

## Gran Feudo

Rosat 2008



**Agustí  
Ensesa  
Bonet**

Escola de  
Tastavins  
del Gironès

Tal com venim recomanant sempre, els vins rosats s'han de consumir com més aviat millor després de la collita perquè és quan estan en la plenitud de les seves qualitats organolèptiques. El Gran Feudo 2008 de Chivite ja és al mercat i és el millor moment per degustar-lo. Elaborat amb la varietat de raïm garnatxa, raïm majoritari de la Ribera Baixa de Navarra. És un vi de color rosat viu, amb aroma fresca, afrutada i molt atractiva. En boca, saborós, amb acidesa i lleuger. Recomanat per a paelles, arrossos de tota mena i també xarcuteria i graellades de verdures. Excel·lent relació qualitat preu, d'aproximadament 3,50 euros.

El celler elaborador: Bodegas Julián Chivite, situats a Cintruénigo (Navarra) són els elaboradors d'aquest vi amb la data de l'embotellat. L'actual és del mes passat, o sigui, en plenitud de condicions per atreure els amants del bon vi rosat. Per a més informació: [www.bodegaschivite.com](http://www.bodegaschivite.com).

# De què té gust la llamprea?

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

**H**i ha coses que, la veritat, no són fàcils d'expliar de manera comprensible a qui no les coneix. Una d'aquestes preguntes sense resposta que sorgeix any rere any quan, en ple hivern, les llamprees comencen a remuntar els cursos d'alguns rius gallegos, és «de què té gust la llamprea?». Difícil resposta, que la pregunta és ben fàcil i fins i tot lògica.

Ni tan sols una persona a qui mai li van faltar paraules per descriure el que fos, ni capacitat de fabular, com don Álvaro Cunqueiro, va ser capaç de definir aquest indefinible gust. Abans, a finals del segle XVIII, un altre gallec erudit, Joseph Cornide, ho va intentar en el seu *Ensayo de una historia de los peces...* em temo que sense massa èxit.

### UN SABOR POTENT, AMB CARÀCTER

No hi ha dubte que el gust de la llamprea és fort. És un gust potent, amb força, amb caràcter, inconfusible. Però serà que Cornide tenia raó, i és a la vegada delicat... perquè el Diccionari ens diu que, a més de «feble, flac, prim, malaltís», delicat és una cosa «saborosa, regalada, gustosa» i fins i tot una cosa «exquisida, fina».

I, certament, la llamprea encaixa perfectament amb aquestes accepcions, molt millor que amb la primera: la seva carn és, en efecte, gustosa, a més de regalada en el sentit que usa el terme el DRAE, no en el que li surti gratis, que la llamprea val el que val; i el seu gust és, per descomptat, fi i exquisit. I a més, fort.

Però veuran que, fins aquí, ens hem limitat a seguir Cornide i el Diccionari, com feia el gran Rafael Azcona amb el foc d'encenalls en la seva *Vida del repelente niño Vicente*, per buscar adjectius que qualifiquin al gust que busquem... i que seguim sense definir. Si és que... no es pot. És una cosa diferent de qualsevol altra.

Jo acostumo a apel·lar a la meva llunyana experiència d'estudiant de batxillerat, quan vaig tenir la sortina de tenir com a professor de matemàtiques

un catedràtic represaliat, pilot de l'aviació republicana, que era molt pintoresc, però magnífic. Es deia don Lluís Díaz, però tots els seus alumnes el coneixíem per «Paquete», i solia explicar-nos, quan tocava, que la grafia més exacta amb la qual podíem representar el valor del número pi era, justament, la lletra grega d'aquest nom, i no 3,14159 i dotzenes de decimals més.

Bé, doncs, aplicant aquesta tècnica a la qüestió que ens ocupa, contestaré a la pregunta de cada any de manera breu i directa: la llamprea té gust... a llamprea.

I ara sí que recorro a Cunqueiro, perquè em fa falta. En un guisat de llamprea a l'antiga usança, el que a un extrem del Camí es diu «a la bordelesa» i a l'altre «a l'estil de Arbo», i que és un autèntic «civet», però amb llamprea en lloc de llebre, hi ha moltes coses a dintre.

Estan, evidentment, els romans, amb el meu senyor Apici i el seu cèsar Tiberi al capdavant; caminen per aquí el bon rei Artús i els amants Ginebra i Lanzarote del Llac, per donar-los els noms que sempre els donava Cunqueiro; estan els dotze parells de França, amb Carlemany i Roldà; hi ha un apunt de gran abadia medieval de les ribes del Rhin, però també del Tàmesi o del Po, en tots els quals hi havia llamprees; està, si m'epamuren, el mateix capità Nemo d'aquell *Nautilus* que freqüentava aigües gallegues a la cerca de l'or dels galions i de coses més comestibles. I està, evidentment, el mateix Merlin reencarnat que va ser el mateix don Álvaro.

Després de tot això, algú segueix preguntant de què té gust la llamprea? Posi-li, al seu capritx, gust a tot allò dit i, fins i tot més, a tot el que sigui capaç d'imaginar. I aquí tindrà el gust de la llamprea. Que, com tothom sap, té gust... de llamprea. Ja, ja sé que en dir-ho així estic incomplint un altre dels ensenyaments bàsics del Batxillerat: allò definit mai pot formar part de la definició. Però vostès sabran disculpar-me. No parlem de qualsevol cosa, sinó que parlem... de llamprea.



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

Carretera Palamós, s/n  
17250 Platja d'Aro (Girona)

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)

**GAUDEIXI DEL PARK HOTEL SAN JORGE TOT L'ANY**

Consulti les nostres ofertes i promocions, paquets de golf i el nostre catàleg de reunions i convencions tot inclòs.