

El vi  
Abadal

Selecció 2004

# D'alta joieria a bijuteria

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM



**Agustí  
Ensesa  
Bonet**  
Escola de  
Tastavins  
del Gironès



**D**e color cirera fosca amb aroma molt potent que recorda la xocolata i la fruita confitada amb notes minerals. En boca és molt estructurat, saborós amb tanins ben integrats. Darrere gust balsàmic i llarg. Elaborat amb les varietats Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon i Syrah. Aquesta última sembla que s'ha posat últimament de moda entre els elaboradors de vins negres a Catalunya. Criança de 14 mesos en bótes de roure europeu de gra fi. Recomanat per a carns vermelles. Bon maridatge amb un estofat de cua de bou.

El celler elaborador: celler Abadal, del grup Roqueta, elabora vins d'alta qualitat al celler Masies d'Avinnyó dintre la Denominació d'Origen Pla de Bages. Per a més informació: [www.abadal.net](http://www.abadal.net).

**V**a ser a mitjan anys 80 quan vaig conèixer dues joies del rebost italià, a l'inoblidable restaurant barceloní Florian d'aquella gran cuinera que era Rosa Grau, avui allunyada dels fogons. Eren dues joies en tots els sentits, també l'econòmic: la trufa blanca o tartuf i el vinagre balsàmic de Mòdena. La trufa blanca segueix sent un article que s'hauria de vendre en joieries, més que res pel seu preu, que a mi em sembla absurd. Per cert, que un llegeix autèntiques barbaritats: fa uns dies, a no sé quina revista, algú explicava que la trufa blanca fa olor, entre d'altres coses, de metà! Que el tartuf té certa olor d'hidrocarburi és innegable; a vegades, davant un exemplar, diem la ximpleria d'aquest és el butà més bo que he ensumat en molt temps: oblidant que el butà és inodor i fa olor del que se li posa, justament per poder detectar una fuga per l'olfacte. Però dir que fa olor de metà... Una de dos: o qui ho escrivia no ha ensumat un tartuf en la seva vida, o és el que es diu un «cos gloriós», en el qual no hi ha funcions digestives, perquè és justament a gas metà al que fan olor les ventositats... i no crec que a ningú li vingui de gust pagar una quantitat exorbitant per una cosa que fa olor, amb perdó, de pet matiner. No és el cas de la trufa blanca, i sí el cas d'algú que escriu «d'oïdes».

La del vinagre és una altra pel·lícula. A la cuina pública espanyola, fins i tot en la didàctica, abunda el que anomenarem «modenitis». Certament, l'«aceto balsamico di Modena» pot ser una joia... quan reuneix les condicions necessàries. La primera, l'edat. A la zona de producció es diu que qui munta una «acetaria» la munta per al seu nét, ja que caldrà esperar anys perquè el vinagre es concentri, assoleixi el seu punt correcte de textura, color, aroma i... preu. Un vinagre de Mòdena de, posem, 50 anys, és una meravella que es cotitza en conseqüència.

Però no és el que els donaran per aquí quan els amaneixin una amanida –quina barbaritat– amb «vinagre de Mòdena», o els posin en un plat una reducció d'aquest mateix vinagre. Estaran usant un vinagre produït a Mòdena, o a Reggio Emilia, que complirà la norma mínima de vellesa: 5 anys. Res a veure amb el vinagre vell. En qualsevol cas, aquests vinagres tenen problemes de compatibilitat amb algunes coses. Per començar, el seu gust

no és àcid, sinó agredolç, amb força accent a la segona part, en el dolç; i això no va amb tot. Com tampoc va amb tot, estèticament, el color fosc d'aquest vinagre: hi ha plats que demanen a crits un de vi blanc.

Tot i amb això, aquí està la «modenitis»... que té encara menys lògica en un país on es produeix un altre dels millors vinagres de l'univers: el vinagre vell –l'edat és important– de Jerez, una altra joia, una altra obra mestra... encara que els taverners de Jerez tardessin molt a adonar-se d'això. Sempre recordo que Xavier Domingo, que havia provat un magnífic vinagre de Jerez que li havia regalat un amic quan vivia a París, va intentar aconseguir-lo al tornar a Espanya. Inútil. Un dia, estàvem junts en un gran celler quan va preguntar a un dels responsables què passava amb aquest vinagre, per què no era al mercat. L'altre, una mica atònit, a penes va saber dir: «és que nosaltres el que fem és vi, no vinagre...». Encara sort que van recapacitar i, poc després, a les botigues especialitzades van aparèixer les ampolles d'aquesta meravella que és el vinagre vell de Jerez.

És important recordar que els bons vinagres conserven, evidentment alterades, algunes de les propietats dels seus vins d'origen. No és el mateix un vinagre de Porto que un altre de Rioja, ni un de moscatell que un altre de xampany. El de poma, de sidra, és una altra cosa, molt apreciable, però una altra cosa. L'interessant és provar, experimentar, i trobar el vinagre més adequat per a cada ocasió. El fàcil és que a un li soni que el vinagre balsàmic de Mòdena és una joia, però que es conformi amb utilitzar una bijuteria de la zona, aprofitant-se que no hi ha tanta gent que sap les diferències entre un Mòdena nen i un Mòdena adult.

Jo sempre he recomanat tenir a casa vinagres diferents, fins i tot un de Mòdena, si la seva butxaca els permet adquirir un de realment bo, que s'ha d'utilitzar amb molta parsimònia, per descomptat un de Jerez, i algun més. Si això és el que predico en l'àmbit privat, ja em diran què s'hauria d'exigir als fogons públics; jo crec que, com a mínim, un bon vinagre de Jerez és exigible. Però, de moment, els italians, en qüestions de màrqueting, ens segueixen donant sopes amb fonda....



**ITAL CAFFÈ®**

## Ital Caffè® inaugura una nova planta de producció de cafè especialitzada cent per cent en el sector de l'hostaleria

En tota la dilatada trajectòria en el sector, més de cent anys d'història, Ital Caffè® s'ha guanyat any rere any un espai dintre el sector de l'hostaleria i restauració, sempre tenint molt present l'alt grau d'exigència que el mateix sector necessita: cafè adquirit directament a les corresponents finques d'origen, d'extrema qualitat.

En continuïtat a la feina ben feta i com a projecció de futur professional, neix un nou i ambiciós projecte amb la creació d'una nova planta de producció ubicada a la comarca del Vallès, amb un enfocament totalment orientat a l'especialització proveïda de forma artesanal.

Es tracta de la primera unitat de producció dedicada al producte d'hostaleria en exclusiva, seguint directament el camí indispensable per tal de garantir una excel·lent regularitat en el producte final.

Ital Caffè® realitza el control des de les finques d'origen directament a la fàbrica, tenint en paral·lel l'absoluta cura del resultat a la tassa com a culminació de tot el procés.

L'exhaustiva selecció dels cultius orgànics de forma conjunta amb un total respecte pel medi ambient, els processos d'elaboració totalment naturals, com per exemple el sistema emprat amb el cafè descafeïnat a través del tractament aquàtic del gra sense l'alteració de la composició original del mateix gra i sense components químics barrejats, han estat, són i seran els constants objectius per assolir la qualitat i la naturalitat des de l'origen fins a la tassa.

La persistència en el control absolut seguint els més estrictes protocols legals vigents, també en relació amb la traçabilitat del producte final, significa un afegit bàsic en tota la cadena de producció.

Ital Caffè® fa un procés de selecció amb auditories *in situ* a les finques productores de cafè, combinat amb diverses col·laboracions en els països d'origen pel que fa al desenvolupament dels conreus i al *modus vivendis* de les persones que hi treballen, també formen part activa del projecte.

Tot plegat doncs, fa d'aquest projecte d'Ital Caffè® una clara aposta de continuïtat pel que fa a la necessitat, cada dia més exigent i palesa en el mercat, amb relació al fet diferencial



dels productes selectes, naturals, amb una acurada elaboració enfocada a vetllar pel medi ambient i per la salut del consumidor.

En resum, una proposta orientada a la cerca persistent i contínua de la qualitat en grau superlatiu, basada en la selecció del gra en origen i l'elaboració del mateix, enfocada directament i exclusivament a un sector com és el de l'hostaleria, cada cop més precís i sol·licitant d'articles que compleixin al màxim el nivell exigent pel consumidor, en un entorn d'absoluta justificació del preu final del producte en conjunció amb el servei ofert.

[www.italcaffe.com](http://www.italcaffe.com)