

L'esdeveniment

XIV Concurs de vins i caves de Catalunya



Agustí Ensesa Bonet
Escola de Tastavins del Gironès

Blancs, rosats i negres joves, blancs amb fusta, negres criança, reserva i gran reserva i també caves: brut, brut nature, rosats i vins dolços, tots ells elaborats a Catalunya provinents de totes les DO Catalanes, seran sotmesos a un tast a cegues a càrrec de tastadors experts, que atorgaran medalles d'Or, Plata i Bronze.

El concurs tindrà lloc el proper dissabte dia 28 de març al Saló Noble del Casino de Girona, situat al carrer Albareda número 9 a les 6 de la tarda.

Posteriorment, es proclamaran els guanyadors i es podran tastar tots els vins participants. Les persones conixedores del món del vi hi són convidades prèvia acreditació

Per a més informació: agustien-sesa@yahoo.es i www.girovi.cat

Coses que es perden

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

Un dels ritus que complíem al peu de la lletra fins fa ben poc era la trilogia formada per «café, copa i puro» a la sobretaula. Eliminat –o almenys perseguit– el puro per les autoritats sanitàries, molt em temo que la segona pota d'aquest tríode, la copa, també es trobi en greu perill de moment no sé si de desaparició però sí de recessió, per utilitzar una paraula de moda. Abans, devia ser als voltants del paleolític inferior, ningú concebia una sobretaula completa sense el seu café, la seva copa –que normalment era de brandi, encara que la gent n'hi digués conyac, tot i que hi havia qui preferia l'anís o els que barrejaven les dues coses en l'anomenat «sol i ombra» i el puro, que per al comú dels mortals era una fària, preferentment feta a la fàbrica de tabacs de la Corunya; els havans, fins i tot els canaris, eren per a gent adinerada.

Els temps van canviar i també la copa. El café, també, però per a moltíssim millor. Durant els anys de la transició es va posar de moda el patxaran, licor fins aleshores patrimoni gairebé exclusiu dels navarresos. Fins i tot hi va arribar a haver aferrissades discussions sobre com s'havia de beure, si fred de nevera o amb algun glaçó de gel a la copa. Un mai va entrar en la discussió perquè, la veritat, mai li va fer gaire gràcia aquesta beguda. A poc a poc, el whisky, l'*scotch*, va anar guanyant terreny, fins que es va acabar imposant com a copa de sobretaula, gairebé sempre amb gel; beure whisky a l'escoresa, sec, encara que fos un *pure malt* o un *single malt*, mai va tenir gaire predicament en un país que deu ser, després dels Estats Units, el més aficionat a les begudes *on the rocks*. Després va semblar imposar-se el glop llarg, el gin & tonic, potser més després del sopar que de l'àpat del migdia. Però la societat ha anat canviant en moltes coses i una d'elles és la relativa al consum de begudes destil·lades de 40 graus de mitjana. Les sobretauls s'han escurçat, a causa de la feina... i per una certa postura social, que ja no veu amb bons ulls aquestes llargues tertúlies després de menjar... ni el mateix consum d'aquestes begudes.

Si ja no s'accepta o s'accepta poc el fumador, també s'està començant a posar en quarantena el bevedor. Per

descomptat, una de les causes més immediates del descens en el consum d'aquestes begudes, com del vi als àpats, és la presència als carrers i carreteres d'agents de policia que requereixen al conductor que bufi en un alcoholímetre, amb sancions molt fortes per a qui es passi. El cas és que, entre unes coses i altres, fins i tot el whisky presenta xifres negatives en l'evolució del seu consum.

Naturalment, els elaboradors van contraatacar amb campanyes més o menys hàbils. Així ho van fer els productors de brandi de Jerez, sense gaire èxit, i en això estan entestats ara els destil·ladors d'*orujo* de Galícia. Curiosament, en el cas d'aquesta última beguda, cal dir que mai hi va haver aiguardents de la qualitat dels actuals: ben fets, responen a les característiques del raïm amb la pellofa del qual es preparen, amb totes les garanties sanitàries... Un aiguardent blanc d'avui és una beguda molt ben feta, però... el públic va per altres camins. No és que la gent tingui res contra l'*orujo*; és que fa la impressió que els destil·lats estan, ja dic, en recessió. Hi ha, qui pot dubtar-ho, magnífics brandis, excel·lents whiskys i meravellosos *orujos*; mai s'ha cuidat tant el producte com ara. Vull dir que aquests licors han evolucionat per a millor... Però la societat ho ha fet en sentit divergent, cosa que era molt esperable en una societat cada vegada més preocupada per la salut, l'estètica –l'alcohol, diuen, engreixa– i una sèrie de coses a les quals, en els anys 70, es donava molta menys importància.

Jo crec que la via justa seria la intermèdia entre aquella inconsciència i aquesta gastrocondria. Una copeta d'*orujo* després del café pot ser molt agradable, com ho és un bon whisky. Però... cal prendre-la a casa, o desplaçar-se en transport públic. L'alcohol, ara per ara, comença a patir el setge que va embolicar al tabac fins a la seva pràctica prohibició, tant governamental com social. Molt em temo que de les tres potes de la sacratíssima trilogia hispànica de la sobretaula només ens quedarem amb una... fins que a algun funcionari li doni per espolsar un informe d'alguna universitat nord-americana, on es digui que el café és dolentíssim per a la salut. Cosa que, al pas que anem, jo no descartaria alegrement.

· LLAMBILLES · GIRONA · PUIGCERDÀ ·
VISITENOS ALS NOSTRES 3 PUNTS DE VENDA.

Massegur
professionals per professionals

- de 60 anys al servei de l'hoteleria, el comerç i la indústria.
- de 3.000 m2 de servei de venda.
- de 7.000 m2 de magatzem.
- de 20.000 referències en:
 - articles d'un sol ús,
 - neteja i sanejament,
 - parament i estris de cuina,
 - manutenció i ordenació,
 - material d'oficina,
 - elements de protecció individual.
- assessorament, disseny i personalització d'articles.

Massegur
www.massegur.cat

CENTRAL LLAMBILLES
Tel. 972 46 92 00 - info@massegur.cat

URBANCASH GIRONA
Tel. 972 20 27 49 - urbangirona@massegur.cat

DELEGACIÓ PUIGCERDÀ
Tel. 972 88 44 61 - puigcerda@massegur.cat