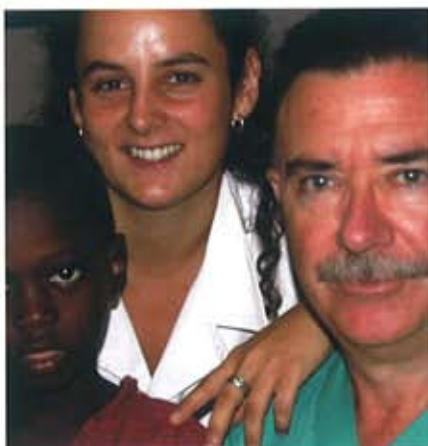


22

ENTREVISTA

María Casado

Presentadora dels espais televisius "59 segons" i del Telediario a TVE



06

REPORTATGE

Kolda, una regió en l'oblit

La Fundació Ferreruela Sanfeliu ha endegat un programa de cooperació en una regió oblidada



16

IN MEMORIAM

Andrea Sanfeliu

Un petit recull d'escrits rebuts a l'ILO, arrel del traspàs de l'oftalmòloga lleidatana



30

REPORTATGE

Museu de Lleida

Milers de persones han visitat un museu que invita a fer una descoberta de l'art de Ponent

40

GASTRONOMIA

Mas Blanch i Jové

A la comarca de Les Garrigues es troben unes bodegues on es conjuguen tradició i innovació

46

ASTRONOMIA

Cel nocturn

Tota una nit per a que un neòfit entengui la raó de l'afició a l'astronomia

52

REPORTATGE

Sunset day

Cinc dies de rodatge y un any i mig de feina componen aquest nou curtmetratge



A LA comarca lleidatana de les Garrigues, envoltats de vinya i olivers, es pot trobar un celler molt especial en el qual es conjuga de manera racional tradició i innovació

MAS BLANCH I JOVÉ, Essència de Terra i Art

TEXT: GLÒRIA RICO / FOTO: DAVID BESORA



NOTA DE TAST DELS PRODUCTES DE MAS BLANCH I JOVÉ



Tot l'interior del celler ha estat revisat per l'artista d'Agramunt Josep Guinovart, gran amic de la família Jové, propietària del celler, que ens explica que era la primera vegada que s'introduïa en el món del vi i de les vinyes



Saó Abrivat 2006

40 % ull de llebre, 35 % garnatxa negra, 15 % cabernet sauvignon i 10 % merlot.
Característiques: Color vermell cirera intens. Aroma de fruites vermelles madures en la qual destaquen les espècies. A la boca es presenta com un vi suau però amb estructura, llarg i càlid.

Saó Expressiu 2006

55 % garnatxa negra, 25 % cabernet sauvignon i 20 % d'ull de llebre.
Característiques: color vermell intens, molt viu i amb rivets blaus. D'aroma complexa, elegant i madura. A la boca és suau i potent, molt net i elegant, surten les fruites del bosc i espècies dolces. Taní vellutat i fresc.

Saó Blanc 2006

100 % macabeu
 Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Aroma de fruita de carn blanca amb lleugeres notes tropicals embolcallades pels fumats de la criança en bóta. A la boca trobem un vi amb caràcter, intens i gras.

Oli

100 % arbequina
 Òlim. La família Jové també produeix aquest oli amb 5.700 oliveres situades a la comarca de les Garrigues, famosa per la seva varietat arbequina amb la qual s'elabora un oli d'oliva verge d'excel·lent qualitat, amb baixa acidesa i un gust lleugerament afruitat.

La Poble de Cérvoles, on es troben les vinyes i el celler de Mas Blanch i Jové, es troba al sector sud-oriental de les Garrigues, limita amb el Priorat i amb la Conca de Barberà en la part més alta



TERRA

Expliquen els responsables d'aquestes vinyes que la terra és l'origen de tot. No en va els seus vins s'anomenen Saó, mot que definim com el grau d'humitat d'una terra, abundant o suficient perquè produeixi fruit, especialment després d'una ploguda. La família Jové va fer una gran recerca per trobar nom als seus vins. Inclús, en aquesta recerca, van utilitzar les noves tecnologies, com Internet, per portar a terme una enquesta massiva. Així mateix, Saó també es refereix a la maduresa a la qual ha arribat la seva concepció d'empresa familiar.

Les vinyes, situades a uns 700 i 800 metres d'alçada sobre el nivell del mar, segueixen un cultiu ecològic, en què s'eviten productes químics. Pel que respecte a les varietats de raïm, són les típiques d'aquest país: macabeu, garnatxa, ull de llebre i una mica de producció de cabernet sauvignon i merlot per poder així fer els cupatges del vi negre.



Un mural de dotze metres, creat per Guinovart especialment per al celler, i altres detalls del seu interior són una prova de com l'art s'integra en aquest espai



ART

Aquestes caves estan envoltades d'art. En gran pintor Guinovart, gran amic de la família, va deixar la seva empremta tant a dins com a fora d'aquestes boniques instal·lacions. Impressiona el mural que presideix la sala de tast, de dotze metres de llargada que, segons ens explica la

Sara Jové, gerent de les caves, va ser la seva última gran obra. De fet, Guinovart, a més del vi, es clar, és el protagonista del celler. La gran portalada, i els finestrals són el més característic d'aquest monument que, integrat dins de les muntanyes, sembla que ens observi expectant.