Calonge enceta la Fira del Vi Nou.

Baix Empordà | 10-11-2006 | 11:35

Ahir dijous, 9 de novembre, es va donar el tret de sortida a la Festa del Vi Nou de Calonge, que enguany arriba a la quarta edició ampliant les activitats i explicant les dues tradicions vitivinícoles que conviuen en aquest municipi: el vi de pagès i el vi amb denominació. La conferència ?La denominació d?origen de l?Empordà? a càrrec de Albert Gonzalo, tècnic de l?Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) va obrir ahir les activitats que fins al 19 de novembre aprofundiran en el coneixement i la difusió d?una tradició vitivinícola d?aquest municipi que es remunta a segles enrere. Un dels objectius d?aquesta festa és apropar el món del vi d?una forma amena i rigorosa. Amb aquesta finalitat s?han programat diverses conferències que s?endinsen en la relació entre el vi i l?alimentació i en la tradició de la vinya des del segle XVIII, així com una exposició fotogràfica del fons de Joan Molla Presas i una exposició dels oficis de la fusta relacionats amb la manera de fer les bótes de vi.

Entre les activitats d?enguany també destaca la jornada de portes obertes dels masos i cases de pagès de la ona d?interès etnològic, que ofereix al visitant la possibilitat d?endinsar-se en cellers centenaris, l?exposició de les Denominacions d?Orígen de Catalunya, el mercat del vi i de productes de la terra i el concurs de cuina. La Festa del Vi culminarà les seves activitats amb l?obertura de les bótes del vi nou, que donarà pas al tast popular del vi elaborat aquest any.

Una guia de masos i el menú del vi nou

Enguany la Festa del Vi Nou acollirà la presentació de la Guia de Masos i Cases de Pagès de la Zona d?Interès Etnològic. Aquesta publicació, editada conjuntament per l?Ajuntamemt de Calonge i la Fundació Remença XXI, recull els trets més característics dels masos d?aquesta zona que ofereixen visites als seus cellers i les seves vinyes.

D?altra banda, i també com a novetat, enguany 5 restaurants del municipi s?han sumat al menú de la cuina del vi nou, que es podrà tastar els dies 10, 11 i 12 de novembre. Botifarres dolces amb pomes i reducció de vi negre de pagès, conill amb escamarlans flamejats al vi blanc de pagès, albergínia macerada al vi blanc o cua de bou guisada al vi negre de Calonge són alguns dels plats que els restaurants oferiran durant aquests dies.

La Festa Major

També durant el cap de setmana del 10, 11 i 12 de novembre, al voltant de la festivitat de Sant Martí, Calonge celebra el gruix de les activitats de la festa major d?hivern. Enguany la festa ofereix un ventall d?activitats ampli amb l?objectiu d?arribar a totes les edats. Així, inclou activitats com ara teatre, el primer safari fotogràfic, el segon torneig de futbolí, la presentació del club de bàsquet de Calonge, un concert per a joves, diverses activitats infantils i un partit amistós entre els veterans RCD Espanyol i la UE Calonge, entre d?altres.

Fuente: Redacció
Autor: Redacció