

## Finca La Milana 2005



### Agustí Ensesa Bonet

Escola de  
Tastavins  
del Gironès

**C**lassificat com un dels millors vins negres del Penedès. Elaborat amb les varietats Cabernet Sauvignon, Merlot, Caladoc i Ull de Llebre de les onze terrasses al voltant de l'actual masia de can Milá. Verema manual amb selecció de raïm i tria gra a gra després del derrapat. Maceració de 18 dies i fermentació a 25 graus durant una setmana. El resultat és un vi de bonic color cirera amb aroma potent, cremosa i mineral. En boca és molt saborós, atractiu i balsàmic. Vi extraordinari de gran qualitat que podem qualificar com a vi de finca. Envellit 13 mesos en botes noves de roure francès. Recomanat per plats de carns salsades i estofats d'hivern. El celler elaborador: Albet i Noya pioners en l'elaboració de vins ecològics impulsada pels germans Josep Maria i Antón Albet i la col·laboració de la seva mare Nuria Noya dedicant el 100% del terreny al conreu ecològic. Per a més informació: [www.albetinoya.com](http://www.albetinoya.com)

**B**é, doncs com aquell qui res, ja portem uns quants dies del tan temut any 2009, que tants malastrucs s'entesten a titllar de nefast així, a priori, sense donar-li la menor oportunitat; és el mateix, només que al revés, que aquests anuncis que el dia 1 de gener proclamen als quatre vents quin és el «cotxe de l'any 2009», cosa que, dic jo, sabrem millor el 31 de desembre....

Naturalment, la por és lliure, i sembla d'allò més normal que la gent tracti de protegir-se de la mala sort atribuïda a aquest any debutant per tots els mitjans al seu abast, inclòs tota mena d'amulets, també els gastronòmics. Perquè estarem d'acord que hi ha costums gastronòmics que es converteixen en ritus, que al seu torn acaben sent una espècie d'amulets sense els quals ens sembla que les coses no estan del tot bé, o no ho estaran. Els humans tendim a atribuir a les coses més variades la qualitat de donar bona sort o, almenys, de conjurar la que no és tan bona.

Un, naturalment, també té les seves manies en aquest terreny. Probablement la més arellada sigui acomiadar l'any amb raïm, sí, però amb raïm en estat líquid i amb bombolles, és a dir, amb un bon cava. Tinc per a mi que aquest -el líquid- és el millor estat possible del raïm, com ho és el de les olives, i sense menysprear, ni moltíssim menys, els extraordinaris raïms de Vinalopó, els prefeixo en copa. Per cert que m'agradaria saber quants anys va tardar a difondre's per una Espanya sense ràdio, televisió ni Internet el costum presumptament generat per la macrocollita de raïm de 1909; més de vint anys després, a Gironella l'assumpte dels dotze raïms encara li sonava estrany, com es pot veure en *Los cipreses creen en Dios*.

Un altre costum que, en el meu cas, s'ha convertit en ritus és menjar, el primer d'any, una bona sopa de ceba, inspirada en la clàssica de Les Halles de tota la vida però ja adaptada als nostres gustos personals. És una sopa molt reconfortant, que preniem fa anys per tornar a la vida... quan la nostra edat ens permetia prolongar fins a molt entrat el dia la gresca de la nit de Sant Silvestre. Ara no sortim de nit, però l'assumpte de la sopa de ceba, entre els quals ingredients també hi entra, evidentment, el

# Amulets

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

xampany en comptes d'un vi tranquil qualsevol, s'ha quedat i és ja tot un ritus sense el qual l'1 de gener és menys 1 de gener. Una sopa de ceba més rossa que morena, però en la qual no falta el destorb dels llargs fils de formatge, que normalment és el que sempre anomenem favorit de Sherlock Holmes, això és, «l'emmental, estimat Watson».

Aquest dia, que és el que l'OMS hauria de declarar «dia mundial sense tabac» si vol que aquesta data tingui èxit, perquè és el dia en el qual menys gent fuma, ja que els propòsits anuals de deixar de fumar solen durar just aquest dia, i principalment perquè la gent es passa la major part d'ell dormint, aquest dia, dèiem, és normal formular desitjos de salut i felicitat per a tots els nostres éssers estimats o, almenys, coneguts. Doncs... la caritat ben entesa, deia el clàssic, comença per un mateix, de manera que, vist que en els contes la màxima expressió de felicitat era menjar perdus, decidim invertir la frase i començar l'any menjant perdus per veure si així ens garantim la felicitat durant almenys 365 dies, que aquest any, encara sort, té un dia menys que el passat.

Així les coses, i aprofitant que estem el gener i que acaba de publicar-se un estudi científic sobre les benèfiques qualitats dels *grellos* en la prevenció d'algun tipus de malalties, i recordant alhora que un plat espanyolíssim de perdus és el de perdus amb cols, que tan bé recull la senyora Emilia Pardo Bazán en *La cocina española antigua*, vam decidir que la nostra perdiu arribi a taula amb una verda escorta de *grellos*, juntament amb un cremós puré de patates perfecte per a la salsa que acompanyava el volàtil. Un Barón de Chirel 2001, una autèntica joia de la qual a penes queden ja unes quantes ampolles, va fer l'*honoris líquids*.

Què volen que els digui. No sé si el plat de perdiu amb *grellos* em garantirà ser moderadament feliç tots i cadascun dels dies de 2009; però del que poden estar segurs és que, gràcies a aquest plat, el dia 1 de gener d'aquest temut any quedarà marcat amb xifres d'or en la meua memòria gastronòmica. A l'hora de menjar, per descomptat vaig ser força feliç; siguin-ho vostès, i no només a la taula, tot aquest any... i els que vinguin.

PARK HOTEL \*\*\*\*  
SAN  
JORGE  
PLATJA D'ARO



## El vostre casament sobre el mar

Privilegiada ubicació, enclavada entres dues cales i envoltada de pins mediterranis amb magnífiques vistes al mar. És el lloc ideal per a la celebració del vostre casament convertint-lo així en un esdeveniment inoblidable.

Possibilitat de realitzar celebracions civils vora el camí de ronda.

Gaudeix del nostre aperitiu servit a la terrassa de l'hotel i de la sala amb vistes al mar sense columnes amb capacitat per a més de 200 persones.

Podeu elaborar el vostre propi menú; garantim productes de primera qualitat.

*Esperem la vostra visita sense cap compromís!*

Ctra. Palamós s/n · 17250 Platja d'Aro (Girona) · Espanya  
T. +34 972 652 311 · F. +34 972 652 576

[hotelsanjorge@hoteles-silken.com](mailto:hotelsanjorge@hoteles-silken.com) · [www.parkhotelsanjorge.com](http://www.parkhotelsanjorge.com)

