



S'inaugura el Bar à Vins de la Fàbrica Moritz, un espai únic a Barcelona dedicat al món de vi

*Un sistema desenvolupat per Moritz permet oferir els millors vins del món a
copes garantint-ne la perfecta conservació*

*La carta constarà de més de 400 ampolles i 40 referències a copes que es
serviran amb precisió a centilitres oferint així preus molt assequibles*

Barcelona, 17 de setembre de 2012.– Avui s'inaugura oficialment l'espai Bar à Vins de la Fàbrica Moritz Barcelona (Ronda Sant Antoni, 41) amb la presència de més de 300 convidats del món del vi i la restauració.

Però, per què una cervesera impulsa un projecte relacionat amb el vi? En primer lloc, i en el marc de la seva aposta constant per la gastronomia, Moritz entén que lluny de competir entre ells, vi i cervesa ocupen espais absolutament complementaris. D'altra banda, hi ha la voluntat d'oferir un **punt de vista radicalment diferent sobre el món del vi** que convidi a gaudir-ne d'una forma relaxada, entenedora i fugint d'esnobismes innecessaris. Fidel a l'esperit de la cervesera catalana, el Bar à Vins oferirà un ambient lúdic, amb amplis horaris (12.00 a 01.00 tots els dies de l'any) i una carta **accessible per a totes les butxaques** formada per vins de gran qualitat d'arreu del món. Segons Albert Castellón, director general de Moritz, "el Bar à Vins, juntament amb l'imminent Brasserie Louis Moritz, és la cirereta del pastís de la Fàbrica. Tots dos projectes sumen a la voluntat de seguir democratitzant les experiències gastronòmiques per al gran públic".

L'esperit del projecte queda representat pel nou logotip de l'establiment: el porró. Un homenatge a tot un símbol de la cultura popular del vi al nostre país i un magnífic decantador improvisat que s'utilitzarà amb aquelles ampolles que ho requereixin.



Tirados de vi: un revolucionari sistema de conservació

Un dels aspectes més revolucionaris d'aquest nou projecte és l'**innovador sistema desenvolupat** per la pròpia marca pel servei dels vins a copes. Uns revolucionaris tiradors que s'acoblen individualment a cada ampolla injecten gas argó a molt baixa pressió per mitjà d'un sistema de micro-vàlvules utilitzades habitualment en la indústria aeronàutica alhora que mantenen l'ampolla completament estanca evitant l'oxidació i garantint la qualitat del vi durant mesos.

Aquesta innovació, unida a un nou sistema de servei basat en la utilització de balances de precisió que calculen i facturem de forma exacta els centilitres servits en cada copa, permetran oferir vins que mai abans havien estat protagonistes de cap carta de vins a copes. Marques mítiques que han fet llegenda en el món del vi seran, a partir d'avui, accessibles al gran públic. Per exemple, es podran degustar a partir de dos centilitres de Vega Sicília, Petrus, Romaneé Conti, Mouton Rothschild o Ermita. D'aquesta manera, ampolles fora de l'abast d'una gran majoria es podran tastar almenys un cop a la vida al nou Bar à Vins de Moritz.

Les referències incloses en la carta de vins a copes estaran disponibles en els formats de tast (2cl.), mitja copa (5cl.), copa (10cl.), porronet (30cl.) i també ampolla sencera.

Una altra de les novetats del model del Moritz Bar à Vins, serà el "renting de vins" que oferirà la possibilitat d'encetar ampolles que en aquell moment no estiguin seleccionades per degustar per copes sense haver de pagar el cost total de l'ampolla. Amb aquest sistema es podrà triar el format de qualsevol vi de la carta pagant una prima extra, que serà abonada en el cas que el client decideixi quedar-se l'ampolla sencera. Amb aquest sistema, les més de 400 referències de la carta estaran també disponibles a copes.

La carta del Bar à Vins de Moritz es mantindrà en constant evolució gràcies a l'**equip de sommeliers liderat per Xavi Ayala** que actualment també ocupa el càrrec de President de l'Associació Catalana de Sommeliers. D'aquesta manera, a més d'orientar als clients, l'equip durà a terme una tasca permanent de recerca i selecció de noves referències que engresquin als clients a descobrir noves propostes. "La confiança que Moritz dona a la sommelieria jove de Catalunya és una mostra de la voluntat de la marca d'aprofundir en la socialització del món del vi a casa nostra" afirma Xavi Ayala. L'actual president de la Associació



Catalana de Sommeliers, ha decidit incorporar-se al projecte del Moritz Bar à Vins després d'una intensa carrera al celler de Can Roca o el Grup Tragaluz entre d'altres.

Quinzenalment els vins a copes de la carta aniran evolucionant, construint noves propostes de tast que convidin a la permanent descoberta de nous vins del panorama català i internacional.

La carta del Bar à Vins, a més de fer una important aposta per la promoció dels millors vins catalans, aportarà una extensa oferta de vins internacionals, amb una marcada vocació europeïsta on destacaran amb llum pròpia els vins francesos. L'origen de la família Moritz quedarà prou reconeguda a partir de la selecció de vins de les principals D.O del país veí.

Per facilitar l'accés als nous vins que s'aniran introduint a la carta, l'equip ha dissenyat una sèrie de tastos anomenats Rutes. Sota conceptes diversos, però sempre apartant-se dels formats clàssics de tast, podem trobar propostes com ara la Ruta Louis Moritz, que rememora el viatge que el fundador de la cervesera va fer des de la seva Alsàcia natal fins a Barcelona amb un tast de les diferents regions vinícoles per les que va passar. Un altre exemple és la Ruta "Els accents del vi" que vol il·lustrar l'efecte del terreny i la climatologia en el vi a través del tast de 3 vins de la mateixa varietat (Chardonnay) cultivats en tres latituds molt diferents. Totes les Rutes constaran d'entre 3 i 5 tastos i portaran un maridatge gastronòmic opcional.

La gastronomia del Bar à Vins

Els maridatges s'extrauran de l'àmplia **oferta gastronòmica creada per Jordi Vilà**, un dels punts forts del Bar à Vins. "L'oferta gastronòmica d'aquest espai és un pas més en l'excel·lència que ens hem proposat a l'hora de desenvolupar tota la proposta gormanda de la Fàbrica Moritz" afirma Jordi Vilà.

Es podran degustar especialitats gastronòmiques per acompanyar els tastos de vins, anomenades "Teca pel mam", i també fer grans àpats on el vi sigui només l'acompanyant, "Mam per la teca".

L'estrella gastronòmica seran els *petits fours* salats, una reinterpretació de les cèlebres llaminadures que tradicionalment s'ofereixen per postres que, al Moritz Bar à Vins es reconvertiran en exquisideses salades perfectes per maridar amb el vi. L'oferta inclou *gougères*, panallets, *cookies* i M-Cakes entre d'altres.



En el capítol més consistent de l'oferta, destacarà una sorprenent selecció de *cocottes* (petites cassoles de ferro colat cuites al forn) on el vi n'és un dels ingredients principals. La *cocotte* de bou a la Bourgignone amb vi de Cotes du Rhone o la de Peres al vi (de postres) amb vi del Priorat, en són un bon exemple. L'extensa carta també inclou una acurada selecció d'embotits i formatges nacionals i internacionals (algun d'ells, com el "Coglioni di mulo"), en primícia a Barcelona.

Un dels capítols de la carta cridarà a reconèixer els maridatges més clàssics de la gastronomia i el vi. Sota el concepte "fins que la mort els separi" podrem fer degustacions d'una copa de vi i el producte que tradicionalment s'hi ha maridat. Per exemple, *foie* i sauternes o ostres i champagne.

Cal afegir, per acabar, que els vins d'aquest nou espai estaran disponibles també a la cerveseria, tant en format d'ampolles com de copes. Aquesta possibilitat es farà també extensible en la Brasserie Louis Moritz, que la cervesera catalana inaugurarà abans de finals d'any.

Més informació: [facebook.com/MoritzBarcelona](https://www.facebook.com/MoritzBarcelona)

Bar à Vins – Fàbrica Moritz Barcelona

Ronda Sant Antoni, 41

Horari: de 12.00 a 01.00 cada dia de l'any

Contacte de premsa:

María José Viñas

Responsable de Premsa i Relacions Públiques de Cerveses Moritz

Tel 93 423 54 34 / Mob. 671 910 121

E-mail: mvinas@moritz.com