



Verano

Pamela Geddes. Presenta en Lleida su vino tinto espumoso 'La Pamelita' p. 41

SEGRE

Viernes, 24 de julio de 2009

VERANO

ENOLOGÍA LA MAYORÍA DE LA PRODUCCIÓN SE EXPORTA A PAÍSES COMO GRAN BRETAÑA O JAPÓN

Vino, tinto y espumoso

La escocesa Pamela Geddes presenta en Lleida 'La Pamelita', un caldo pionero elaborado en Catalunya siguiendo el método tradicional del cava

J.B.
LLEIDA | "La mayoría de los catalanes identifican el vino espumoso con el color dorado del cava", asegura la escocesa Pamela Geddes. Esta microbióloga trata de enseñar en Catalunya que el vino tinto también puede tener burbujas. Hace cuatro años abrió una bodega en el pueblo de Sant Jaume Sesoliveres, en el municipio de Piera, en L'Anoia y limítrofe con el Penedès, donde elabora la marca *La Pamelita* con uva de la variedad *Monastrell* procedente de



Pamela Geddes, ayer junto a los propietarios del restaurante Ke'm D Fer, degustando el vino 'La Pamelita'.

TRAYECTORIA

Del whisky al vino

■ Pamela Geddes trabajó durante 8 años en la industria tradicional del whisky, en su Escocia natal, hasta que se enamoró de Barcelona y Catalunya en 1985 y se especializó en vino.

De Australia a Catalunya

■ Descubrió en Australia la tradición del tinto espumoso y ahora la aplica en Catalunya con la variedad *Monastrell*.

Yecla, en Murcia. La mayoría de las 8.000 botellas que produce al año se exportan (sobre todo a Gran Bretaña y Japón), pero ahora quiere dar a conocer este vino singular también en Catalunya, la tierra que la enamoró hace 30 años. Geddes presentó ayer este caldo en el restau-

te Ke'm D Fer, en la calle Baró d'Eroles, local que se ha convertido en su 'puerta de entrada' en Lleida. "Este vino está elaborado siguiendo el método tradicional, con una crianza de 36 meses en botella, nada que ver con el *Lambrusco* italiano, que es como una coca-cola con alcohol,

éste es un vino de verdad", asegura Geddes. La escocesa también elabora un espumoso rosado, *La Rosita* -por su sobrina Rosie-, y un tinto tranquilo, *El Gordito* -el honor a su hermano Gordon-, que mereció un premio en la International Wine Challenge el pasado mayo.