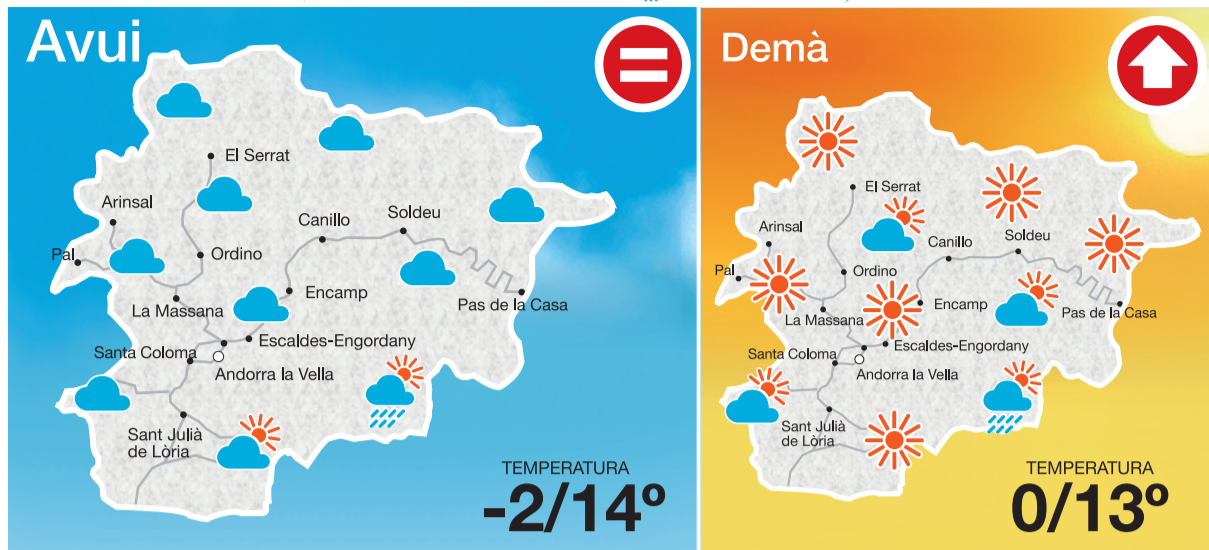


Variable

La nuvolositat minvarà de matinada i quedarà mig ennuvolat. A més, al centre del dia creixeran nuvolades. No s'esperen precipitacions.

Demà, cel poc ennuvolat per núvols alts i primers al matí. A la tarda n'arribaran de tipus mig.



SOLDEU DIRECTE PROMOTOR

PISOS EN VENDA O LLOGUER AMB OPCIÓ COMPRA



www.lapletadesoldeu.com

Per a informació truqueu al tel. 807 350 o al 654 609

el Periòdic

www.elperiodicdandorra.ad

Andorrana de publicacions. Subscripcions: telèfon: (376) 736 200, fax: (376) 736 210. Andorrana de publicacions es reserva tots els drets sobre els continguts d'EL PERIÒDIC D'ANDORRA, els suplementos i qualsevol producte de venda conjunta, sense que es puguin reproduir ni transmetre a altres mitjans de comunicació, totalment o parcialment, sense prèvia autorització escrita.

Any XIV. Número 5.077



L'entrevista

Carlos Falcó, viticultor i bodeguer. El marquès de Griñón va participar dijous en un selecte tast dels seus vins al restaurant Sol i Neu de Soldeu.

«L'únic que hi afegirira al vi, si cal, és un glaçó»

ANDRÉS LUENGO



són dolents per a la salut, sinó que et donen la seguretat que aquell vi no ha sofert infeccions microbianes i que t'arriba en perfectes condicions.

–Curset d'enologia recreativa per a principiants en sis lliçons. La número 1: per menys de 10 euros, un vi justet...

–Fals. Absolutament. Avui en dia hi ha vins molt correctes a preus ben assequibles. Jo mateix elaboro a la Rioja quatre milions d'ampolles d'aquesta gamma. Ara bé, un vi de 10 euros mai no serà igual de bo que un de 100.

–¿Quin és el vi més car de les seves bodegues?

–El Marqués de Griñón AAA, Dominio de Valdepusa, del 2004. Tres as pels noms de les meves tres filles: Alejandra, Tamara i Aldara. En vam elaborar 3.001 ampolles a 130 euros. Es va vendre tot. Aquest any repetim.

–Lliçó 2: si a l'etiqueta veiem allò de «Conté sulfits», ¿desconfiem?

–Al contrari: els sulfits no només no

–Lliçó 3: el vi en tetra-brik, ¿heretgia?
–No. El tetra-brik protegeix de la llum i de l'aire. I a més, és més fàcil d'emmagatzemar i de transportar.

–Si tot són virtuts, ¿per què no jubila l'arcaica ampolla de vidre?

–En els vins de gamma alta, la imatge és importantíssima. I en qüestió d'imatge, el tetra-brik no pot competir amb el vidre.

–Lliçó 4: el tap de plàstic, ¿aberració?

–Tampoc. Però encara veig més avantatges al tap de rosca, que no deixa regust. Fa molt de temps que s'usa als vins de Xerès i s'ha imposat als països anglosaxons i escandinaus.

–Vostè perdoni, però tap de rosca... ¿què vol que li digui!

–És cert que el consumidor del sud



► Carlos Falcó: marquès de Griñón i –atenció– Gran d'Espanya.

Pels seus vins el coneixereu

Andalús de Sevilla, collita del 37, Carlos Falcó y Fernández de Córdoba –així, amb be baixa– és el cinquè marquès de Griñón. També és Gran d'Espanya i –vostès perdonin– l'ex d'Isabel Preysler. Però no sent, diu, cap nostàlgia

de la premsa rosa: «Allò va ser un accident que no vaig poder evitar, i fa anys que ja està superat». No guarda parentiu amb Marco Didio Falco, assegura, i recomana dues pelis vitivinícoles: *Entre copas* i *El festín de Babette*. Salut.

d'Europa –entre els quals em compto– s'hi resisteix. És que els portem molts segles d'avantatge.

–Per cert, quin mal beure, John Galliano...

–Pel que he llegit, l'incident va passar entre hores, així que és molt poc probable que hagués begut vi, que és més una beguda de taula. Més civilitzada, per tant.

–Lliçó 5: el calimotxo, ¿sacrilegi?

–No recomano barrejar el vi amb res. És un producte absolutament natural, ecològic, elaborat exclusivament a partir de raïm. Saníssim.

–¿Ni amb graciosa?

–Un costum que desapareix. Afortunadament. Vol dir que els vins són millors i que el consumidor els sap apreciar. L'únic que jo hi afegiria en un vi, i sempre que no estigui a la temperatura adequada, és un glaçó.

–M'imagino que a les seves bodegues han desterrat el vi peleón.

–Evidentment. Si ens en surt una partida, l'eliminem, sense contemplacions.

–Lliçó 6 i última: el rosat, ¿mai no podrà competir amb el negre?

–És veritat que hi ha pocs rosats que siguin grans vins. Però s'ha de dir que n'hi ha d'excel·lents. Ja que en parlem, aquest any hem elaborat a la finca del Rincón el nostre primer rosat. A veure com surt.

–Per acabar, un Gran d'Espanya, ¿com veu els petits d'aquest món?

–Heretar un títol és com heretar una casa centenària. Sents que la teva obligació és preservar-la i entregar-la a les generacions següents. En el cas de la Grandesa, són títols que provenen de Carles V, al segle XVI. I li asseguro que avui dia no comporta cap privilegi. ☑️

RESTAURANT
Hotel Plaza
HOTEL & SPA · ANDORRA

“La diferència està en la cuina”

El menú d'avui dimecres **19.50€** (ISI Inclòs)

<p>Els entrants</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Amanida d'endívia amb multisabors de temporada, vinagreta de pinya ■ Escalivada de bacallà, tàrtara de tomàquet, amanida de maché i cruixent de pa ■ Crema de carbassa, tempura de formatge de cabra, oli multicolor 	<p>Segons</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lluçet “en colaire” amb risotto negre de calamar, salsa de piquillo ■ Suprema de salmó a la planxa amb verdures del dia ■ Tournedó de filet de porc amb salsa de pebre, patata Biron 	<p>Les postres</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mousse de taronja amb sorbet de mandarina i la seva salsa de caramel ■ Bavaroise de meló, sabors de temporada i el seu xarrup ■ Pastís de xocolata negra amb maduixes caramelitzades
---	---	--

ASSEGURANCES GENERALS, SA.

c/ Sant Salvador, 7 - Ed. Rosella - AD500 Andorra la Vella - tel.: (+376) 877 677 - Fax: (+376) 860 093

NOVETAT pel benestar de tota la família

NOU GENERALS ATUR, si tens dificultats laborals som **l'única Companyia d'Andorra que et dona una prestació en cas d'atur**
Consulta al teu agent o demaneu més informació a les nostres oficines.