VINS I LICORS GRAU SIGNE UN ACCORD EN FAVEUR DU BOUCHON DE LIèGE 21-05-2009

Vins i Licors Grau a signé conjointement avec l'Institut catalan du liège et Retecork un accord en faveur du bouchon de liège. Via cet accord, Vins i Licors Grau s'engage à défendre le bouchon de liège traditionnel face aux nouveaux systèmes de bouchage du vin : silicone, bouchon à vis, etc. L'entreprise privilégie ses ventes de produits bouchés avec du liège et exigera de ses fournisseurs qu'ils utilisent cette même technique.

Puis, une table ronde a été organisée sur le thème Vin et liège à laquelle ont participé Carlos Falcó, marquis de Griñón, président de Bodegas Pagos Marqués de Griñón et vice-président de l'Académie royale espagnole de gastronomie, Josep Roca, sommelier d'El Celler de Can Roca, Enric Vigas, président de l'Association des entrepreneurs du liège de Catalogne, Sal·lustià Álvarez, président de la Dénomination d'origine qualifiée Priorat et Oriol Guevara, président de l'Association catalane des ?ologues. C'est Salvador Garcia- Arbós, journaliste de El Punt, qui a orienté la table ronde.

Le débat a été intense et passionné parmi un public de 200 personnes dont les maires de Palafrugell et de Palamós, Lluís Medir et Teresa Ferrés, Xavier Ribera, président de la Chambre de Commerce de Palamós, Josep Guix, directeur territorial de l'Agriculture pour les communes de Gérone, Antoni Soy, secrétaire à l'Industrie et aux Entreprises de la Generalitat et président d'Icsuro, Joan Botey, du Consortium forestier de Catalogne, René Barbier, ?nologue à l'origine du nouveau Priorat, Agustí Ensesa, de l'Escola de Tastavins del Gironès et Mariano Castellanos, de l'Association des maîtres et serveurs d'Espagne, parmi tant d'autres ?nologues, entrepreneurs du secteur du liège, producteurs de vins, restaurateurs, etc.

S'en est suivie une dégustation servie par le collectif de la Cuisine de l'Empordanet accompagnée des vins de Marqués de Griñón, Cellier Vall Llach et des caves Mestres.