

El Priorat aixeca el vol



La sommelier Isabel Chuecos-Ruiz durant la presentació del tast de vins que a l'Aeroport del Prat oferirà els propers tres mesos als clients de la sala Vip de la T1 Foto: ACN

Els clients preferents de l'aeroport del Prat tenen un afegit més per utilitzar aquestes instal·lacions, cada dijous dels mesos de maig, juny i juliol la Sala VIP Pau Casals de la T1 ofereix tastos als usuaris sessions de tast de vins de la DOQ Priorat dirigits per la sommelier Isabel Chuecos-Ruiz.

Els tastos estan pensats per a viatgers que poden haver d'agafar un avió en qualsevol moment, de manera que seran ràpids, en format exprés i en dobles sessions de 30 minuts en els que es podran conèixer tres vins en cada una. De moment els protagonistes seran els vins del Priorat, "els més famosos i reconeguts mundialment" d'entre els catalans, segons Chuecos-Ruiz, que en la presentació dels vins ressalta la seva característica de "territori portàtil" i insisteix que "darrera de cada vi, sempre hi ha un paisatge" que, en el cas del Priorat, dona uns vins "amb potencial enorme, complexos i caràcter".

Tot i que no es descarta oferir més endavant vins d'altres denominacions d'origen catalana i fins i tot alguna d'espanyola, de moment són sis vins del Priorat els que protagonitzen aquests tastos. Es tracta de Lo Mon 2009, de Trossos del Priorat; Clos Mogador 2010, de Clos Mogador; Clos Fontà 2007, de Mas d'en Gil; Cartoixa 2007, de Celler Scala Dei; Doix 2009, de Mas Doix i Mas de Masos 2002, de Capafons-Ossó.

Els tastos s'oferiran en català, castellà, anglès o italià segons les circumstàncies i el tipus de públic assistent. L'accés a la sala VIP està reservat per als clients que utilitzen la classe 'business', però la resta de passatgers en poden fer ús a un preu de 25 euros l'estada. Alguns dels vins tastats es podran adquirir a les botigues de la zona 'duty free' de l'aeroport.