the right of the article is a sidebar with a ski-themed advertisement for '¿Estás pensando ya en la Nieve?' (Are you already thinking about the snow?) and a link to 'Andorra por MUY poco'.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Diari d'Andorra

24/01/2011

En marxa el cultiu de tòfona negra al Principat

http://www.diariandorra.ad/index.php?option=com_k2&view=item&id=9652&Itemid=380






DESCARTE:

[INICI](#)
[NACIONAL](#)
[PARAQUINES](#)
[INTERNACIONAL](#)
[CULTURA](#)
[ESPORTS](#)
[OPINIÓ](#)
[EDITORIAL](#)

[RSS](#)
[RSS](#)
[RSS](#)
[RSS](#)

[BREVETES](#)
[REPORTATGES](#)
[LA CONTRA](#)
[ENQUESTES](#)
[AGENDA](#)
[TALLA RODONA](#)
[PROPÒS](#)
[TRÀMET](#)
[NEWSLETTER](#)

NACIONAL

AGRICULTURA

En marxa el cultiu de tòfona negra al Principat

Casa Beal intenta aprofitar la producció de tòfona negra en els terrenys de la tònica natural ja que sempre s'havien produït de manera natural. En uns anys es podran arribar a recollir fins a 300 cullors

★★★★★★★★★ Miquel Ballell (Vinyes)

Foto: Miquel Ballell

Diàleg Agrari - Segona part de l'entrevista

Casa Beal ha pres en mans la producció de tòfona negra en els terrenys de la tònica natural ja que sempre s'havien produït de manera natural. En uns anys es podran arribar a recollir fins a 300 cullors

Una vegada fet el procés de producció i plantació, segons expliquen des de Casa Beal, no s'ha assaïtat mai una tòfona negra de pesada i s'ha ressecat el cicle mediterrani, es preveu que la producció de tòfona negra s'arribi a 300 cullors. Segons els cultius de tòfona, Casa Beal podria arribar a produir fins a 300 cullors de tòfona, ja que s'han plantat més de 100 plantules i es calcula que se'n podrien arribar a collir fins a 300 cullors. La producció de tòfona negra de fins a 100 cullors.

El terreny de Casa Beal, del turisme, s'ha convertit en un terreny amb bones condicions per a la tòfona negra. Els estudis ducs a terme per Casa Beal, conclouen que els terrenys amb zats incanescents, tenen una textura que afavoreix a producció de tòfona. Igualment altres característiques com l'altitud, la fons, ubicada a 1.100 metres, la pluviositat anual, l'exposició, l'estructura i el grau d'acidesa fan que la producció de tòfona negra de qualitat molt alta, segons expliquen des de Casa Beal.

Juan Mira de Casa Beal va començar a estudiar la producció de tòfona negra el 2000 i, finalment, fa un any més, es va posar en marxa. El 2000, Casa Beal va començar a treballar a la seva finca per aconseguir la producció de tòfona negra de qualitat molt alta. El 2000, van començar a plantar les plantules d'atzar amb tòfona negra de Casa Beal i durant el 2010, es va procedir a plantar les plantules de cullors en la producció de tòfona.

OPINIÓ

Nicolas Rodriguez
Polítics

Francesc Robert
Cultura

Bernat Llorens
Tècnics

TALLA RODONA

Considera que la corrupció és un problema greu?








Creu que la capitalitat cultural catalana d'Escaldes ajudarà a la cohesió social?

Ràdio Seu

24/01/2011

Casa Beal de Sant Julià impulsa el primer cultiu de tòfona d'Andorra

<http://www.radioseu.cat/not%C3%ADcies/Agricultura+i+Ramaderia/Casa+Beal+de+Sant+Juli%C3%A0+impulsa+el+primer+cultiu+de+t%C3%B2fona+d%27Andorra>

The screenshot shows the website of Radio Seu. At the top, there is a navigation bar with links: L'equip, Andorra, Especials, Programació, Ràdio a la carta, Enllaços, and Contacte. Below this is a banner with the text "La nostra veu La proximitat" and "L'actualitat de La Seu, l'Alt Urgell i el Pirineu". The main headline reads "Casa Beal de Sant Julià impulsa el primer cultiu de tòfona d'Andorra". The article text describes how Casa Beal, a company from Sant Julià de Lòria, has initiated the first truffle cultivation in Andorra. It mentions that the company has planted 100 truffle trees in a field of 10,000 square meters. The article also notes that the company has received a grant from the Andorran government to support this initiative. The website layout includes a sidebar on the left with sections like "25 anys de radio", "El Temps", and "El Temps amb Nextor Giner".

Casa Beal de Sant Julià impulsa el primer cultiu de tòfona d'Andorra

La plantació es fa en una finca del nucli lauredià de Nagol, a 1.100 metres d'altitud

Casa Beal ha posat en marxa la primera producció de tòfona negra d'Andorra. Els terrenys de l'empresa a Nagol, a la parròquia de Sant Julià de Lòria, són de tipus arenós-gravós i presenten unes condicions idònies per al producte, un dels més apreciats en la gastronomia europea.

En la posada en marxa del cultiu s'ha valorat factors com ara l'altitud (1.100 metres), la pluviometria anual, l'exposició al sol, l'estructura i el grau d'acidesa. Joan Visa, de Casa Beal, va començar a estudiar el projecte abans de l'any 2000 i, finalment, fa un parell d'anys, el va posar en marxa. El 2008 van dur a terme treballs culturals a la finca per preparar el terreny i deixar-lo en les millors condicions. Després, van inocular en viver les plàntules d'alzina amb tòfona negra i, durant el 2010, es va procedir a plantar les plàntules de dues sabes en una part de la finca.

Una vegada fet el procés de preparació i plantació, en què no s'ha usat cap mena d'herbicida ni de pesticida i s'ha respectat el cicle mediambiental, es preveu que la producció de tòfona s'iniciarà d'aquí a 3 o 5 anys. Segons els càlculs inicials, Casa Beal podria arribar a produir fins a 300 quilos de tòfona, ja que s'han plantat més de 100 plàntules i de cadascuna se'n podrien extraure fins a 3 quilos. La previsió de creixement és de fins a 1.000 quilos.

L'èxit d'aquesta iniciativa està assegurat, tant per les condicions del terreny com per la procedència autòctona, atès que cada zona només pot produir la varietat corresponent. Els promotors creuen que en sortirà una tòfona molt aromàtica i ben valorada.

Viure als Pirineus

24/01/2011

La Casa Beal proudirà el primer cultiu de tòfona negra andorrana

<http://www.viurealspireus.cat/not%C3%ADcies/Actualitat/La+Casa+Beal+produir%C3%A0+el+primer+cultiu+de+t%C3%B2fona+negra+andorrana>



The screenshot shows the homepage of the website **viurealspireus.cat**. The main navigation bar includes links for 'La revista', 'L'actualitat', 'L'opinió', 'L'agenda', 'L'agenda', 'L'agenda', and 'L'agenda'. The main content area features a large article titled 'La Casa Beal produirà el primer cultiu de tòfona negra andorrana' (Casa Beal will produce the first Andorran black truffle). The article includes a photo of a person working in a field and text describing the project. To the right of the article, there are several smaller news items under the heading 'NOTÍCIES I COMUNICACIÓ'. The bottom of the page features a sidebar with various advertisements and a footer with contact information.

Web del Comú de Sant Julià de Lòria

24/01/2011

Enllaç al Diari d'Andorra

NOTICIES

El Centre d'Estudis de Congressos i Reunió i Conferència de Sant Julià de Lòria ha organitzat el 24 de gener a les 12 hores el taller "Dinor de de centre, promoció i manteniment de l'edifici de Sant Julià de Lòria" a càrrec de Joan Ferrà. Aquesta vegada...

- **100 ANIVERSARI DE LA BIBLIOTECA COMUNAL UNIVERSITÀRIA**
- **Trukun** - Formació per a professors de música i directors de corals
- **VI PRACIÓ DE TROVAFANTAS NADAL 2010 DE LA BIBLIOTECA COMUNAL UNIVERSITÀRIA**
- **SERRO DE CONTAGION DES NADALS EN LESSEPTEN** PARTIT I EN DIT A LA BIBLIOTECA COMUNAL UNIVERSITÀRIA
- **"LES ENSTONETST" 2010-2011**
- **EL DRET DE DINA DE NADAL - LA MINE D'ENA**
- **SERRO DE CONTAGION DES NADALS EN LESSEPTEN** PARTIT I EN DIT A LA BIBLIOTECA COMUNAL UNIVERSITÀRIA
- **La revista Trukun republiques una hemeroteca per a professors de música i directors de corals**

[Veure les notícies](#)

DECRET

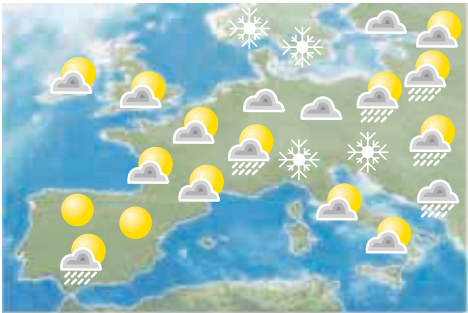
- **Decret d'ordenar el servei de la biblioteca**
- **Decret d'ordenar el servei de la biblioteca**
- **Decret d'ordenar el servei de la biblioteca**
- **Decret d'ordenar el servei de la biblioteca**
- **Decret d'ordenar el servei de la biblioteca**

[Veure els decrets](#)

EN MARCHA

- **En marcha al cultiu de l'alfabet negre al Principat**
- **El cap de l'edifici de Sant Julià de Lòria**
- **La cap de l'edifici de Sant Julià de Lòria**
- **"La cap de l'edifici de Sant Julià de Lòria"**
- **Trova la teua cap de l'edifici de Sant Julià de Lòria**

[Veure les notícies](#)



ES RETIRA A L'ATLÀNTIC. El centre de l'anticicló s'anirà retirant progressivament de les Illes Britàniques cap al nord de l'Atlàntic, fet pel qual el temps començarà a canviar al centre del continent. A Catalunya serà encara un dia assolellat i molt fred però hi haurà nuvolades al País Valencià i a les Illes Balears i fins i tot precipitacions al sud de Portugal.

**Barcelona**
Mínima: 2°C
Màxima: 8°C

**Madrid**
Mínima: -1°C
Màxima: 8°C

**París**
Mínima: 3°C
Màxima: 4°C

**Lisboa**
Mínima: 7°C
Màxima: 13°C

EL TEMPS

per TOMÁS MOLINA



Avui

SOL I FRED. Un altre dia de sol però amb temperatures molt baixes i fredes, amb gelades generalitzades. Durant el dia les temperatures màximes podran pujar una mica respecte les d'ahir, però l'ambient serà de rigorós hivern. Demà es repetirà el temps assolellat, tot i que apareixeran bandes de núvols alts que seran més abundants a la tarda, les temperatures es mantindran baixes i les gelades nocturnes seran importants. Dijous al matí encara farà sol, però a la tarda s'anirà ennuvolat i divendres hi haurà un canvi de temps que portarà nevades.

Previsió

**Demà**
Mínima: -5°C
Màxima: 5°C

**Dijous**
Mínima: -4°C
Màxima: 5°C

**Divendres**
Mínima: -4°C
Màxima: 4°C



Dimarts, 25

QUALITAT DE L' AIRE

Dades recollides a les 13.00 hores d'ahir

	Engolasters. Escaldes-Engordany	1637 m.		Excel·lent
	Aparcament del Prat Gran. Sant Julià de Lòria	910 m.		Bona
	Prat Gran. Escaldes-Engordany	1080 m.		Regular
				Deficient
				Dolenta

Santorral: Conversió de Sant Pau, Bretanió i Elvira.

TELÈFONS

URGÈNCIES	
Bombers	118
Ambulàncies	118
Atenció Urgent	116
Rescat de muntanya	112
Polícia (urgències)	110
Polícia (despatx)	87 20 00
Hospital N. S. Meritxell	87 10 00
Consultes Hosp. N. S. Meritxell	87 11 00
Creu Roja andorrana	80 82 25

INSTITUCIONS	
Govern	87 57 00
Casa de la Vall	87 78 77
Ambaixada espanyola	80 00 30
Ambaixada francesa	73 67 00
Ambaixada portuguesa	80 53 08
Consolat britànic	86 20 80
Consolat belga	38 65 98
Immigració	87 20 72
CASS	87 08 70
Raonador del ciutadà	82 55 85
Duana del Pas de la Casa	85 51 20
Duana de Sant Julià	84 10 90
Registre Civil	80 95 80

El millor cafè del dia



La Brasileira
demani'l

SERVEIS	
Estat de les carreteres	84 88 84
Informació meteorològica	84 88 51
Informació diplomàtica	87 56 10
Transport escolar	86 28 72
Oficines FEDA	73 91 00
Avaries FEDA	145

CORREUS	
Espanyols	82 02 57
Francesos	82 04 08

TELECOMUNICACIONS	
Andorra Telecom	87 50 00
Servei d'atenció al client	115
Informació nacional	111
Informació internacional	119

TRANSPORTS	
Alsina Graells	82 73 79
La Hispano Andorrana	82 13 72
Novatel	80 37 89
Nadal-Directbus	80 51 51
Viatges Soldevila	82 81 17

COMUNS	
Andorra la Vella	87 31 00
Canillo	75 10 36
Encamp	87 32 00
Escaldes-Engordany	89 08 90
La Massana	73 69 00
Ordino	87 81 00
Sant Julià de Lòria	87 17 00

RECTORIES	
Andorra la Vella	82 11 77
Canillo	85 11 15
Encamp	83 15 14
Escaldes-Engordany	82 07 83
Escaldes-Engordany (Vicari)	82 12 05
La Massana	83 64 50
Ordino	83 50 14
Sant Julià de Lòria	84 10 62

JUSTÍCIA	
Batllia	87 07 30
Tribunal de Corts	87 07 10
Tribunal Superior	87 07 00
Ministeri Fiscal	87 07 20

POMPES FÚNEBRES	
Andorranes	82 24 66
De les Valls	86 66 32 / 83 12 36
Serveis Funeraris Sixto	80 71 80

FARMÀCIES DE GUÀRDIA

EL CEDRE Av. d'Enclar, 32
Tel. 723 383 Sta. Coloma

DE LES PISTES El Pas de la Casa

A partir de les 12 de la nit només es dispensaran medicaments amb recepta mèdica urgent.

és notícia

AGRICULTURA Pàgina 10

Casa Beal produirà el primer cultiu de tòfona negra

Casa Beal tira endavant un projecte que suposarà la primera producció de tòfona negra al país. El 2010 s'ha plantat part de la finca i s'espera que en un període de tres a cinc anys se'n produeixin uns 300 quilos.

ANDORRA LA VELLA Pàgina 13

La desaparició de Maestre no posa en perill Jovial

La defunció de Maria Maestre no afecta el projecte Jovial, ja que l'acord del comú i la fundació garanteix la cessió del terreny 40 anys.



RÚSSIA Pàgina 15

Un atemptat causa 35 morts a un aeroport de Moscou

L'atac de diversos terroristes suïcides va causar ahir a la tarda 35 morts i 170 ferits, dels quals 40 en estat greu, a la terminal d'arribades internacionals de l'aeroport moscovita de Domodédovo, el més gran de Rússia.



FUTBOL Pàgina 28

Fernández i Estruch, a la banqueta del Pidasà

Xavi Roure és baixa per motius personals com a entrenador del Pidasà i el substitueixen Juli Fernández i Salva Estruch.



Le Salon

862060
Consell d'Europa 14
(Edifici Quars)
ANDORRA

Diuen que la bellesa neix en l'interior de les persones.
El teu cabell, la teva pell, les teves mans parlen de tu...
Els teus ulls...una mirada neta, un equilibri interior...

Es l'hora del canvi en la teva Vida,
Vine a Le Salon.

PROMO OBERTURA

happy hour de 9:00 a 10:00

happy day de 10:01 a 19:00

12€	Brushing	15€
12€	Tallar	15€
25€	Color	25€
45€	Ungles esculpides	45€
25€	Fotodepilació	25€

LOTERIES

ONCE 24/01/2011

40379

EURO MILLONES 21/01/2011

Combinació: **21 - 11 - 13 - 3 - 18**
Estrelles: **5 - 4**

PRIMITIVA 22/01/2011

Combinació: **5 - 13 - 19 - 26 - 38 - 49**
Complementari: **39**
Reintegrament: **3**

GROSSA PRIMITIVA 23/01/2011

Combinació: **11 - 14 - 21 - 33 - 50**
Reintegrament: **5**

BONOLOTO 24/01/2011

Combinació: **3 - 12 - 16 - 33 - 39 - 45**
Complementari: **49**
Reintegrament: **2**



ONCE 7/39 23/01/2011

Combinació: **1 - 3 - 4 - 15 - 25 - 35 - 36**
Reintegrament: **2**

LOTO 6/49 22/01/2011

Combinació: **07 - 17 - 24 - 44 - 46 - 47**
Complementari: **06**
Reintegrament: **5**
Jòquer: **274435**

TRIO 24/01/2011

Combinació: **9 1 8**

SÚPER 10 24/01/2011

06 - 09 - 13 - 14
16 - 19 - 23 - 25
26 - 27 - 28 - 31
33 - 43 - 44 - 52
54 - 58 - 61 - 62

Diana: **52**

| AGRICULTURA

Casa Beal posa en marxa la producció de tòfona negra en els seus terrenys

Segons els càlculs inicials, es podria arribar a recollir fins a 300 quilos de la varietat

REDACCIÓ
ANDORRA LA VELLA

Casa Beal ha posat en marxa la producció de tòfona negra, aprofitant que el terreny de la finca familiar sempre n'ha produït de manera natural. D'aquesta manera, exposen que els terrenys presenten unes condicions idònies per a la tòfona negra, una de les més apreciades a tot Europa. De fet, els estudis que van encarregar van concloure que es dona una textura perfecta, que afavoreix la proliferació de tòfones. Igualment, altres paràmetres, com l'altitud de la finca, ubicada a 1.100 metres, la pluviositat anual, l'exposició, l'estructura i el grau d'acidesa, faciliten una producció de qualitat i molt aromàtica.

Joan Visa, de Casa Beal, va començar a estudiar el projecte abans de l'any 2000 i, finalment, fa un parell d'anys, el va posar en marxa. El 2008, Casa Beal va dur



S'ha plantat un centenar de plantes.

a terme treballs culturals a la finca per preparar el terreny i deixar-lo en les millors condicions. Després van inocular en viver les plàntules d'alzina amb tòfona negra i, durant l'any passat, van plantar les plàntules de dues sàbes en una part de la finca.

Una vegada fet el procés de preparació i plantació, en què

no s'ha usat cap mena d'herbicida ni de pesticida i s'ha respectat el cicle mediambiental, es preveu que la producció de tòfona començarà d'aquí a tres o cinc anys. Segons els càlculs inicials, podrien arribar a produir fins a 300 quilos de tòfona, ja que s'han plantat més de 100 plàntules i de cadascuna se'n

L'estudi del projecte va començar el 2000 i fa un parell d'anys es va posar en marxa

Asseguren que "l'èxit d'aquesta iniciativa està assegurat", especialment pel sòl

podria extreure fins a tres quilos. La previsió de creixement és de fins a 1.000 quilos. Des de Casa Beal expliquen que "l'èxit d'aquesta iniciativa està assegurat", tant per les condicions del terreny com per la procedència autòctona de la tòfona.

La tòfona és molt apreciada a tot Europa, on es consumeix i produeix i des d'on s'exporta a la resta de continents. ■

| CAMPANYA

Una desena d'avets recuperats a Andorra la Vella

REDACCIÓ
ANDORRA LA VELLA

La campanya per a la recuperació d'avets del Comú d'Andorra la Vella ha conclòs amb una desena d'arbres recuperats. Tal com destaquen des de la corporació, la xifra no és elevada però és superior a la de l'any passat. D'aquesta desena d'avets, que es van deixar als punts de recollida habilitats, només dos es podran replantar i la resta s'aprofitaran per fer compost. Un dels aspectes que destaquen des del Comú és el fet que molta gent ha optat pel servei de recollida de trastos per deixar els seus arbres en lloc d'anar-los a dipositar als punts habilitats. La corporació té la voluntat que any rere any el volum de persones que optin per aquest servei sigui cada vegada més elevat, ja que molts dels arbres poden ser replantats i els que no ho poden ser s'usen com a compost. ■

SESSIONS INFORMATIVES IQS

25 GEN

CENTRE CULTURAL LA LLACUNA
c/ MOSSÈN CINTO VERDAGUER, n.4
ANDORRA LA VELLA

A IQS T'OFERIM:

- PROGRAMA DE BEQUES
- INTERCANVIS INTERNACIONALS
- PRÀCTIQUES EN EMPRESA

DOBLE TITULACIÓ:
GRAU EN ENGINYERIA QUÍMICA I GRAU EN QUÍMICA

ESTUDIS D'ENGINYERIA INDUSTRIAL:
Grau en Enginyeria en Tecnologies Industrials

ADMINISTRACIÓ I DIRECCIÓ D'EMPRESES

Vine a informar-te el proper **25 de gener** a les **20 h**, sobre els graus que s'imparteixen a IQS, el centre d'alt rendiment que t'obre les portes a un futur on **aprendràs a treure el millor de tu**.

LLOC: Centre Cultural La Llacuna, c/ Mossèn Cinto Verdaguer, n.4, Andorra la Vella.

CONFIRMAR ASSISTÈNCIA: comunicacioiqs@iqs.edu
Tel. **93 267 20 20**
Via Augusta, 390. 08017 Barcelona
www.iqs.edu

PERSONA CIÈNCIA EMPRESA
Universitat Ramon Llull

TRIBUNALS | INGRESSADA DES DEL MAIG A UNA PRESÓ DE SALAMANCA

L'andorrana jutjada a Espanya per robatori admet els delictes

L'acord amb la fiscalia, que demanava 18 anys, redueix la pena a només sis

GABRIEL PÉREZ
Andorra la Vella

Sis anys a la presó. Aquesta és la condemna que finalment haurà d'afrontar la jove andorrana imputada per diversos robatoris amb violència comesos a Salamanca. Tal com s'esperava, l'advocat de la dona va arribar a un acord previ amb la fiscalia mitjançant el qual reconeixia els fets a canvi d'una reducció de la pena imposada –la sol·licitada inicialment per l'acusació pública era de 18 anys–. Així, no va ser ni tan sols necessari celebrar el judici.

La jove, que respon a les inicials d'M. A. L. G. i té 18 anys, es troba des del mes de maig passat, quan va ser detinguda per la policia nacional espanyola, ingressa-

ZOOM

CÀRRECS SE LI IMPUTAVEN CINQ FURTS I UN EN GRAU DE TEMPTATIVA

La jove afrontava sis càrrecs, dos per robatori amb arma blanca, tres més per robatori sense arma i el darrer en grau de temptativa.

INGRESSADA JA HA COMPLERT VUIT MESOS EN PRESÓ PREVENTIVA

La dona va ser detinguda al maig i, des de llavors, es troba ingressada al centre penitenciari de Topas. Per tant, ja ha complert vuit mesos de reclusió.

da al centre penitenciari de Topas, prop de Salamanca. Els agents l'havien identificat com a l'autora d'una sèrie de robatoris a dones mitjançant amenaces amb una navalla. I és que ja la coneixien perquè setmanes abans havia estat interceptada mentre intentava furar una maleta a l'estació d'autobusos de Salamanca.

La processada afrontava càrrecs per fins a sis delictes, dos de robatori amb arma, tres sense arma i un en grau de temptativa. L'altre acusat del cas, un portuguès amb qui va cometre un atracament a un repartidor de menjar a domicili, també ha acceptat l'acord previ. A ell se li ha imposat una pena de dos anys i mig, i no els quatre demanats inicialment.

AGRICULTURA | CONREUS ALTERNATIU



És el primer cultiu de tòfona negra andorrà.

CASA BEAL

Casa Beal produirà el primer cultiu de tòfona negra del país

M. P.
Andorra la Vella

Casa Beal va anunciar ahir que tirarà endavant el projecte de produir el primer cultiu de tòfona negra del país. Segons va explicar Joan Visa, de Casa Beal, "fa anys ja havíem trobat tòfona silvestre a la finca" i això els va motivar per dur a terme les recerques corresponents per si seria viable plantar tòfones negres. Els resultats obtinguts van ser favorables i van concloure que el tipus de terreny, sumat a altres paràmetres com l'altitud i la pluviometria faciliten la pro-

ducció de tòfona negra "de qualitat i molt aromàtica".

Visa va explicar que després d'inocular en viver les plàntules d'alzina amb tòfona negra, durant el 2010 es van plantar en una part de la finca. "Esperem que d'aquí tres o cinc anys comenci la producció plena", va afirmar Joan Visa, que calcula que es pot arribar als tres-cents quilos de tòfona. Des de Casa Beal s'assegura que no s'han utilitzat ni pesticides ni herbicides i preveuen comercialitzar-ne la producció a Andorra, tot i que tampoc descarten l'exportació.

en breu

Una ponència per entendre econòmicament el 2010

■ ANDORRA LA VELLA. Crèdit Andorrà ofereix aquesta tarda una conferència dels professors de l'IESE, Pedro Videla i Josep Maria Rosanas, per analitzar les claus econòmiques que han de permetre entendre l'any 2010 i les perspectives de futur que es poden obrir.

Creu Roja Andorrana celebra els trenta anys

■ ANDORRA LA VELLA. Els actes per celebrar el trentè aniversari de la Creu Roja Andorrana es mantindran durant el primer semestre d'aquest 2011. El punt culminant serà el 8 de maig, coincidint amb el Dia Internacional de la Creu Roja, que es presentarà una exposició sobre l'evolució de l'entitat.

Publicats els estatuts del Fòrum de la Joventut

■ ANDORRA LA VELLA. El Govern va fer públics en l'últim BOPA els estatuts del Fòrum Nacional de la Joventut, l'últim pas perquè l'entitat pogués disposar de les normes de funcionament intern. El Fòrum es va crear a mitjan del 2008 i ha passat tot aquest temps en una situació de buit legal.



CAMBRA DE COMERÇ
INDÚSTRIA I SERVEIS D'ANDORRA

Cursos

TALLER DE REDACCIÓ DE DOCUMENTS ADMINISTRATIUS

Del 8 al 10 de febrer
**COM ELABORAR ELS COMPTES ANUALS
ABREUJATS PEL DIPÒSIT DE COMPTES**

14 i 15 de febrer

Subvencionat per



Per a més informació: ccis@andorra.ad o al 80 92 92



CAMBRA DE COMERÇ
INDÚSTRIA I SERVEIS D'ANDORRA

JORNADES TEMÀTIQUES PER A COMERCIANTS

Informàtica i electrònica:

EL FENÒMEN VAIO

10 de febrer

Farmàcia i estètica

LES 10 REGLES D'OR DEL MERCHANDISING

10 de març

Subvencionat per



Per a més informació: ccis@andorra.ad o al 80 92 92



CENTRE AUDITIU ANDORRÀ
s'afegeix a les mostres de condol per

Lisardo Fernández Alonso

PAS ENDAVANT EN LA TASCA DE REVALORITZACIÓ TURÍSTICA DE LA LOCALITAT ENCAMPADANA

Els comerciants del Pas inicien els tràmits per esdevenir una associació

La Iniciativa Publicitària posa en marxa el procés legal després d'assolir els 150 afiliats

CLARA GARNICA
ENCAMP

La Iniciativa Publicitària del Pas de la Casa, constituïda pels comerços, hotels i d'altres establiments relacionats amb el sector turístic de la localitat, esdevindrà properament una associació legal. Jean-Jacques Carrié, un dels seus principals impulsors i instigadors en fer créixer l'entitat, va informar ahir que ja han iniciat els tràmits legals pertinents.

Aquests tràmits van ser concrets en una reunió mantinguda durant la jornada d'ahir amb una advocada de la localitat. La magistrada, a més de oferir el seu recolzament i adherir-se a la futura associació, va oferir-se per a la realització de tot el procés administratiu corresponent, que clou amb el vistiplau del Govern i la inclusió al registre oficial d'associacions.

La tasca iniciada ahir, tal i com va explicar Carrié, requerirà de la redacció dels estatuts de la Iniciativa Publicitària, a fi de poder donar-li el revestiment jurídic i legal d'associació legalment registrada.

Carrié va manifestar que des de l'entitat, «creiem que teníem l'obligació de clarificar la situació legal de la nostra existència». Aquest pas endavant s'ha realitzat sis mesos després que els comerciants del Pas de la Casa decidissin unir-se per tal de revaloritzar la localitat, sobretot pensant en els visitants francesos i en la davallada viscuda els darrers anys.

Mig any després la iniciativa ha passat de les 70 adhesions a les més



►► Vista d'un dels carrers comercials del Pas de la Casa.

de 150, una xifra que ha impulsat el tirar endavant la constitució de l'entitat com a associació legal. «Estàvem a l'espera de valorar l'eficiència i la raó de ser d'aquesta iniciativa publicitària, ja que tenim per objectiu principal el de no gastar inútilment els nostres diners a

fi de conservar-los per la comunicació i la promoció dels esdeveniments del Pas» va exposar Carrié. I és que els establiments, comerços i d'altres institucions turístiques abonon la quantia econòmica de 30 euros al mes per finançar la gestió de promoció.

RÈTOL PUBLICITARI A L'OSPITALET // Una part d'aquest capital econòmic anirà destinat a la instal·lació de diferents rètols publicitaris en localitats franceses. Ja s'ha tancat amb l'alcalde de l'Ospitalet la instal·lació d'un rètol publicitari del Pas a l'entrada de la localitat, sota l'eslògan *Shopping al-*

titute. Carrié també va informar que estan pendents de tancar la mateixa operació amb l'alcalde de Porta, així com l'embelliment de la rotonda d'entrada del Pas des de França. Darrerament també han aconseguit notorietat a partir de la publicació d'articles en mitjans francesos. ≡

iniciatives

JORNADA ESTIVAL DE DESCOMPTES

►► Un dels principals projectes en els quals està treballant la Iniciativa Publicitària del Pas, va explicar Carrié, és en la celebració d'una jornada de descomptes i d'altres ofertes comercials pensades per al turista i també pels visitants de la resta del país. Encara no s'ha fixat la data d'aquest «mercat *out-let*», però els integrants han coincidit en què s'ha de realitzar durant l'època estival.

►► Durant la jornada els comerços oferiran descomptes en els seus productes i els restaurants també oferiran propostes culinàries a preus econòmics. L'oferta concreta s'està treballant a les reunions mantingudes aquestes setmanes.

►► Paral·lelament, els comerciants han establert sinergies amb Grandvalira. El domini s'ha compromès a oferir comunicació sobre la nova associació a canvi que els comerços informin sobre les ofertes i descomptes a les pistes, sobretot en el cas dels concrets per als esquiadors francesos. També s'ha tirat endavant l'operació *somriure*, que pretén potenciar el bon tracte dels comerciants amb el client que visita el Pas.

PLANTACIÓ PIONERA DEL TUBERCLE AL PAÍS

Casa Beal produirà el primer cultiu de tòfona negra andorrana

La producció, que pot ascendir fins als 1.000 kg., s'iniciarà d'aquí a 3 o 5 anys

EL PERIÒDIC
SANT JULIÀ DE LÒRIA

Casa Beal ha posat en marxa la producció de tòfona negra en els terrenys de la finca familiar, un espai on sempre n'havien produït de manera natural. Una vegada fet el procés de preparació i plantació, en què, segons van apuntar des de Casa Beal, no s'ha usat cap mena d'herbicida ni de pesticida i s'ha respectat el cicle mediambiental, es preveu que la producció de tòfona s'iniciarà d'aquí a 3 o 5 anys. Consolidat el cultiu, es convertirà en el primer de tòfona negra al Principat.

Segons els càlculs inicials, Casa Beal podria arribar a produir fins a 300 quilos de tòfona, ja que s'han plantat més de 100 plàntules i de cadascuna se'n podrien extraure fins a tres quilograms. La previsió de creixement és de fins a 1.000 quilograms.

Els terrenys de Casa Beal, del tipus sòl franc arenós-gravós, presenten unes bones condicions per a la tòfona negra. Els estudis duts a terme conclouen que els terrenys analitzats, no compactes, tenen una textura que afavoreix la proliferació de tòfones. Igualment, altres paràmetres com l'altitud de la finca, ubicada a 1.100 metres, la pluviometria anual, l'exposició, l'estructura i el grau d'acidesa faciliten una producció de tòfona negra de qualitat, molt aro-



►► El procés de plantació del tubercle.

màtica, segons van informar des de Casa Beal.

Joan Visa, de Casa Beal, va començar a estudiar el projecte abans de l'any 2000 i, finalment, fa un parell d'anys, el va posar en marxa. El

2008, Casa Beal va dur a terme treballs a la seva finca per preparar el terreny i deixar-lo en les millors condicions. Després, van inocular en viver les plàntules d'alzina amb tòfona negra de Casa Beal i, durant el 2010,

es va procedir a plantar les plàntules de dues sables en una part de la finca.

Partint de les característiques del terreny, la varietat que se n'extraurà (tòfona negra, *tuber melanosporum*) serà extremament aromàtica. ≡



El reglament de pròrroga pressupostària envaeix les competències del Legislatiu

L'informe encarregat per la Sindicatura conclou que el text «innova» el règim de pròrroga i el vol naturalitzar **P6**



Andorra / 2 i 3

La CEA augura «anys més complicats del que ens podem imaginar»

Andorra / 7

Un catedràtic defensa que l'acord monetari deriva en una cessió de sobirania

Cultura / 11

Mostra d'art africà a Sant Julià de Lòria

Dos ors i dos bronzes en la inauguració del Borrufa

Uns 300 joves esquiadors desfilen pels carrers de la Massana en la cerimònia inaugural del XIXè Trofeu

Borrufa, en què la delegació andorrana va començar aconseguint quatre medalles **P16**

Primer cultiu de tòfona negra d'Andorra

Després de més de deu anys d'estudis, Casa Beal ha posat en marxa la producció de tòfona negra i espera que arribi als 1.000 quilos a llarg termini **P8**

'No limits', la biografia de Llovera

L'esportista andorrà presenta la seva autobiografia amb el títol 'No limits'. El llibre revela les fronteres reals i imaginàries a superar per tirar endavant en la vida **P17**



AGRICULTURA

Casa Beal inicia el primer cultiu de tòfona negra del país i confia produir-ne fins a 300 kg

Els estudis del terreny determinen que el sòl té una textura que afavoreix la proliferació de l'or negre de la cuina

REDACCIÓ
Nagol

L'any 2000 es va començar a estudiar el projecte de cultivar tòfona negra, i finalment el 2010 es va procedir a la plantar les plàntules.

Casa Beal ha posat en marxa la producció de tòfona negra als terrenys de la finca familiar ja que sempre n'havien produït de manera natural. Una vegada fet el procés de preparació i plantació, en què, segons van apuntar des de Casa Beal, no s'ha usat cap mena d'herbicida ni de pesticida i s'ha respectat el cicle mediambiental, es preveu que la producció de tòfona s'iniciarà d'aquí a tres o cinc anys. Segons els càlculs inicials, Casa Beal podria arribar a produir fins a 300 quilos de tòfona, ja que s'han plantat més de 100 plàntules i de cadascuna se'n podrien extraure fins a tres quilograms. La previsió de creixement és de fins a 1.000 quilograms.

Els terrenys de Casa Be-



CASA BEAL

Casa Beal va procedir a plantar més de 100 plàntules d'alzina amb tòfona negra.

Producció

La producció s'iniciarà d'aquí a tres o cinc anys i la previsió de creixement és arribar fins a 1.000 quilograms

Factors favorables a la tòfona

El sòl arenós-gravós, la pluviometria, l'exposició i el grau d'acidesa de la terra en faciliten la producció

al, del tipus sòl franc arenós-gravós, presenten unes bones condicions per a la tòfona negra. Els estudis duts a terme per Casa Beal conclouen que els terrenys analitzats, no compactes, tenen una textura que afavoreix la proliferació de tòfones. Igualment, altres paràmetres com l'altitud de la finca, ubicada a 1.100 metres, la pluviometria anual, l'exposició, l'estructura i el grau d'acidesa faciliten una producció de tòfona negra de qualitat, molt aromàtica, segons van explicar des de Casa Beal.

Joan Visa, de Casa Beal, va començar a estudiar el projecte abans de l'any 2000 i, finalment, fa un parell d'anys, el va posar en marxa. El 2008, Casa Beal va dur a terme treballs a la seva finca per preparar el terreny i deixar-lo en les millors condicions. Després, van inocular en viver les plàntules d'alzina amb tòfona negra de Casa Beal i, durant el 2010, es va procedir a plantar les plàntules de dues sabes en una part de la finca.

BOMBERS

Una burilla de cigarreta va ser l'origen del foc que va cremar la caseta de serveis a Encamp

ANA
Encamp

La Policia va determinar que una burilla de cigarreta va originar el foc que va cremar totalment la caseta de serveis del Comú d'Encamp.

El foc que va cremar una caseta de serveis del Comú d'Encamp la matinada de diumenge l'hauria ocasionat una burilla de

cigarreta mal apagada, segons va informar ahir la Policia, després d'investigar el succés. En un primer moment es va apuntar a una possible bretolada, extrem que no s'ha descartat perquè no s'han pogut determinar les intencions de la persona que va tirar la burilla dins la caseta.

L'incendi es va produir al voltant de les cinc de la matinada de diumenge. L'alerta d'un veí va mo-

bilitzar els Bombers, que immediatament van acudir al lloc dels fets i van controlar l'incendi als volts de dos quarts de sis de la matinada. Un equip de quatre bombers de la caserna de Canillo es va desplaçar al lloc dels fets i van extingir el foc.

El succés va deixar totalment cremada la caseta de serveis del Comú, que es troba al davant del Centre Esportiu i Socio-cultural d'Encamp.



ANA

Les investigacions no descarten que fos una bretolada.

CASA BEAL
VINYES D'ALTA MUNTANYA
Andorra

VI DE GEL





Casa Beal traurà a la venda el primer Vi de Gel durant el 2011

Durant el 2011, sortirà a la venda el primer Vi de Gel d'Andorra i del Pirineu, elaborat per Casa Beal. Per produir aquesta varietat de vi, cal esperar que la temperatura baixi entre els 8 i 12 graus negatius. Aleshores, cal veremar, ràpidament, els raïms congelats, abans que escalfi el sol, i premsar-los de seguida. D'aquesta manera, part de l'aigua que contenen els raïms queda dins de la premsa i se n'obté un most molt concentrat, d'entre 18 i 20 graus. De la fermentació en sortirà un vi d'uns 12 graus. Per la seva alta graduació, el vi de gel és adequat per consumir a l'hora de l'aperitiu o en les postres.

En la primera verema per a vi de gel de Casa Beal, realitzada a finals de desembre del 2009, es van recollir tres-cents quilos de raïm congelat. El raïm és de la varietat alsaciana Gewürztraminer, la mateixa amb la qual s'elabora el vi Cim de Cel.

Diari Bon dia

19/12/2009

350 quilos de raïm en la primera verema per a vi de gel d'Andorra

micro ver...

Divendres 20, Gener de 2011 11:36

350 quilos de raïm en la primera verema per a vi de gel d'Andorra

Nacional - Economia +

Cobert per Agèndes

19 desembre 2009 11:51



Casa Beal ha començat a veremar aquest dissabte a primera hora de matí, en ple mig de desembre.

Es tracta de la primera collita que es fa a Príndol per elaborar vi de gel. El producte de l'antecessor vinícola, Joan Vinyes, ha explicat que per produir aquesta especialitat, el bolc ha d'estar gelat per treure'ls raïms i premsar-los.

Finalment, han collit 350 quilos de raïm.

"El raïm és d'una varietat blanca, la Gasconna negra", però tant ja se cultiva a la muntanya, tot i que les vinyes de Casa Beal són les més altes d'Europa. El procés òptim per la collita és una temperatura d'entre 0 i 2 graus sota zero. La condició on la collita ha d'estar és a l'ombra. Els baixos tenen molta llum i aquest durant dies ha provocat d'algunes collites que l'últim cop de sol ha fet que Casa Beal s'hagi posat a treballar per elaborar el primer Vi de Gel de país.

Espera que el mostro tingui una graduació d'entre 18 i 20 graus.

Enviar
 Compartir link
 Afegir a preferits

Vistes: 1033

Josep Maria Naudi, assenyalat el càrrec de conseller d'Ordino

NOTÍCIES DEL DIA

- El supergegant aporta quatre medalles més a la fructífera collita andorrana
- PS i CR activen la maquinària electoral
- El River es vol adjudicar la Copa a la pista del líder de la lliga
- El cobrament de les taxes als bancs, solucionat en breu
- La defensa al·lega vulneració de drets en l'ús d'un mòbil
- Poux torna al circuit professional per tenir un altre cop punts ATP
- Mobilitat activa la fase d'alerta per nevades a qualsevol cota a partir d'aquest dijous a la nit

La millor oferta immobiliària dels millors professionals

www.fiabci-andorra.com

MERCAT IMMOBILIARI

CISA - APARTAMENT A ANYÓS (I A MASSANA)
 Habitatges - Apartament espai a prop d'Anyós, però a cà de Massana. Són menjador amb grans finestres, ...

CISA - APARTAMENT A ENCAMP
 Habitatges - Apartament de dos dormitoris, considerablement reformat al centre d'Encamp. Són menjador amb llar de foc, ...

CISA - CASA A SORDANY (I A MASSANA)

VERSÍ TINYERA

MÉS BLANC
 -25%/-50% **escol**
 Les empreses de transport han arribat al final de l'any amb un rècord de guanys.

Andorra guanya el Trofeu Baraja
 Presentat els dies de l'any amb un rècord de guanys.

La millor profecia de l'any
 La millor profecia de l'any.

RATXA I LA VERSÍ TINYERA
 ACCEDIR A L'INFORMACIÓ

CONCURS D'ARTICLES

1 Concurs d'articles periodístics per a joves

EL PODER DE LES SOLUCIONS DELS JOVES

11442

Diari d'Andorra

20/12/2009

Una verema per fer el primer vi de gel 'Made in Andorra'

Buscar: [Cerca](#)

[RSS](#) [Imprimir](#) [A+](#) [A-](#) [A](#)

[ENTREVISTES](#) [REPORTATGES](#) [LA CONTRA](#) [ENQUESTA](#) [AGENDA](#) [TAULA RODONA](#) [PROPÒSIT](#) [TRÀNSIT](#) [NEWSLETTER](#)

REPORTATGE

Una verema per fer el primer vi de gel 'Made in Andorra'

La verema que des de Casa Beal van fer ahir era especial i servirà per elaborar vi de gel. Calia esperar el fred per recollir el raïm per elaborar-lo.

★★★★★ [Miguel Sureda \(C. Valls\)](#) [Imprimir](#) [Enviar](#) [Galeria Fotos](#)

A. G. - Andorra la Vella - 20/12/2009

Aquí les persones tenen el fred i preferirien l'escalfor de la llar. Però aquest any a Casa Beal esperaven les baixes temperatures per recollir el raïm que s'ha d'utilitzar per elaborar el vi de gel, un producte innovador a casa nostra.



Quan es va fer la verema tradicional, a final de setembre, es van deixar 750 ceps per quan l'hivern fes acte de presència. El raïm que es va recollir ahir està congelat i aquesta particularitat farà possible que en el procés de la premsada no surti tanta aigua. Aquest raïm té vint-i-un graus potencials -el que es va collir al setembre en tenia disset-, però quan fermenti sortirà un vi d'uns dotze graus. "Calia esperar que el termòmetre baixés fins als deu graus negatius", va comentar l'enòleg de Casa Beal, Ferran Gironès. En total es van recollir tres-cents quilos de raïm congelat. Aquest vi és especial des que es recull el raïm. La verema va començar a les set del matí i es van necessitar vuit persones. El procés va durar menys d'una hora. "Ha calgut més

REPORTATGE | NOU PRODUCTE GASTRONÒMIC DEL PAÍS

Un vi per a les postres

La verema que des de Casa Beal van fer ahir era especial i servirà per elaborar vi de gel. Calia esperar el fred per recollir el raïm per elaborar-lo.

A. G.
Andorra la Vella

Algunes persones temen el fred i prefereixen l'escalfor de la llar. Però aquest any a Casa Beal esperaven les baixes temperatures per recollir el raïm que s'ha d'utilitzar per elaborar el vi de gel, un producte innovador a casa nostra. Quan es va fer la verema tradicional, a final de setembre, es van deixar 750 ceps per quan l'hivern fes acte de presència. El raïm que es va recollir ahir està congelat i aquesta particularitat farà possible que en el procés de la premsada no surti tanta aigua. Aquest raïm té vint-i-un graus potencials –el que es va collir al setembre en tenia disset–, però quan fermenti sortirà un vi d'uns dotze graus. “Calia esperar que el termòmetre baixés fins als deu graus negatius”, va comentar l'enò-

El primer de tot el Pirineu

Casa Beal està innovant el sector del vi a casa nostra. No tan sols pensa elaborar el primer vi de gel del país, sinó que serà el pioner de tot el Pirineu. “Mai abans no s'ha fet en aquesta zona”, va comentar Ferran Gironès. Aquest vi es fa principalment a Alemanya, Àustria i Canadà. “Tot i que aquí no tenim tradició d'elaborar aquesta tipologia de vi, vam veure que a Andorra es reunien les condicions climatològiques necessàries per produir-lo”, van assegurar des de Casa Beal. Ara només falta esperar la crítica, segons van dir, dels paladars més exigents i comercialitzar-lo bé.



El raïm per fer el vi de gel es va recollir ahir a primera hora del matí.

ANA

leg de Casa Beal, Ferran Gironès. En total es van recollir tres-cents quilos de raïm congelat.

Aquest vi és especial des que es recull el raïm. La verema va començar a les set del matí i es van necessitar vuit persones. El procés va durar menys d'una hora. “Ha calgut més gent que en una verema normal perquè s'havia de recollir amb rapidesa, abans que sortís el sol i les temperatures comencessin a pujar”, va afirmar Gironès. Una verema tradicional dura tot un matí. El sabor és diferent al dels vins que estem acostumats a veure. “Nosaltres normalment consumim un vi mediter-

Es van recollir uns tres-cents quilos de raïm congelat

rani, que és diferent. Aquest no és pesat, es pot notar la seva frescor i és dolç”, va assegurar l'enòleg. Amb la quantitat de raïm que s'ha recollit es podrien omplir unes dues-centes ampolles de mig litre, però aquest vi normalment va en ampolles més petites. De fet, el vi de gel no serveix per acompanyar els àpats. “Aquest producte té una graduació més alta i s'ha de consumir en les postres o en els aperitius”, va dir el propietari de Casa Beal, Joan Visa. Aquesta tipologia de vi està molt valorada en l'àmbit europeu i es faran comparatives amb altres vins de gel del món per comprovar-ne la qualitat.

viu l'energia de les muntanyes

La màgia existeix.

A Sport Wellness Mountain Spa podràs descobrir, per primera vegada i en exclusiva a Andorra, els tractaments de la prestigiosa marca suïssa Valmont. Vine a conèixer una nova manera d'interpretar el pas del temps amb resultats reals que et sorprendran.

En exclusiva, a Soldeu.

VALMONT

SportWellness
MOUNTAIN SPA

Sport Wellness Mountain Spa
Informació i reserves: 870 510 · www.sporshotels.ad

Els vins premiats es divideixen en Bronze, Plata, Or i Gran Or.

[Redacció Fòrum.ad](#)

Si voleu enviar fotos, notícies, actes a celebrar...cliqueu a la icona del sobre



[Oliver Alis](#) ha dit a Facebook que li agrada aquest article



La UdA publica un llibre sobre la signatura digital

El monogràfic respon diverses preguntes que es plantegen al voltant d'aquesta qüestió



REDACCIÓ

La Universitat d'Andorra (UdA) ha publicat un monogràfic sobre la signatura digital. L'obra, d'Amadeu Albós, Aleix Dorca i Alan Ward, respon diverses preguntes que es plantegen al voltant

de la signatura digital: què és, com funciona, per què i per a què utilitzar-la, com es pot verificar i si és segura, entre altres. Les preguntes tenen dues respostes, una de breu i una altra de més elaborada que desenvolupa rigorosament els principals aspectes lligats a la qüestió. L'objectiu de la nova publicació de la UdA és oferir una

visió general però acurada i rigorosa de la signatura digital, del seu funcionament, de l'aplicació i la utilització en la vida quotidiana. També es fa una avaluació de la seguretat que proporciona. La publicació inclou un recull bibliogràfic de referència, per ampliar els conceptes presentats, i un glossari dels termes habituals de la temàti-

ca. Aquesta obra és resultat de l'activitat del grup de recerca en Seguretat en transmissió de dades i programari lliure i es pot adquirir a les llibreries per 12 euros. La presentació d'aquesta publicació coincideix amb el debat al Consell General de la llei de signatura digital, que tindrà lloc el proper 29 de desembre.

Casa Beal va començar aquest cap de setmana la verema. És la primera collita que es fa al país per elaborar vi de gel. El propietari de l'empresa vinícola, Joan Visa, va explicar que per produir aquesta especialitat cal collir el raïm gelat i pansificat a les vinyes i pressar-lo ràpidament. Es van collir 350 quilos de raïm. El raïm és d'una varietat alsaciana, la Gewürztraminer, que ja es cultiva a la muntanya, tot i que les vinyes de Casa Beal són les més altes d'Europa. El procés òptim per la collita és una temperatura d'entre -8° i -12°. La pansificació era la correcta, i les baixes temperatures dels darrers dies i la previsió d'augment del fred van fer que Casa Beal es posés a treballar per elaborar el primer vi de gel del país. S'espera que el most obtingui una graduació d'entre 18 i 20 graus.



Es cullen 350 quilos de raïm en la primera verema per a vi de gel d'Andorra



Joan Visa fent la verema del raïm gelat i pansificat.

Andorra es prepara per rebre al·lèrgics alimentaris

Sport Hotels Resort & Spa de Soldeu rep el segell de qualitat Sense al·lèrgens



REDACCIÓ

L'Associació d'Hotelers d'Andorra (AdHA) i la Unió Hotelera (UH) juntament amb l'Associació de Celiacs (ACEA) coincideixen en la necessitat d'oferir una restauració sense gluten amb

garanties. «Hem d'estar preparats per atendre amb qualitat tots els turistes siguin quines siguin les seves demandes», van dir. Fins ara, el restaurant Can Manel ja oferia menús per a celiacs, i recentment s'hi ha afegit el grup Sport Hotels Resort & Spa de Soldeu, que ha rebut el segell certificat de qualitat Sense

al·lèrgens, que l'acredita per poder donar servei a clients amb problemes d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries mitjançant cartes adaptades. El segell té el suport de l'Associació d'Al·lèrgics i Intolerants Alimentaris i de l'empresa Altimir Assessoria, que audita els protocols específics del segell de qualitat. Per acon-

seguir aquesta acreditació, el personal del grup hotelier ha hagut de passar un curs de formació específica per saber què cal fer per preparar la cuina i com manipular els aliments. Són protocols que no poden obviar-se i que obliguen a ser molt curós en el tractament i elaboració dels aliments per aquest col·lectiu.

El Sindicat de Treballadors del Sector del Comerç i de l'Hostaleria (SAT2TICO) va presentar diverses reivindicacions davant el cap de Govern, Jaume Bartumeu. Aquestes demandes són un Estatut dels Treballadors, una Llei de garanties sindicals i que l'1 de Maig sigui festiu.

Així ho van manifestar el secretari general i el portaveu del sindicat, Toni Capdevila i Carlos Jori, en una reunió amb Bartumeu. El Govern es va comprometre a tornar-se a reunir a principis d'any amb el sindicat per començar a elaborar una proposta de llei de garanties sindicals, que Andorra «com a país democràtic ja hauria de tenir», segons Jori, i que el sindicat considera factible tenir enllestida abans de l'1 de maig malgrat la composició del Consell General.



El SAT2TICO demana una Llei de garanties sindicals per abans de l'1 de maig

La consulta de guies de viatge i revistes, la connexió a internet i l'estudi són les principals activitats que porten a terme els visitants del Punt d'Informació Juvenil (PIJ) d'Ordino. Tot i que l'espai va orientat a joves d'entre 12 i 30 anys, els que freqüenten més l'espai són els nois i noies d'entre 14 i 17.

L'objectiu, però, per als propers anys és atreure una franja d'edat més àmplia, segons es va fer saber en el marc de la celebració del segon aniversari del PIJ d'Ordino. Durant el darrer any s'han realitzat tallers de manualitats relacionats amb el reciclatge, s'ha col·laborat amb el Pla Nacional contra les Drogodependències fent tallers sobre el cànnabis i s'ha tractat l'assetjament escolar amb unes xerrades dirigides a pares i fills. El PIJ també ha organitzat jornades lúdiques com l'Snow Day Jove.



La consulta de guies de viatge i internet, principals activitats al PIJ d'Ordino

01.12.2009
06.01.2010

SCALEXTRIC
TECNITOYS

Avui,
i fins el 6 de gener

**Comparteix
emocions amb
l'Scalextric que
hem preparat
per a tu.**

illa
CARLEHANN

Vols gratuïts d'aparcament
per la teva compra

Cim de Cel 2012 rep la distinció de Gran Or en el International Wine Guide 2014

 forum.ad/2014/07/01/cim-de-cel-2012-rep-la-distincio-de-gran-or-en-el-international-wine-guide-2014/

Redacció



Cim de Cel 2012 de Casa Beal ha rebut la màxima distinció de Gran Or en el concurs internacional "International Wine Guide 2014" en què participen productors i cellers dels principals països del món.

En la secció de vins blancs es varen presentar 214 vins d'arreu del món i només 6 han estat distingits amb el Great Gold Metal. Amb aquesta distinció internacional, Casa Beal veu recolzat l'esforç i cura que aplica a cada un dels processos per aconseguir un Gewürstraminer de la màxima qualitat i a la vegada que el nostre vi sigui un ambaixador del nostre país.

Amb aquest premi, Cim de Cel de Casa Beal s'incorporarà a la promoció i divulgació que International Wine Guide fa dels resultats a nivell internacional per tal de contribuir a donar a conèixer els millors vins del món.

la seca,
la meca i...

NOEMÍ
RODRÍGUEZ



L'escombra

A la universitat tenia un gran professor. Es diu Lorenzo Vilches. Un dia, ens va demanar si trobàvem semblances entre un cavall i una escombra. Després d'un primer silenci caut, i d'un reguitzell

de respostes equivocades, Vilches va dir: "un cavall i una escombra s'assemblen -o no- en funció de quin sigui el punt o punts d'identificació entre els dos objectes que siguem capaços de veure-hi." Per a un oficinista un cavall i una escombra són dos objectes sense relació. Per a un nen, l'escombra és una fantàstica representació del que ha de ser un cavall. La identificació és total i els punts d'identificació tan evidents com el llom del cavall reflectit en el pal

de l'escombra i la crinera en el raspall. Tot s'assembla o no en funció de la nostra mirada, del nostre bagatge, i sobretot... dels nostres prejudicis. Quan es parla de *casta* hi ha qui automàticament identifica el concepte a la gàbia en la qual conviu avui la classe política. Els bons i els dolents, si és que es pot ser així de simplista. Per d'altres, la *casta* només ho són els banquers i aquells que fa vint anys que són al poder, al marge de quina hagi estat la se-

va feina allà dalt. Les reaccions epidermiques davant els mots diuen molt d'aquells punts d'identificació de Vilches. Formar part o no d'aquest col·lectiu que per a molts representa el veritable càncer de la desigualtat i la desafecció no té res a veure ni amb la ideologia, ni amb els diners, ni tan sols amb l'ambició. La *casta* és una qüestió d'actitud, de supèrbia i de tenir clar que tu estàs en un costat i la resta en l'altre. Per a la resta, em remeto a l'escombra.

07.07.14

C/Bonaventura Riberaygua, 39
Telèfon: 877 477 Fax: 863 800
Apartat de correus 2167, BP. 179
<http://www.diariandorra.ad>
diaridigital@diariandorra.ad

Diari d'Andorra

Joan Visa

PROPIETARI DEL CELLER CASA BEAL

>> Viticultor sentimental, duaner de professió.

La International Wine Guide 2014 acaba de reconèixer el Cim de Cel que produeix amb la màxima distinció. Fa sis anys va treure al mercat la primera remesa de vi.

"En la restauració ningú no és profeta a casa seva"

CINTA AUDÍ

de
prop



al mercat nòrdic i estem intentant que la poca gent que ve al país passi pels cellers.

'A priori', la relació vi i alta muntanya no sembla evident...

Això va ser molt sentimental. El projecte va començar als anys 80 amb el pare, després s'hi va posar el meu germà, que va morir en un tràgic accident, i finalment hi vaig entrar jo.

Treballen amb el mètode de la vitivinicultura biodinàmica. Els inexperts necessitem traducció.
Vol dir que per fer les podes i la collita tenint en compte la lluna. També busquem que les plagues puguin arribar a autoregular-se a través dels depredadors de manera natural.

A quant es ven l'ampolla?

El preu de venda al públic està entre els 50 i els 60 euros.

El premi l'encarirà?

No, no crec que sigui la política oportuna. Ens volem posicionar en un mercat molt especial, el de la gran restauració. El que enca-

J a tenen un premi d'or a la butxaca. Ho esperaven?

No, és el primer concurs internacional d'alt nivell on ens presentàvem. Obtenir un gran or és excepcional, i l'emoió és doble perquè va ser l'últim any que vam fer la verema amb el pare, que va morir el 2013.

Què suposa un premi així?

Tenir publicitat gratuïta mundialment. Després del premi, per exemple, vam rebre un correu de Missouri demanant-nos vi.

Si que arriba lluny el Cim de Cel!

Hem estat enviant, en petites quantitats, a Suïssa, gent que ha vingut a visitar-nos dels Estats Units, d'Holanda, d'Austràlia... Hem anat fent força amb el boca-orella i també ens hem introduït



TONI SOLANELLES

reix molt el preu és el transport, perquè hem estat enviant a Xangai i el cost de l'avió és elevat.

Parla de l'estranger, però la gent del país aprecia el seu vi?

Tinc els meus detractors, de la mateixa manera que amb el projecte de la tòfona, que també en planto, però m'és igual. Com els vaig dir un cop, jo jugo amb el que és meu. Si el projecte tira endavant, perfecte, si no, mala sort.

Aquests detractors són del sector de la restauració?

En la restauració, evidentment, ningú no és profeta a casa seva, però m'és igual, ja m'ho reconeixen a fora. Tinc grans amics a grans restaurants que el tenen i a alguns grans hotels del país, que també m'han ajudat i que valoren molt el producte.

Els viticultors del país han reclamat en diferents ocasions més suport institucional. Se senten sols?

Si en lloc de 7 o 8 fóssim 200 potser aquest suport el podríem exigir... Si ens volen ajudar que ens ajudin, si no ja ens espavilarem. El que jo voldria és que com a mínim no ens posin entrebancs.

Com ara quins?

Per exemple, tirar endavant el certificat d'origen del producte perquè no estem reconeguts a la Unió Europea com a productors de vi.

RENTING FLEXIBLE PER A EMPRESSES

A PARTIR D'UN MES



A partir de
391,16 €/mes

IGI no inclòs



Av. Carlemany, 70 Centre Comercial Illa Carlemany
Tel.: 866 067 Escaldes · illa@ifrent.com · www.ifrent.com



REPORTATGE | BALANÇ DE DETENCIONS

Una amistat poc fiable

La policia ha detingut un home de 38 anys que pretenia vendre un vehicle que no era seu. Tenia la intenció de fer negoci amb el d'un amic.

D. M.
Andorra la Vella

Compte en qui es confia. És la conclusió evident que s'extreu d'una denúncia instruïda pel cos de policia i que va culminar, la setmana passada, amb la detenció d'un home de 38 anys i nacionalitat andorrana per un presumpte delictes d'apropiació indeguda. I què és el que volia fer seu sense ser-ne el legítim propietari? Doncs el vehicle d'un amic que, precisament, li va fer confiança sense tenir consciència de quines serien les conseqüències del favor.

Segons va explicar la policia i consta a la denúncia que la víctima va interposar, el perjudicat va deixar el vehicle al presumpte amic. Es tractava d'un préstec temporal. Però quan va voler recuperar el vehicle van començar les dificultats. Intentava posar-se en contacte amb l'acusat però no hi havia manera de localitzar-lo. Fins que va descobrir el perquè de la desaparició de l'ara inculpat. Intentava vendre el vehicle prestat sense el seu consentiment. El perjudicat va decidir denunciar els fets davant el cos de policia i agents del servei van arrestar el seu amic dissabte passat al migdia,

imputant-li la presumpta autoria del delictes d'apropiació indeguda. Després de declarar davant del batlle de guàrdia, el detingut va quedar en llibertat, en espera de la celebració del judici.

MÉS INTERVENCIONS

Aquesta va ser una de les quatre detencions que la policia va dur a terme la setmana passada. Totes es van concentrar dissabte. Pels volts de les sis de la matinada, agents de servei van arrestar un conductor, un jove andorrà de 20 anys, que

havia donat positiu en el control d'alcoholèmia (amb una taxa d'1,47grams per litre de sang) després de protagonitzar un accident de trànsit que va causar ferits de caràcter lleu.

El mateix dissabte, però a les tres de la tarda, agents del cos van controlar una parella, un home andorrà de 38 anys i una dona espanyola i no resident de 33, després que protagonitzessin una baralla a casa seva. Segons va explicar la policia, home i dona es van agredir mútuament i a tots dos se'ls va detenir pel mateix, un presumpte delictes d'agressions en l'àmbit domèstic. Els fets i el posterior arrest van succeir al domicili on van tenir lloc els fets, situat a la parròquia de la Massana.

Arrestada una parella per agressions mútues

en breu

L'IPC avançat del juny s'incrementa una dècima

■ ANDORRA LA VELLA. La variació interanual estimada de l'IPC del juny és del 0,1%, segons el càlcul de l'indicador avançat fet públic ahir per Estadística. L'indicador representa un càlcul previ de l'IPC que, en cas de confirmar-se, suposaria l'augment d'una dècima respecte de l'índex registrat al maig, que va ser del 0%.

El 95% dels abonats a Internet usen fibra òptica

■ ANDORRA LA VELLA. El 95% dels abonats a Internet utilitzen la fibra òptica, segons va informar ahir Estadística, que també va assenyalar que els abonats a la banda ampla han registrat un increment del 3,8%. Els abonaments per servei durant el maig s'han situat en 47.523 a la telefonia fixa, 64.335 a la mòbil i 27.735 a Internet.

Màxima distinció per a Cim de cel de Casa Beal

■ ANDORRA LA VELLA. El Cim de cel 2012, vi que produeix Casa Beal, ha rebut la màxima distinció en el concurs especialitzat International Wine Guide 2014, en què participen productors i cellers dels principals països del món. Amb aquest premi, Cim de cel s'incorporarà a la promoció i divulgació que fa la guia internacional.

actualitat econòmica

Els emergents no acaben d'aixecar el cap

Sembla que els països emergents tornen a alterar-se davant noves decepcions. Durant el primer trimestre d'aquest any, la Xina va fer front al nou any i a restriccions de liquiditat. No obstant això, les últimes dades macroeconòmiques comencen a donar aire a la recuperació del país del sol naixent: el PMI manufacturer va re-

puntar durant tres mesos consecutius, la producció industrial va mantenir el creixement del 8,8% durant el mes de maig i les vendes al detall també van créixer el 12,5% enfront de l'11,9% anterior. Aquestes dades donen suport a un lleuger major dinamisme per al segon i tercer trimestre del 2014. Mentrestant el Brasil, on més de

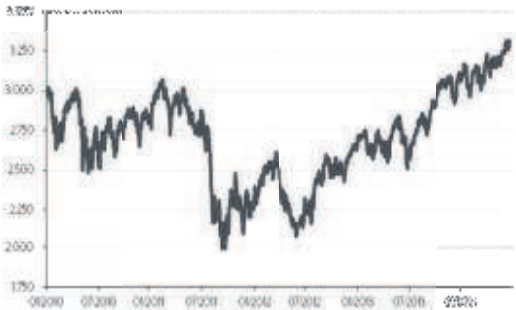
mig món té la mirada posada per la celebració de la Copa Mundial de futbol, decep i no aixeca el cap. L'economia gairebé no ha crescut durant el 2014, i tot apunta que durant el segon trimestre seguirà estancada. Veurem si no només el Brasil guanya el Mundial de futbol, sinó que també hi guanya la seva economia.

mercats

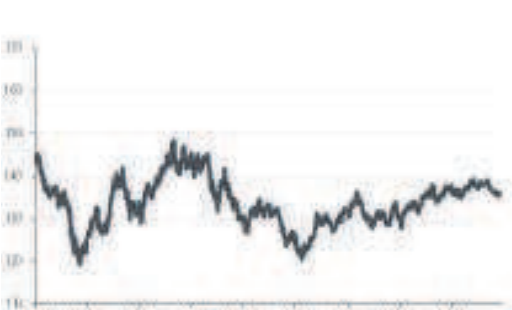
Per Cristina Llau Falcó CEFA
Advisory Group/
MoraBanc Asset Management

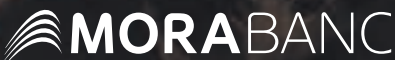


borsa europea



eurodòlar





Aquest estiu gaudiu llegint de cara a la muntanya

MoraBanc us regala el llibre *De cara a la muntanya*, de Jordi Cardona, guanyador del premi Sant Carles Borromeu de Contes i Narracions 2013.

Ja disponible a la vostra oficina MoraBanc.

No us el perdeu!



LLIBRE DE REGAL

prima de risc europea

país	pb	variació
ESPANYA	-141,31	2,69%
FRANÇA	-45,48	2,52%

país	pb	variació
ITÀLIA	-160,10	1,92%
PORTUGAL	-239,12	4,20%

borses

país	pts	variació
IBEX-35	10.923,50	-0,33% ▼
CAC-40	4.422,84	-0,32% ▼
DAX	9.833,07	0,18% ▲
FTSE-100	6.743,94	-0,20% ▼

país	pts	variació
EUROSTOXX	3.228,24	0,01% ▲
S&P 500	1.961,17	0,01% ▲
DOW JONES	16.836,05	-0,09% ▼
NIKKEI-225	15.162,10	0,44% ▲

divises

divisa	compra	venda	variació
DÒLAR USA	1,369	1,360	0,31%
LLIURA ANGLESA	0,804	0,799	0,34%
FRANC SUÍS	1,220	1,212	-0,02%

matèries primeres

	compra	variació
OR	1.316,17	-0,03%
ARGENT	20,96	-0,71%
BRENT 1 MES	113,30	0,08%

(*) Dades a 30/06/14. Cotització corresponent a l'hora de tancament dels mercats europeus



www.morabanc.com
Telebanc 884 884

CASA  BEAL
VINYES D'ALTA MUNTANYA
Andorra

CASA  BEAL
VINYES D'ALTA MUNTANYA
Andorra

