

Llibres | Redacció | Actualitzat el 23/11/2017 a les 13:17

El gualbenc Lluís Romero inclou més de 200 «Grans vins catalans a petits preus» a la guia 2018

Per elaborar-la ha tastat 422 vins de varietats blanques, negres, denominacions d'origen o sense denominació



Lluís Romero Foto: Cossetània Edicions

Grans vins a petits preus 2018 (Cossetània Edicions) és una guia de més de 200 vins catalans a preus assequibles que el sommelier de Gualba, Lluís Romero ha publicat per desmuntar la creença que el "vi català per ser bo ha de ser car, i es pensa també que el vi d'altres indrets és millor". En aquesta guia tots els vins que hi surten tenen un cost inferior als 12 euros "i són extraordinaris", recalca l'autor que aposta pel vi català de proximitat i a l'abast de totes les butxaques "que permetran tornar a portar el vi a la taula de cada dia".

Per tant, és una invitació a endinsar-se en el panorama vitivinícola català actual descobrir-ne els tresors, a obrir la ment i experimentar, a voltar per la vinya catalana, trepitjar els seus terrers i conèixer els elaboradors que hi ha al darrere de les millors ampelles. Lluís Romero per fer el llibre

ha tastat 422 per ser exactes en escassos deu mesos "dels quals només els millors han estat seleccionats". Finalment 205 vins de varietats blanques, negres, amb denominació d'origen o no són els s'han inclòs en la guia definitiva. Encara que com diu l'autor "n'hi ha uin bon grapat més mencionats entre línies". També fa un petit resum sobre alguns dels cellers amb vins seleccionats i un llistat final amb les dades de contacte de tots els cellers.

Aquesta no és la primera experiència en el món dels llibres vinaters de Lluís Romero ja que amb anterioritat ja havia fet una primera guis de *Grans Vins 2015 amb més de 175 vins per menys de 10 euros*

(<https://www.naciodigital.cat/baixmontseny/noticia/7009/lluís/romero/edita/guia/175/grans/vins/catalans/preus/assequibles>) i també ha publicat l'any 2016 *Els secrets dels vins*

(<https://www.naciodigital.cat/baixmontseny/noticia/8390/sumiller/gualba/lluís/romero/publica/vins/secrets/catalunya>) .

Lluís Romero Garrido (1974) va superar, amb qualificació d'excel·lent, el curs de sommelier a Girona. Va representar la província als campionats de Catalunya, al costat dels tres sommeliers del Celler de Can Roca. Després d'unes quantes experiències a restaurants Michelin es va convèncer què el seu lloc no era allà. Així, va començar a dedicar molt més temps al seu projecte Clos dels Cims

(<https://www.naciodigital.cat/baixmontseny/noticia/6636/clos/dels/cims/2014/vi/qualitat>) (vi propi, tast a domicili i assessorament). El Clos dels Cims 2013, la primera anyada d'en Lluís Garrido va rebre 86 punts Peñín i l'any 2014 va pujar el llistó fins els 88 punts. Actualment, organitza cursos de tast, fa de jurat a concursos de vins, i de tertulià a la ràdio.

Aquest divendres 24 de novembre, Lluís Romero presentarà el llibre a l'Ateneu de Sant Celoni a les 8 del vespre i també inclourà un tast de vins ofert per diversos cellers.