

## **El conseller Pelegrí demana un "esforç conjunt perquè augmenti el consum (moderat) de vi català a la restauració de Catalunya"**

**El conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, Josep Maria Pelegrí, acompanyat del president de l'Associació Vinícola Catalana, Miquel A. Torres, del director general de l'INCAVI, Jordi Bort, i del director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, Domènec Vila, ha presidit aquesta tarda a Barcelona, al Palau Reial de Pedralbes, la sisena edició dels Premis CARTAVÍ.**

El conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, Josep Maria Pelegrí, acompanyat del president de l'Associació Vinícola Catalana, Miquel A. Torres, del director general de l'INCAVI, Jordi Bort, i del director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, Domènec Vila, ha presidit aquesta tarda a Barcelona, al Palau Reial de Pedralbes, la sisena edició dels Premis CARTAVÍ, el principal objectiu dels quals és distingir els restaurants catalans que realitzen dia a dia una promoció dels vins emparats en qualsevol de les denominacions d'origen (DO) catalanes.

En el decurs de la seva intervenció, el conseller Pelegrí ha demanat "treballar tots junts perquè augmenti el consum de vi català a la restauració de Catalunya. Cal cuidar el nostre mercat i reforçar la distribució de vins catalans al nostre país". A continuació ha destacat la importància dels Premis CARTAVÍ, que, "un any més, reivindiquen i defensen la promoció dels nostres vins. És una aposta pels vins de proximitat, pels vins catalans. Una oportunitat per estrènyer els llaços entre els restauradors, els cellers i el consumidor".

El conseller ha assenyalat que "cal empatitzar més amb el consumidor, aproximar-se a les seves necessitats i despertar-li la curiositat. Cal explicar el que fem i els tresors que ens dona la nostra terra. Ben a prop de casa es fan uns vins singulars, excepcionals, que conquereixen els mercats internacionals i els rànquings més prestigiosos del món".

Finalment, Pelegrí ha manifestat que "Catalunya té un factor diferenciador: compta amb 11 DO, fet que dona als vins catalans una gran diversitat, però amb un comú denominador, tots ells ofereixen la màxima qualitat, i això fa que tinguin capacitat per abastir tots els segments del mercat i satisfer els gustos de tots els consumidors. Tanmateix, queda molt camí per recórrer perquè els nostres vins tinguin una presència més important als restaurants i a les botigues especialitzades".

Restaurants guardonats

Els Premis CARTAVÍ se celebren un any més amb l'objectiu de fomentar la presència dels nostres vins a les cartes dels restaurants ubicats a Catalunya, així com promocionar el coneixement dels vins elaborats a les zones vitivinícoles catalanes. Es pretén animar a tothom, consumidors, restauradors i

sumillers, a potenciar el vi de la nostra terra als restaurants de Catalunya i, en conseqüència, a avivar el consum intel·ligent de vi català. Aquest any han estat guardonats 15 restaurants de Catalunya. El premi especial CARTAVÍ 2013 ha recaigut en el periodista Ramon Francàs, per la seva important trajectòria periodística, on destaquen els seus articles i reportatges sobre els vins i els cellers de la nostra terra.

Els nombre de restaurants catalans proposats als Premis CARTAVÍ 2013 ha estat molt superior al de l'edició anterior. A finals del mes d'octubre es va tancar el període de votacions amb prop de set-cents restaurants proposats, xifra que dobla les propostes presentades el 2012. També s'ha incrementat notablement el nombre de vots, és a dir, de persones que han accedit al web de CARTAVÍ i han proposat un restaurant. D'entre totes les propostes presentades en línia, les cartes de vins dels restaurants amb més vots han estat valorades per un jurat professional que ha escollit els guanyadors dels Premis CARTAVÍ 2013. En total, 15 restaurants, 3 restaurants per província catalana més 3 de Barcelona capital. CARTAVÍ està organitzat per l'Associació Vinícola Catalana amb el suport de l'INCAVI i la col·laboració de l'Associació Catalana de Sumillers i FIVIN, així com de les onze denominacions d'origen catalanes.

Restaurants premiats per categories:

1. Barcelona Ciutat – categoria A: Roca Moo
2. Barcelona Ciutat – categoria B: La Taverna del Clínic
3. Barcelona Ciutat – categoria C: Tapas 24
4. Barcelona província – categoria A: Casa Nostra (Corbera de Llobregat)
5. Barcelona província – categoria B: La Terrassa del Museu (Terrassa)
6. Barcelona província – categoria C: La Taverna del Vinseum (Vilafranca del Penedès)
7. Girona província – categoria A: Casamar (Llafranc)
8. Girona província – categoria B: Mas Romeu (Lloret de Mar)
9. Girona província – categoria C: Maca Beu (Palamós)
10. Lleida província – categoria A: Lo Ponts (Ponts)

11. Lleida província – categoria B: Els Fogons de la Carme (Garrigues)

12. Lleida província – categoria C: Premi desert

13. Tarragona província – categoria A: Celler de l'Àspic (Falset)

14. Tarragona província – categoria B: Piró (Gratallops)

15. Tarragona província – categoria C: El Cobert (Montbrió del Camp)

Categoria C: preu mitjà cobert fins a 15 euros

Categoria B: preu de 15 a 35 euros

Categoria A: preu de més de 35 euros

El premi especial del jurat

Ramon Francàs, periodista. Gran amant i coneixedor de la cultura vinícola i molt especialment, dels vins catalans.

**Datos de contacto:**

Generalitat de Catalunya

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Cataluña](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>