

El orígens del vi de pagès de Calonge

La fundació Remença XXI reivindica el producte en la festa anual
Treballen per reactivar la Zona Etnològica



El tast que va obrir la festa, divendres al vespre Foto: E.A.

Els vinaters tradicionals de Calonge, sota el paraigua de la fundació Remença XXI, han reprès les converses amb la Generalitat per mirar d'aconseguir la declaració de Zona d'Interès Etnològic (ZIE) que el conseller de Cultura va desestimar fa dos anys, com un reconeixement de la seva activitat.

Però mentre això no arribi, aquest cap de setmana celebren la festa del vi de pagès del municipi, amb la qual reivindiquen tot el procés d'elaboració del vi natural. Després d'una bona collita per les pluges de la primavera, divendres van obrir el programa amb

Pere Guilera al capdavant d'un tast de varietats de raïms, mostos i vins a base de xarel·lo, monestrell i Jaqué –aquesta última varietat, poc estesa però encara present a les vinyes calongines.

Ahir els cellers van obrir portes als visitants, i avui (9.00 h, des de la plaça Sant Nazari) faran una excursió per conèixer la vida i la feina a pagès, a càrrec de Joan Rosselló, que prepara un inventari de les desenes de tipus de raïm del poble. La ruta s'acabarà amb un tast de productes naturals.

Publicat a:

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/1-territori/11-mediambient/694182-el-origens-del-vi-de-pages-de-calonge.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss