

Vins i Caves

SANT SADURNÍ | Anunci Freixenet

Baras i Martínez ballen amb les bombolles de Freixenet i Pep Bou

// **NADAL** El celler sadurninenc presenta el seu tradicional espot nadalenc que fusiona el flamenc amb la dansa contemporània // **MÀGIC** Les bombolles de sabó de Pep Bou són el teló de fons de l'anunci d'enguany



Sara Baras fa ballar el seu vestit en un fotograma de l'anunci que s'emet des d'ahir al vespre. José Carlos Martínez envoltat d'una de les bombolles creada per l'equip de Pep Bou | FREIXENET



Eva López
Sant Sadurní

La firma sadurninenc de vins i caves Freixenet torna a apostar aquest 2011 per la cerca de l'excel·lència en el seu tradicional espot nadalenc. Freixenet va presentar dilluns en societat l'anunci amb què felicitarà les properes festes nadalenes als consumidors, una peça protagonitzada

pels ballarins Sara Baras i Jose Carlos Martínez, que és actualment el director de la Companyia Nacional de Dansa. L'escola de dansa Reina Sofia ha estat aquest any el lloc escollit per fer la presentació d'aquesta petita obra d'art, a la qual va assistir una nodrida representació de la societat i la premsa madrilenya, així com també un bon nombre de periodistes catalans i bona part de la família Ferrer. Freixenet va tornar a sorprendre

els assistents amb una peça de gran qualitat artística, i una bellesa excepcional, que ha tornat a dirigir Howard Greenlagh.

Fusió màgica

El director nord-americà ha sabut fusionar a la perfecció, i en poc més de 2 minuts, el flamenc de Baras i la dansa contemporània de Martínez, amb un teló de fons màgic: les bombolles de sabó de Pep Bou. Aquests elements

s'entrellacen amb els ballarins creant un efecte que sorprèn l'espectador per la seva originalitat i espectacularitat. L'efecte visual que provoquen la gran quantitat de petites bombolles que envolten els protagonistes a l'anunci fa que sembli que ballen dins d'una copa de cava, creant una imatge realment sorprenent. Tal i com va explicar Pere Bonet, director de comunicació del Grup Freixenet, el celler ja fa anys que ha canviat les

grans estrelles de Hollywood com a protagonistes d'un anunci, que des del 2007 busca reflectir la perfecció en diferents disciplines. "Des de fa quatre anys, Freixenet busca donar un segon missatge, a banda de la felicitació del Nadal, que és la cerca de l'excel·lència en diferents disciplines", va dir Bonet, "l'anunci ha deixat de tenir un rerefons buit". Com en els anys anteriors, l'espot s'acompanyarà també

en aquesta edició d'un documental que narra les vivències de Sara Baras i Jose Carlos Martínez amb un ritme que captiva l'espectador. La peça és una bona ocasió per conèixer una mica més el dia a dia dels protagonistes de l'anunci. Aquesta pel·lícula ja es pot veure a la pàgina web de Freixenet. La peça també es repartirà a diferents escoles de dansa espanyoles, i des de dijous també es pot veure al 3d8 televisió.

BAIX PENEDES | Maridatges

Tast entorn l'assemblage del xampany a Cunit

// **EXPERT** El periodista Jordi Melendo va conduir el tast

3d8/Cunit. - Dijous de la setmana passada va tenir lloc al restaurant L'Arrosseria de l'Andreu, de Cunit, una xerrada sobre l'art de l'art de l'assemblage dels vins a la Champagne a càrrec de Jordi Melendo, periodista especialitzat en vins i Ambaixador del Champagne a Espanya 2011,

que va seguir d'un tast de vins tranquils de diferents varietats de raïm, anyades i parcel·les per part de David Bourdairre, propietari d'una petita casa de xampany situada a Pouillon, a la zona del massís de Saint-Thierry, i que va culminar amb un espectacular sopar harmonia dels xampanyes d'aquest

elaborador amb els plats ideats per la sommelier Carme García Cazorla, cuinats pel seu marit, el xef Andreu Ruiz, ambdós propietaris de L'Arrosseria de l'Andreu.

Només començar la seva exposició sobre les característiques del "terroir" de la Champagne i la influència de l'assemblage en els vins que se n'obtenen, Jordi Melendo va voler matisar que aquest no era un simple acte de promoció del xampany, sinó una manera de poder compartir coneixements i experiències. "De la mateixa manera que avui estic aquí a Cunit per apropar-vos a l'art de l'assemblage

de la mà d'un "vigneron" de la Champagne, la primera setmana de desembre estaré a París presentant el cava a un grup de periodistes i professionals francesos", va comentar Melendo. El tast va esdevenir una gran experiència per als participants, que van poder apreciar en el tast les diferències entre cada un dels vins que després, un cop assemblats, confereixen les característiques i matisos a cada xampany.

L'Andreu i la Carme van sorprendre els participants amb un sopar molt ben harmonitzat, en què el Champagne Bourdairre-Gallois Brut va acompanyar



Jordi Melendo en un moment del tast a l'Arrosseria de l'Andreu | 3d8

una amanida de pasta amb una vinagreta de pinyons, raïm i parmesano reggiano; el Brut Prestige de la mateixa firma, una roda de mariscs sobre un carpaccio de gamba panxuda de Vilanova; el Blanc de Blancs,

un mini turnedó de vedella amb versió pròpia de la salsa café Paris; acabant l'àpat amb el mateix producte amb el qual es va iniciar, el Brut amb unes postres d'encenalls de pinya amb escuma de crema catalana.