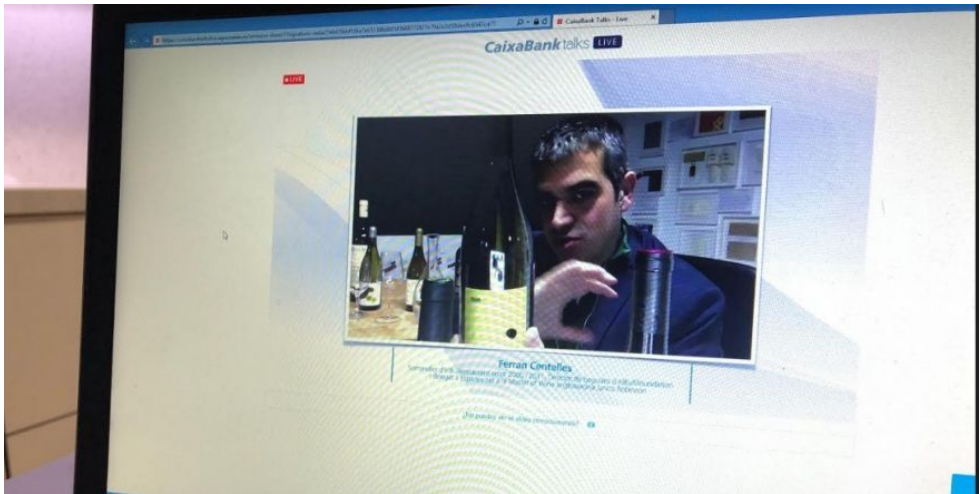


# CaixaBank i elBullifoundation revelen consells i trucs sobre vins amb el sommelier Ferran Centelles

Tarragona | 18-12-2020 | 13:59



CaixaBank i elBullifoundation s'han reunit virtualment amb clients de les comarques de Tarragona a la xerrada "Vins i caves: com sorprendre aquestes festes" protagonitzada per Ferran Centelles, sommelier del restaurant El Bulli.

La sessió, a la qual hi han participat el director territorial Catalunya de CaixaBank, Jaume Masana i Ferran Centelles, sommelier de restaurant El Bulli, ha estat presentada per la periodista i sommelier Sílvia Culell.

Jaume Masana, que ha comentat la necessitat i la sort de poder transformar l'acte en virtual, ha volgut destacar que fer aquesta sessió "és un regal per als clients de CaixaBank, que poden aprendre sobre el món del vi, en unes dates tan assenyalades com les que venen". Masana ha destacat també que la missió de la col·laboració de CaixaBank i elBullifoundation és impulsar la innovació i professionalitzar la gestió en l'àmbit de les Pimes i microempreses compartint coneixement.

Ferran Centelles, per la seva banda, ha desitjat que la sessió servís "per aprendre a gaudir més d'un vi i tenir èxit en l'elecció" durant les festes nadalenques.

Centelles ha fet algunes recomanacions de fàcil aplicació per encertar en l'elecció i la cura del vi aquestes festes.

El que va ser sommelier d'El Bulli ha recomanat assegurar una bona temperatura del vi, i escollir sempre una bona copa per potenciar l'experiència. A més, ha recordat que a les glaçoneres s'hi ha de posar aigua amb glaçons abundants, i que no cal obrir l'ampolla abans -és un fals mite, ja que no aporta prou oxigen-, i usar un decantador, per quan hi ha força gent a taula.

A més, Centelles ha donat recomanacions per la conservació del vi: "si són bons vins, poden envellir, però cal mantenir-los a temperatura constant per evitar dilatacions i sobrepressió al suro". També cal mantenir constant i correcta la humitat del lloc d'emmagatzematge del vi.

Per últim, Ferran Centelles, que també és Director de Begudes del Bulli i Delegate a Espanya per a

la Master of Wine anglosaxona Jancis Robinson, ha parlat de l'elecció i maridatge dels vins. Ha recordat que la cultura ens duu a relacionar vi blanc amb peix, i vi negre amb carn, però ha volgut desmentir el fet de fer servir els vins espumosos com caves i champagnes pels postres. Centelles ha explicat que les begudes amb gas carbònic, per la seva acidesa i frescor fan obrir la gana, per la qual cosa són millors al principi de les menjades.

Els assistents, després d'haver tingut l'oportunitat d'endinsar-se en les experiències i coneixements d'en Ferran Centelles, han pogut traslladar totes les seves qüestions i inquietuds, que s'han respost al final de la sessió.

La iniciativa s'emmarca en els CaixaBank Talks LIVE, format virtual dels CaixaBank Talks, l'aposta de l'entitat per apropar contingut de primer nivell a tota la societat, impulsant el debat en diferents àmbits de la vida. Es tracta de xarrades i conferències amb ponents referents, de rellevància i influència en el seu sector, amb un discurs que va més enllà de l'àmbit financer, basat en les 4 experiències: Dia a dia, Gaudir de la vida, Dormir tranquil i Pensar en el futur. El CaixaBank Talks de Ferran Centelles forma part d'un cicle de continguts relacionats amb la innovació, en aquest cas, del sector de la gastronomia.

#### Acord entre CaixaBank i elBullifoundation

CaixaBank i elBullifoundation van unir esforços l'any 2015 per desenvolupar projectes conjunts amb un principal eix: la innovació.

La col·laboració de les dues companyies buscava una nova fórmula per aconseguir impulsar projectes innovadors i, per això, es va crear CaixaBankLAB, un portal on poder trobar informació útil per als emprenedors al voltant de projectes i activitats desenvolupades conjuntament per CaixaBank i elBullifoundation. Aquesta iniciativa, que té com a objectiu aplicar la creativitat a projectes concrets que tinguin com a resultat la innovació, està orientada a ajudar les iniciatives professionals de sector de la gastronomia i les seves indústries relacionades.

Des de la vinculació de les dues companyies, CaixaBank ha contribuït activament al desenvolupament, entre altres accions, de la Bullipèdia, projecte en el qual elBullifoundation està elaborant un estudi científic i històric en suport al sector agrari (segment en el qual actualment CaixaBank està focalitzat a través d'Agrobank) així com d'altres sectors de productes específics.

[Autor: Redacció](#)