

Vins i licors Grau, millor botiga de vins especialitzada als Premis "Guia de vinos Gourmet"

El passat 24 d'abril la 39a edició dels Premis "Guia de vinos Gourmet" va atorgar a Vins i Licors Grau el prestigiós reconeixement com a millor botiga de vins especialitzada, en una gala celebrada al recinte Ifema de Madrid. Aquesta distinció no només celebra la seva excepcional selecció de vins, sinó també el seu compromís amb la formació dels amants del vi i la promoció de la cultura vitivinícola.

Fundada fa més de dues dècades per la família Grau, aquesta botiga va néixer d'una passió compartida pel vi i d'una visió: crear un espai on els clients puguin experimentar la diversitat i la riquesa dels vins de tot el món. Avui, Vins i Licors Grau no només ofereix una extensa gamma de vins, sinó també una experiència única d'aprenentatge i descoberta.

El premi reconeix a l'empresa palafrugellenca com una referència indiscutible en el món del vi, no només a nivell local sinó també a escala nacional.



Maridatge amb el grup Arjau a Vins i Licors Grau

Com cada mes d'abril l'Empordà vitícola celebra el Festival Vívud, el mes de les activitats enoturístiques de la Ruta del vi de la DO Empordà. Vins i Licors Grau any rere any es vesteix de gala per l'ocasió, obrint les portes del seu auditori a tots els públics per oferir maridatges d'excepció.

Aquest any la celebració s'ha dut a terme amb una proposta musical 100% km 0: 6 grans vins de la DO Empordà (Mas Geli, Mas Oller, Espelt viticultors, Gerisena, Vins i licors Grau amb Vinyes d'Olivardots i





Celler Massís de l'Albera) maridats amb havaneres i cançons de taverna a càrrec del grup Arjau. Amb un cartell d'entrades exhaurides i una sala plena de gom a gom el sommelier Eduard Solà Perecaula va acompanyar a Jordi Grau Segarra, Jordi Rubau i Josep Maria Batlle, components del grup Arjau, al llarg de dues hores, lligant les cançons amb cada un dels vins.

Sense micròfon i amb una sola guitarra, les veus dels tres components del grup van emplenar l'auditori de cants, mirades de complicitat, somriures i notes de tast que difícilment trobarem mai escrites al revers d'una etiqueta. I es que quan les copes s'emplenen en ocasions així, el record d'aquell vi es transforma en memorable.

Nou etiquetatge dels vins Sinols d'Empordàlia

El celler Empordàlia ha renovat l'etiquetatge dels vins Sinols, els vins més importants del celler, amb l'objectiu i el desig de traslladar, no només sensacions agradables als sentits a qui el tasti, sinó també l'esperit i la força dels elements de la terra on ha crescut el raïm. És un etiquetatge on la força dels elements es veu reflectida en els vins; tres elements (la mar Mediterrània, la tramuntana i l'essència de la terra) que deixen cadascú la seva empremta en un dels vins.

Així, la nova etiqueta del Sinols Blanc 2023, fet de garnatxa blanca i macabeu, recrea el disseny d'una garota, que reflecteix la Mar Mediterrània que arriba a l'Alt Empordà. El Sinols Rosat 2023, de garnatxa negra i carinyena, llueix ara una etiqueta amb una dent de



lleó, dedicada a la Tramuntana, i amb la successió d'estacions d'aromes de flors, de cels vermells i de silencis. Per la seva banda, el Sinols Negre 2023, també fet de garnatxa negra i carinyena, és l'essència de la terra i la seva nova etiqueta mostra un cep, element que connecta amb una terra nua i salvatge, de pissarres, de granit, de roca mare que forma l'Alt Empordà.

A més, en el nou disseny de les etiquetes dels vins Sinols destaquen les empremtes reals de les persones associades com a element central, recordant que ells i elles són el valor principal d'Empordàlia i havien de tenir una forta presència en la renovació de la seva imatge. Les noves etiquetes han volgut capturar la cooperació, la passió i l'expertesa que inverteixen les persones a tenir cura de les vinyes i del seu fruit.