

El primer sopar de primavera arriba, i per acompanyar l'aroma de les flors que crea la natura, sentirem la dels vins, que sorgeix afegint a la natura la saviesa i l'esforç de l'home. I quins vins han de ser, sinó els nostres?

El dimecres 14 d'abril fem el Tast de vins D.O. Empordà.

Anirà a càrrec de Roger Viusà, el segon sumiller millor del món 2008 i primer d'Europa l'any 2007.



millorar idiomes, gestió, gastronomia i el coneixement del gran món dels vins... tot això va durar cinc anys. Durant aquesta estada, als hiverns quan la feina minvava, anava a l'estranger a aprendre idiomes, altres maneres de veure l'ofici i entendre'l. Va treballar a Liverpool, Brussel·les, Milltown (Irlanda) i Andorra la Vella.

Després, al Celler de Can Roca, a aprendre dels germans Roca, en especial d'en Josep (Pitu). Mentre era allà va acabar el curs de sumilleria a l'escola CETT de Barcelona, que el va portar a presentar-se a diferents campionats fins arribar a ser considerat un dels millors sumillers del món.

També ha cursat el Master en Enologia, Viticultura i Marketing del vi a l'Escola de Viticultura d'Espells.

El tast, i el sopar tipus còctel que seguirà a continuació es durà terme al restaurant de l'Hotel Villa Olímpic@ Suites de Barcelona. Comptem amb la col·laboració de diversos cellers de l'Alt Empordà, que aporten els vins que es tastaran i podran continuar degustant durant el sopar-còctel.

Celler **Cooperativa de Garriguella** (Puntils Blanc), Vins **Guardiola Pairó** de Capmany, (Joncaria muscat), **Cellers Espelt de Vilajuïga** (Comabruna), **Empordàia**, **Cooperativa de Pau i Roses** (Sinols blanc), **Oliveda** de Capmany (Furot criança) i **Cellers Santamaria** de Capmany (Gran Recosind).

El tast el subvenciona l'Associació empordanesos a Barcelona, els Entramuntanats, i els Cellers Espelt i els cellers Guardiola Pairó.

Us hi esperem!

DIA I HORA DEL TAST I EL SOPAR TIPUS CÒCTEL

Dimecres 14 d'abril a les 20,30h.

Es preveu que el tast duri 1,30h.

Seguidament serà el sopar-còctel.

Lloc: restaurant Hotel-Spa Villa Olímpica Suites, del C/Pallars

121 (cantonada Àlaba) 08018 Barcelona

Preu Soci: 30 €

Preu No soci: 40 €

*Si us feu socis al sopar us cobrarem a preu de soci!

Confirmacions d'assistència: e-mail:

info@entramuntanats.org

o bé al telèfon: 656.42.54.05 (Demandar per la Carme).

Es respectarà l'ordre d'inscripció

En Roger és de Roses, actualment treballa a Barcelona, al restaurant Moo, de l'Hotel Omm, com a cap de sumillers.

La seva carrera dins de l'hostaleria la va començar de petit quan acompanyava els seus pares a vendre llet i peix (pare pagès i mare peixatera, Empordanesos de soca-rel) i es quedava parat en aquelles cuines enormes, i davant aquells cuiners amb cara de concentració i envoltats d'excel·lents productes d'exquisits aromes que funcionaven com una orquestra a l'ordre de la batuta del director o primer violí. Tot va començar quan li va arribar l'edat de treballar i havia de triar una feina ja seriosa i va anar a parar a l'Hotel Terraza de Roses de la família Gotanegra, on va treballar de grum i a recepció, allà va ser-hi durant quatre anys mentre compaginava els seus estudis secundaris i els d'hostaleria (Escola d'hostaleria i restauració de Sant Narcís).

D'allà va anar a parar al Motel Empordà de Figueres, un dels restaurants base de la cuina catalana, sota la direcció del Sr. Subirós. Al Motel va obrir la ment i va

