

El vi
Guillamina

2007



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

Singular vi blanc elaborat amb les aromàtiques varietats Gewürztraminer, Sauvignon blanc i Verdejo, de vinyes de certa edat amb rendiments baixos a causa de poders curtes. Els raïms són processats amb un rendiment de només un 55% amb premses pneumàtiques per obtenir un most flor de la màxima qualitat. El resultat és un vi de color groc palla amb aromes molt atractives que recorden les fruites madures com el plàtan, el préssec i les tropicals. En boca és saborós, potent, glicèric amb post gust llarg i afruitat. Recomanat per a plats exòtics de cuina asiàtica i per degustar sol, molt fresc, per gaudir d'un vi extraordinari i innovador.

Celler elaborador: Celler Cercavins ubicat a Verdú (Lleida) dintre de la D.O. Costers del Segre, fundat l'any 2003 fruit de la inquietud de tres socis dedicats al conreu de la vinya. Obtingueren Medalla d'Or amb el seu vi negre Bru de Verdú al Giroví 2008. Per a més informació: www.cellercercavins.com.

Un caldo colossal

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

Gairebé tot en aquesta vida ve sent com les monedes, que tenen la seva cara i la seva creu, el seu costat bo i el seu costat, diguem, menys bo. L'altre dia, caminava immers en tan profund i original pensament, quan vaig tenir davant meu, a la taula familiar, com a primer plat del dinar, un caldo galleg que no estava fet amb grelos, «nabizas» o col lombarda, sinó amb... mongetes tendres.

Quan jo era un xaval, la mongeta tendra era una verdura clarament estiuenca. És clar que, llavors, les coses solien tenir la seva temporada, fora de la qual desapareixien dels mercats. D'això se'n deia, i se'n diu, estacionalitat. Per a mi, per descomptat, dos dels símbols de l'estiu eren les mongetes tendres i els tomàquets. Avui, tenim més o menys de tot gairebé tot l'any. Varietats primerenques, varietats tardanes, cultius sota plàstic, productes de l'hemisferi sud...

L'ESTACIONALITAT

La cosa té avantatges, és agradable menjar el que a un li ve de gust quan a un li ve de gust; però també té els seus inconvenients, perquè hem perdut el concepte mateix d'estacionalitat... i perquè les coses tenen la seva temporada no perquè sí, sinó perquè està en la seva naturalesa; sense comptar que una verdura de temporada, consumida en la seva zona de producció, transmet unes sensacions molt diferents que les que ofereix un fill de la globalització.

En tot això pensava jo davant el meu plat de caldo de mongetes tendres. Després, parlant amb la Maribel mentre ens ho menjàvem, em vaig assabentar de més coses. Les mongetes procedien de Màlaga, terra tradicionalment productora, com Almeria, d'aquesta hortalissa sobre l'origen de la qual –asiàtic? americà?– no es posen d'acord els estudiosos; sabem que les mongetes actuals procedeixen d'Amèrica, però hi ha rastre d'altres varietats, perdudes, en textos anteriors a 1492. En fi, avui això tant ens és.

A més, l'etiqueta ens deia que aquestes mongetes eren de la varietat anomenada «colossal». Hi ha, crec, tres varietats que comparteixen aquest nom: la co-

lossal nana, la colossal de falç –o ferradura, la «ferraúra» de la paella– i la colossal or. Per descomptat, «ferraúras» no eren, encara que molt nanes tampoc, de manera que no sé quina carta quedar-me.

Tercera informació interessant de l'etiqueta: 13,90 euros el quilo. Traduït a l'esperanto, una mica més de 2.300 pessetes. És davant dades com aquesta que un es queda atònit, perquè tota la vida les mongetes tendres han estat considerades una verdura del grup de les barates. Tinc clar que menjar-se coses lluny de la seva temporada natural té un preu; recordo un vell anunci, de *Paris Match*, que deia que el luxe era rodar en Rolls-Royce, posseir una illa al Pacífic, menjar maduixes per Nadal i dormir en llençols d'una marca que he oblidat. Podríem afegir: i menjar mongetes tendres al gener; el problema és que les mongetes tendres tenen menys glamur que les maduixes... que ara també podem menjar gairebé tot l'any.

En fi, que el caldo al qual a partir d'ara diré «colossal» va resultar ser un luxe. Té gràcia que, a Galícia, el de mongetes tendres era un caldo molt minoritari, que només es preparava a l'estiu i, més que res, per nostàlgia dels altres caldos hivernals.

El procés va ser el següent: desproveïdes de fils les mongetes tendres que entren en mig quilo, vam tallar-les en trossets d'un parell de centímetres. Des de la vigília, estaven en remull unes quantes mongetes blanques, mentre que d'altra banda es desallava una cua salada de porc. Vam posar les mongetes en una olla, la cua, un bon tros de vedella, un altre de bona cansalada amb bri, un xoriço i un trosset d'«unto», preceptiu en tot caldo galleg. Cobrim amb aigua, salem... i a coure una hora, per després suprimir l'«unto», afegim unes patates trossejades, les mongetes tendres i deixem coure mitja horeta més. Ho deixem reposar una estona i servim el caldo, les carns del qual ens serviran d'excel·lent segon plat.

El caldo va resultar estar molt bo, i les mongetes tendres van arribar a la taula amb una textura impecable, mastegables sense exagerar, una mica «al dente sensible». Un encert, el caldo colossal.



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
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.