

El vi Juvé & Camps

Brut Rosé



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

Elaborat 100 per cent amb la varietat de raïm negre Pinot Noir de la vinya «Feixa 1» de la propietat d'Espiells. Té un bonic color de gèrds amb una aroma de fruita fresca, pètals de rosa i fruits vermells. En boca és molt saborós, afruitat, amb una bona acidesa i persistència.

Presentat amb ampolla blanca transparent que li confereix un atractiu especial. Convé degustar-lo una mica fred. És molt adequat per a plats suaus, tant de carn com de peix. Marida molt bé amb un pastís de maduixa i nata. Preu aproximat: 10 euros.

El celler elaborador: Juvé i Camps és ben conegut per l'extraordinària qualitat dels seus cavares i vins. Amb aquest cava rosat es posiciona amb molt de prestigi en aquesta limitada gamma de cavares rosats. Per a més informació: www.girovi.cat

Matí màgic a Elciego

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

El desembre de 1870, tres mesos després de la derrota de Napoleó III a Sedan i la caiguda del II Imperi, era assassinat al carrer del Turco de Madrid, en sortir del Congrés, el general Juan Prim i Prats, principal impulsor de l'accés al tron d'Espanya del príncep italià Amadeu de Savoia, el primer acte del qual a la capital espanyola va ser acudir a la capella ardent del mateix Prim.

Per llavors s'estava criant a Elciego, en el celler del Marqués de Riscal, la collita d'aquesta anyada, 1870. Cosa, com veuen, d'abans-d'ahir... i un vi que hem tingut la sort de tastar fa uns dies en el mateix celler, al costat de tretze vins històrics més del celler amb més història de totes les espanyoles. Un privilegi, un matí màgic que s'unirà a altres tastets de característiques similars celebrades fa anys en el mateix celler.

Com estava el Riscal de 1870? Doncs molt viu, ple de color, net i complex en nas, llarg en boca... Algun dels tastadors va comentar, en broma però seriosament, que quan parlem de com va ser de bona la collita del 70 —aquell 1970 que va ser la primera anyada de La Rioja que es va fer popular, entre d'altres coses perquè no s'acabava mai— deüríem referir-nos a la de 1870. La veritat és que, gairebé 140 anys després, el vi és magnífic.

Com ho van ser alguns més d'aquest inoblidable tast. Paco Hurtado de Amézaga, descendent dels fundadors de Riscal, comentava després del tast que són tres les màximes joies de la història del celler: els vins corresponents a 1945, 1924 i 1895. Jo, que he tingut el privilegi de provar els tres, i més d'una vegada —tampoc moltes més, no creguin—, estic disposat a donar-li completament la raó.

No hi va haver 1895 en aquest tast. Queden molt poques ampolles a la «catedral» de Riscal, i serà molt difícil que algú torni a provar aquesta anyada. Jo recordo la sorpresa que, el febrer de 1991, em va proporcionar aquest vi. Estava tan viu com si fos d'una collita dels anys 80 del segle XX. Recordo que vaig apartar la copa per tornar sobre ella mitja hora després d'haver estat servida, i seguia en perfectes condicions. Era un vi modern, que estava que dic viu: estava pletòric.

En aquell tast van comparèixer també el 1924 i el 1945... que hem tornat a assaborir ara. Llavors vaig qualificar al 24 d'«elegantíssim»; en les meves notes de l'altre dia ho tinc marcat com «viu, i fins a jove». La veritat és que va ser la primera cimera, el primer «vuit mil» d'aquest tast. Quant al 45, vaig escriure el 1991: «pràcticament perfecte. Al primer cop omplia el nas d'un vivíssim aroma de trufa, amb un fons de pebre negre. L'aroma anava arrodonint-se amb el temps a la copa. En boca, tot aquest gran món de sensacions que tan bé coneix qui hagi assaborit un d'aquests grans anys d'un il·lustríssim Médoc. Un vi inoblidable, increïble, per explicar a les generacions futures». No canvio una coma divuit anys després: aquest 45 és, senzillament, una meravella... «fruit de la vinya i del treball de l'home».

Bé, afegiré que en aquesta ocasió van comparèixer, a més dels citats, i de més jove a més vell, les anyades de 1964 —segueix fent honor al seu merescudíssim prestigi—, del 58, del 50, del 48, del 38, del 17 i del 10, dels del segle XX; i els de 1900, 1897, 89 i 83, dels del XIX. No hi va haver cap decepció, i sí estupendes sorpreses. Diguem que, atès que la casa sol mantenir els suros originals, no es va usar llevataps per obrir les ampolles: aquests suros, evidentment, no haurien suportat sense espoltrir la pressió del plançó d'un llevataps convencional, de manera que totes les ampolles van ser degollades mitjançant l'aplicació d'estenalles al vermell al coll de cadascuna, per sota del suro.

Una cosa ens va cridar l'atenció a tots: la manera com els vins decimonònics mantenien un color viu, diríem que fins a jove, amb una capa menys tancada —és a dir, més al vermell que al negre— que els negres d'ara mateix. L'estructura del vell celler de Riscal ho fa possible. Els vins estan en un celler excavat a la terra, perfectament aïllat, sense formigó, en condicions pràcticament perfectes. I com oblidar, d'altra banda, el que Marqués de Riscal representa en el món del vi. És impossible parlar del vi a Espanya sense fer-ho, i extensament, d'aquest celler que ja ha celebrat —l'any passat— el seu cent cinquentenari. Cal veure com de bé que porta Riscal els seus primers cent cinquanta anys.

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

- 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.

professionals per professionals

mes

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