

Denominacions d'Origen | | Actualitzat el 03/12/2019 a les 18:00

La DO Costers del Segre i l'alta gastronomia lleidatana assalten Barcelona

Els restaurants Malena i La Boscana, amb els seus xefs Josep Maria Castaño i Joel Castanyé, van elaborar un menú per harmonitzar els vins de la denominació d'origen



El president de la Diputació de Lleida, Joan Talam i el de la DO Costers del Segre, Tomàs Cusiné

Una original vetllada presidida pel president de la Diputació de Lleida, Joan Talam i pel de la DO Costers del Segre, Tomàs Cusiné, i amenitzada pel periodista David Jobé -enoturista.cat-, va reunir una seixantena de periodistes i sumillers del sector del vi, ahir al Factory 103 de Barcelona.

Un espectacular espai de *coworking* que es converteix en una sala magna per celebrar-hi esdeveniments com el que va apropar la proposta gastronòmica i vinícola lleidatana a la ciutat comtal sota el títol d'"Harmonies de Ponent".

La "Gran nit de Costers del Segre a Barcelona" va començar a les 19 hores amb un tast guiat per la sumiller Anna Casabona, finalista d'enguany del Concurs del Millor Sommelier de Catalunya (<https://www.naciódigital.cat/cupatges/noticia/6102/audrey/dore/celler/can/roca/millor/sommelier/catalunya/2019>) .

[despiece]

Vins tastats amb Anna Casabona

Sot Neral 2018, Carviresa

Garbui Rosat 2018, Celler del Montsec

Nena Rosat 2018, Vinya els Vilars

Oda Blanc 2018, Castell del Remei
Llabustes Merlot 2017, Vila Corona
Finca Comabarra 2015, Tomàs Cusiné
Purgatori 2016, Família Torres
Roc Nu 2011, Clos Pons

[/despiece]

Després del tast va començar un sopar per maridar vins de la DO Costers del Segre, elaborat pels xefs Josep Maria Castaño i Joel Castanyé -dels restaurants Malena i La Boscana-, tots dos amb una estrella Michelin.

Un sopar sorprenent, amb plats sorprenents, per harmonitzar alguns dels millors vins de les terres de ponent. Cal destacar, i no és costum, que els vins eren els protagonistes i els plats els acompanyants. Uns vins on predomina la diversitat de varietats i d'estils, de la mateixa manera que predominen els diferents climes i terrers de les 7 subzones que conformen la denominació d'origen.


[despiece]

Vins tastats durant el sopar i plats per harmonitzar-los


Taleia 2017, Castell d'Encús
Blanc de Boira 2018, Mas Ramoneda
Cristiari Alòs 2018, Vall de Baldomar
Voliaina 2013, Batlliu de Sort
Alto Soós 2015, Costers del Sió
Ai?? 2017, Matallonga
El Niu de la Cigonya 2016, Raimat
Saó Expressiu 2011, Mas Blanch i Jové
Estrats 2012, Cérvoles
Rasim 2017, L'Olivera

“La Gran Nit de Costers del Segre a Barcelona”


ENTRANTS

 Taleia 2017 - Castell d'Encús


Harmonitza amb: Esqueixada de ceps

 Blanc de Boira 2018 - Mas Ramoneda

Harmonitza amb: Pizzeta artesana



 Cristiari Alòs 2018 - Vall de Baldomar

Harmonitza amb: Ravioli d'escalivada amb menjar blanc i gelat d'anxoves

 Voliaina 2013 - Batlliu de Sort

Harmonitza amb: Foie de Colomers: escaldat, llima i gingebre

PRINCIPALS


 Alto Siós 2015 - Costers del Sió  Ai?? 2017 - Matallonga

Harmonitzen amb: Peix amb sopa de peix

 El Niu de la Cigonya 2016 - Raimat  Saó Expressiu 2011 - Mas Blanch i Jové


Harmonitzen amb: Xisqueta a la canyella i pebrot acabada a la brasa

POSTRE

 Estrats 2012 - Cérvoles

Harmonitza amb: Cremós de Xocolata i Turró

ELS DOLÇOS


 Rasim 2017 - L'Olivera


Harmonitza amb: Orelletes i ametlles garrapinyades

**COSTERS
DEL
SEGRE**

Denominació
d'Origen

El menú de la vetllada ha estat pensat i dissenyat pels xefs lleidatans amb Estrella Michelin:

 **Josep Maria Castaño (Malena)**

 **Joel Castanyé (La Boscana)**

per acompanyar la “Gran Nit de Costers del Segre a Barcelona”.



Pizzeta artesana



Ravioli d'escalivada amb menjar blanc i gelat d'anxoves

[/despiece]

El periodista David Jobé va posar el toc original a la vetllada fent participar als comensals, que van ajudar a definir termes relacionats amb el vi en un petit diccionari creat per la DO i repartit a tots els comensals. El diccionari, que començava amb la definició d'Abstemi-èmia com "Persona que no és de fiar" i seguia definint Cerveser com "Que no inspira confiança", es va completar amb les aportacions dels assistents perquè la DO tingués una visió "diferent" d'alguns dels termes relacionats amb el vi i les terres de Lleida.