

VINS I LICORS GRAU PRESENTAVA UN TAST MAGISTRAL AMB ÁLVARO PALACIOS



El 21 d'abril, Vins i Licors Grau de Palafrugell va tenir el privilegi d'organitzar un tast magistral amb Álvaro Palacios, un dels elaboradors més carismàtics i reconeguts de l'Estat espanyol. L'acte va suposar el primer gran esdeveniment a celebrar-se de nou a l'Auditori de l'establiment, després de les restriccions de la pandèmia, motiu pel qual es va limitar el nombre d'assistents. Sota el títol *Tresor Vitícola d'Espanya*, Palacios va presentar un recorregut per les tres denominacions d'origen on vinifica, la Rioja, el Priorat i el Bierzo, amb l'èmfasi enfocat en la importància del territori, la tradició i les varietats autòctones.

Es van tastar un total 17 referències, entre elles els seus vins més icònics, com són Quiñón de Valmira, L'Ermita o La Faraona. D'aquests dos darrers vins, se'n van degustar dues anyades diferents, una de les quals puntuades amb 100 punts Parker per la Guia Wine Advocate, concretament L'Ermita 2019 i La Faraona 2018.

Per a l'ocasió, la sala va comptar amb la presència dels millors sommeliers i restauradors de la zona.

Sens dubte, va ser un tast amb 17 grans vins que els assistents van qualificar com a excepcional i inoblidable.



1) Els 17 gran vins protagonistes del tast amb l'Álvaro Palacios

2) La família Grau, amb el matrimoni Palacios.

3) Part de l'equip de sommeliers de Vins i Licors Grau. D'esquerra a dreta, Eduard Solà i Luis Alberto García, amb el matrimoni Palacios, la Sra. Dolors Segarra i Aurora Martín.

4) Els assistents al tast. En primer terme, Fina Puigdevall, del restaurant les Cols, amb Cristina Lamata, esposa d'Álvaro Palacios, i la família Grau.

TAST MARIDATGE AMB SERGIO DALMA: 5 VINS, 5 CANÇONS



El 19 d'octubre, Vins i Licors Grau va celebrar un tast exclusiu amb el popular cantant Sergio Dalma. Un maridatge molt especial dirigit per Jordi Grau, enòleg i adjunt a gerència de Vins i Licors Grau. Entre el públic, els professionals i clients del món de la restauració van poder gaudir d'un repàs de les cançons més icòniques de l'interpret. Un viatge al llarg dels 33 anys de carrera del cantant maridat amb 5 vins d'excel·lència reconeguda, vinculats per origen, potència, cria i diferents expressions o matisos, i 5 grans cançons d'en Sergio Dalma. Les cançons i els vins maridats van ser: *Esa chica es mía*: Remelluri Blanc 2019, Nuestra Señora de Remelluri, D.O. Ca. Rioja; *Por amor al arte*: Olivardots VDO' 1.15 Carinyena Pissara 2015, Vinyes d'Olivardots, D.O. Empordà; *Solo para ti*: Espectacle 2017, Espectacle vins, D.O. Montsant; *El mundo*: Io Sono Donatella 2015, Casato Prime Donne, D.O.C.G. Brunello di Montalcino, i *Bailar pegados*: Vega Sicília Único 2012, Bodegas Vega Sicília, D.O. Ribera del Duero.

1) Sergio Dalma, en plena actuació. 2) El cantant, compartint micro amb Jordi Grau Segarra.

TASTOS AMB PERSONALITAT I BOMBOLLES, DE LA MÀ D'EMPAR MOLINER



1) Solstici de Bombolles, en què es van degustar: Cava Bertha Cardús GRBN 2018; Vallformosa 150 GRB 2016; AT Roca Finca els Gorgs GRBN 2013; Pepe Raventós Mas del Serral 2011; Codorniu 457 Ars Collecta GRB 2008, i Gramona Enoteca Finca Font Jui BN 2006.

2) D'esquerra a dreta, Pepe Raventós, Agustí Torelló (At Roca), Bruno Colomer (Codorniu), Roc i Leo Gramona, Jordi Grau Segarra, Empar Moliner, Dolors Segarra, Jordi Grau Dillet, Marta Vida (Vallformosa), Gemma Flaqué i Josep Torres (Cava Bertha).

El 14 de maig, amb motiu de la celebració del Vívíd, el festival de les activitats enoturístiques del Patronat de Turisme Costa Brava, Vins i Licors Grau va oferir un tast amb l'escriptora i periodista Empar Moliner, acompanyada per l'Eduard Solà, sommelier de la casa. La sala de tastos de l'establiment es va omplir de gom a gom, en una de les activitats estrella del festival: els tastos amb personalitat. El carisma d'Empar Moliner i el seu amor pel vi del territori va emplenar les copes de passió per la DO Empordà. Fruit de l'èxit de la vetllada, neixia la proposta d'un tast de pre-revetlla, celebrat el 21 de juny, coincidint amb el solstici d'estiu. Un tast de bombolles catalanes, dirigit per Empar Moliner i Jordi Grau, enòleg de la família Grau, acompanyats per 6 grans elaboradors d'escumosos: Josep Torres de Caves Bertha, Marta Vidal de Vallformosa, Agustí Torelló de At Roca, Leo i Roc Gramona de Gramona, Pepe Raventós de Raventós i Blanc, i Bruno Colomer de Codorniu.



www.graonline.com / www.vinsilicorsgrau.com
C/Torroella, 163 · 17200 Palafrugell · Tel. 972 301 835

info@vinsilicorsgrau.com