



Magazine | Redacció | Actualitzat el 04/04/2018 a les 16:37

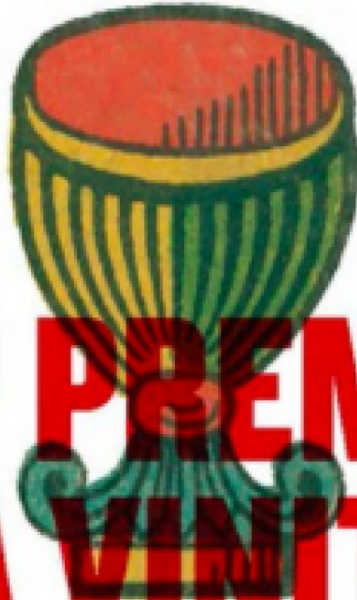
Carlos Latre: 'Regalo el vi que defineix a les persones que el reben. Perquè hi ha vins que se'ns assemblen'

Es presenta la 11a edició del Tast per Parelles de Vila Viniteca al restaurant Freixa Tradició de Barcelona.

40.000 euros estan en joc en el certamen enològic que juga a despistar, a la sorpresa i a la generositat, i que incorpora aquest any a l'humorista en el jurat professional.

2

BARCELONA 15 DE ABRIL DE 2018



**11º PREMIO
VILA VINITECA
DE CATA
POR PAREJAS**



BARCELONA 15 DE ABRIL DE 2018

2

Cartell del l'11ª edició del Tast per Parelles fet per Claret Serrahima

L'actor i humorista **Carlos Latre** és el primer membre del jurat no enòleg que formarà part del Premi de Tast per Parelles que organitza anualment la distribuïdora Vila Viniteca. El certamen, que arriba aquest 2018 a la seva onzena edició, tindrà lloc a la Llotja de Mar de Barcelona el proper diumenge 15 d'abril. De les 84 parelles que van participar al primer premi, s'ha arribat a un màxim de 240 tastadors per a aquesta edició. Una any més, en només 5 minuts es van esgotar les places d'inscripció. El dissenyador **Claret Serrahima** és l'autor del cartell del Tast per Parelles 2018; el presideix el dos de copes de la baralla de cartes espanyola. Una picada d'ullet a l'artista català **Joan Brossa** en vistes al centenari del seu naixement que se celebrarà el 2019.



Foto: Arduino Vannucchi

Si l'any passat, Quim Vila llançava a l'aire els seus desitjos que el Tast per Parelles fos el Planeta del vi, en la presentació de la nova edició, el president de la Unió Espanyola de Catadores, **Fernando Gurucharri**, va apuntar que, al final, "els Planeta voldran ser el Tast per Parelles del llibre". El certamen no només mobilitza una suculent dotació econòmica - 40.000 euros entre les tres parelles guanyadores - sinó també un arsenal de copes de la marca Riedel i la signatura de 150 contractes de confidencialitat entre els empleats de Vila.

Els últims anys, a **Carlos Latre** se li ha conegut l'afició pel vi, encara que sent de Castelló de la Plana i vivint a Tarragona on va començar els seus primers passos a la ràdio, no és d'estranyar que des de petit hagués tingut relació amb el sector. Gastrotalkers l'entrevista al restaurant **Freixa Tradició** i l'humorista reconeix que parodiar en públic als professionals del vi és un repte de futur. Els seus gustos són amplis i creixen a mesura que la seva immersió en el sector és més profunda. Li agraden els vins del celler Josep Foraster de la DO Conca de Barberà -en Ricard,



l'enòleg, és amic seu-, els Priorat, les garnatxes velles de Somontano, els vins del seu Castelló de la Plana natal però també grans referències com els vins Pacalet Pommard a la Borgonya o la marca Penfolds d'Austràlia.

Quan comença la teva relació amb el vi?

En la família primer i després perquè conec professionals, treballant en ràdio i televisió, com Quim Vila, Meritxell Falgueras i d'altres, que m'han ensenyant molt.

Com veus avui, en ple segle XXI, el sector?

Sembla fred, però només aparentment. En el fons hi ha gent increïble, amant de la terra, de l'esforç, de la passió i amb molt compromís, molt de veritat.

A més dels amics del vi, com segueixes aprenent i gaudint d'ell?

Participant en tastos, formant-me: llegeixo llibres i revistes del sector... M'agradaria cursar estudis de sommelier. Amb tots aquests fronts oberts s'ha anat descobrint públicament la meva afició.

Un curiositat confessable de la teva relació amb el vi és...

Que sempre regalo vi. Regalo el vi que defineix a les persones que el reben. Perquè hi ha vins que se'ns assemblen.

Diuen que el vi és per gaudir-lo, afrontaràs així el repte de participar com a jurat del Tast per Parelles de Vila?

No tinc por d'equivocar-me. És important que es faci una gran tasca de socialització. El vi no és esnob, és per jugar, divertir-se... Hauríem de crear un súper xou al voltant del món del vi.

Què vins beu Carlos Latre?

En blancs, m'agraden els Riesling i els Chardonnay de la Borgonya. En negres els vins espanyols d'anyades velles. Sóc també molt de Champagne, i de garnatxes negres de la DO Somontano, de la DOQ Priora ... També sóc amant dels vins de raïm Syrah i Pinot Noir.

I quan obres una ampolla de vi?

Per sopar, m'agrada prendre una copa de vi. També em ve molt de gust beure vi per acompanyar una lectura o quan cuino.

I els viatges a les regions vitivinícoles, entren en el pla de vacances?

M'agrada planificar les vacances en funció dels plats i dels vins que vull trobar. El meu ruta somiada és viatjar amb cotxe per totes les regions de França i també d'Austràlia.

Tenim un repte que és fer créixer el consum de vi al país que més hectàrees de raïm produeix. Carlos Latre, té alguna recepta?

Vi a copes, vi al supermercat... I cal perdre la vergonya a preguntar...

I molta més pedagogia.

Sí, sens dubte. M'agrada fer tastos a casa. És una manera de socialitzar el vi i treure-li l'etiqueta



d'esnob. I després la iniciativa s'estén i es comparteix.

Potser si el món de l'humor entra al del vi... Ho aconseguirem.

Bé, parodiar està bé, és un reflex del que es mou a la societat. Pot ser un repte de futur.

La conversa acaba i en Carlos Latre reconeix que, en la intimitat, s'atreveix a parodiar als seus mentors en el món del vi, encara que no dona noms. En gastronomia però queda clar que des Rusalleda a Ferran Adrià han estat bons amfitrions per la seva vena humorística i artística. La presentació de l'onzena edició del Tast per Parelles de Vila se celebra a **Freixa Tradició** amb un menú de temporada i qualitat extraordinària:

Coca de pa amb tomàquet i pernil de gla
Croqueta de rostit
Bunyol de bacallà
-
Pèsols ofegats
Raviolis de patata amb botifarra negra i mongeta del ganxet
Els nostres calamars confitats
Espatlle de cabrit al forn
-
Crema catalana
Els pans del Josep Maria

Els vins que se serveixen a l'àpat són una demostració de la disparitat i gratitud que els participants del Tast per Parelles poden patir i gaudir. Els seleccionats per a la presentació han format part de la selecció de Quim Vila dels últims anys: *Mestres Mas Via 2004 DO Cava*, *Gutián Godello 2017 DO Valdeorras*, *Philippe Pacalet Pommard 2015 Bourgogne*, *Allende Màrtirs Blanc 2016 DOQ Rioja*, *Vega Sicília Únic Gran Reserva 2006 DO Ribera del Duero* i *Klein Constantia Vin de Constance 2013 Sud Àfrica*. Com veuen, Vila Viniteca en plena forma, jugant a despistar, a la sorpresa i la generositat.