

L'EMPRESA PRODUEIX ACTUALMENT QUATRE TIPUS DE CAVA DIFERENTS I CINC MODALITATS DE VI DISTINTES

Farré-Garriga treu un cava especial per celebrar el cinquè aniversari en el mercat

Les 2.500 ampolles de la tirada portaran una etiqueta d'estany i una corona de plata de llei

JOSEP MARIA BAIXAULI
CALDES DE MALAVELLA

□ Les caves Farré-Garriga de Caldes de Malavella trauran en unes setmanes un nou cava per celebrar el seu cinquè aniversari en el mercat. Per a l'ocasió s'ha escollit un Gran Reserva del qual es farà una tirada de 2.500 unitats. Les ampolles portaran una etiqueta d'estany i la corona de plata de llei. Aquest fet donarà a les ampolles el caràcter selecte que vol ser la cava, segons va explicar Josep Maria Garriga, propietari de les caves. De moment, ja ha rebut comandes de clients que coneixen els preparatius que la cava està realitzant.

La marca Farré-Garriga, actualment situada a Caldes de Malavella, embotella el seu producte als cellers Pons de la Granada del Penedès, una casa amb vinyes pròpies «perquè no comprem mai raïms i tota la nostra producció es fa amb collita pròpia», afegeix Garriga. La distribució i l'etiquetatge dels productes es fa a Caldes, on es va traslladar el 1999 procedent de Lloret.

Farré-Garriga ha estat premiat quatre anys seguits en certàmens



Consolidació. Els productes de la cava Farré-Garriga estan assentats al mercat.

de tastavins arreu de Catalunya. El 1998 va obtenir la medalla d'or per un cava, en el concurs següent es va endur una altra medalla per un vi, un *cavernet sauvignon*, i el

2000 va obtenir dues medalles de plata pel cava Raquel i per un vi blanc *chardonnay*. El Raquel ha aconseguit aquest any una nova medalla, en aquest cas de bron-

ze. La cava Farré-Garriga fabrica actualment quatre tipus diferents de caves, i cinc vins: dos blancs, dos negres i un rosat, del qual Josep Maria Garriga està bas-

LA DISTRIBUCIÓ

Producció reduïda

■ Farré Garriga es va presentar per primer cop el novembre de 1996. Els seus productes es venen principalment en botigues especialitzades i de prestigi (pastisseries, xarcuteries i delicatessen) i a la restauració. Actualment, a part de vendre els seus vins i caves a la demarcació de Girona, també ho estan fent a la comarca d'Osona, el Berguedà, part del Maresme, Bages i els dos Vallès. Els propietaris de la marca se senten il·lusionats i amb ganes d'abastir tot Catalunya però prefereixen fer «passos molt petits». De fet, la producció de les caves és reduïda —unes 25.000 ampolles de vi i prop de 50.000 de cava— perquè l'objectiu dels propietaris de la cava és un altre: treballar per obtenir un producte de qualitat i amb una presentació excel·lents. I el tenen. Cada tipus de producte té una presentació que el diferencia de la resta i li dona el toc de distinció que busquen els propietaris.

tant satisfet. En destaca també el negre de la varietat *cavernet sauvignon*, que està més d'un any en bóta de roure i dos anys en repòs en ampolla.