

## El vi Ramiro II

2008



### Agustí Ensesa Bonet

Escola de  
Tastavins  
del Gironès

**A**lgunes vegades et trobes vins que desconeixes però que sorprenen per alguna característica especial. El Ramiro II és un vi blanc jove, de color groc pàl·lid amb aroma floral i afruitada i amb una equilibrada acidesa que el fa fresc, intens i persistent. Ben fred, és deliciós. Elaborat amb la varietat Macabeu amb fermentació controlada, a una temperatura inferior als 14° per mantenir aromes primàries. El sorprenent és el seu preu: un euro. Amb bons raïms i bona tècnica es pot fer bon vi i barat.

El celler elaborador: Grandes Vinos y Viñedos, SA, ubicat a Cariñena (Zaragoza), dintre la DO d'aquest nom ens demostren que en aquella zona també es poden fer vins blancs molt acceptables. Per a més informació: [www.miradorae-roport.com](http://www.miradorae-roport.com).

# Còctels

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

**Q**uant temps fa que no gaudeix d'un bon còctel? I no ens estem referint al clàssic gintònic de les sortides nocturnes; perquè encara que moltes vegades se l'inclogui a la llista, un gintònic, per perfecte que sigui és, fonamentalment, una copa. Un còctel és, en principi, una altra cosa; plena, entre altres coses, de litúrgia i glamur. La cocteleria no deixa de ser un capítol més d'aquesta matèria interdisciplinària i amplíssima que anomenem gastronomia. Té el seu moment i el seu lloc, circumstàncies que, quan són les correctes, multipliquen el plaer que proporciona l'art d'un bon cocteler.

Tot i apuntar una prudent recuperació, el moment actual de la cocteleria no és cap edat d'or. Ho va ser en altres temps. Avui no són gaires els que saben beure un còctel, coneixen una sèrie més o menys interessant de combinacions i saben situar-les en el temps i l'espai. Tampoc abunden els grans professionals, encara que n'hi ha de magnífics. La veritat és que, malgrat que es podria receptar un còctel per a cada moment del dia, el seu consum és poc significatiu. I, no obstant això... sense menysprear les innegables virtuts que aporten a l'hora de l'aperitiu –fins i tot a la barra d'espera o a la taula del restaurant– begudes com una cervesa, un xerès o un espumós, segueix essent cert que el rei de l'aperitiu és aquesta genialitat que coneixem com a *dry* Martini.

En una càlida tarda estiuenca són apreciables totes les combinacions que apel·len al suc de llimona com a element refrescant, des del daiquiri al *pisco sour*, del Margarita –deixo el femení per a la flor– al whiskey *sour* o altres varietats que accentuen aquesta sensació fresca, com el mojito o el *mint julep* evocador de Tara o Los Doce Robles del Sur d'abans de la guerra de secessió...

No hi ha dubte que si no bevem més còctels és, abans que res, per la senzillíssima raó que no els coneixem. Hi ha, naturalment, altres causes: una pila de begudes molt més fàcils de preparar, la certesa que un còctel és més alcohòlic que els aperitius convencionals o els combinats de consum habitual... Conèixer més una cosa, deia Bertrand Russell, fa que aquesta cosa ens agradi més. Els còctels es poden incloure en aquesta afirmació.

Un dels grans mestres de la cocteleria espanyola, Javier de las Muelas, acaba de publicar un molt complet

llibre sobre cocteleria, *Còctels and Drinks Book*. La seva lectura fa que qui ja coneixia el món dels còctels hi pugui aprofundir, i que el neòfit interessat adquireixi, de manera amena i fàcil, molt bones nocions, bàsiques i no tan bàsiques, de l'art cocteler.

Tot el que sigui ensenyar qui no en sap és digne d'aplaudiment, i aquest llibre ho és. Però hi ha una cosa que, quan es parla de còctels, és de màxima importància: la mesura. Per descomptat, a l'hora d'elaborar un bon còctel són importantíssimes les mesures, per més que sembli impossible que hi hagi acord entre professionals i consumidors de quina ha de ser la proporció d'ingredients del *dry* Martini. Els grans mestres diuen que, amb la pràctica, el got mesurador es converteix en un accessori inútil, ja que un acaba mesurant, i bé, a ull. No ho dubtem, però si vostè s'estrena com a cocteler comenci mesurant-ho bé tot. Sobretot, el que cal mesurar millor no són les proporcions de cada component sinó... el consum.

### UNA QÜESTIÓ DE SABER MESURAR

Poques coses com els còctels demanen que el bevedor sàpiga mesurar. Un *dry* Martini minuts abans de sopar segur que estimularà la seva gana i alliberarà les seves papil·les gustatives; si en beu dos, segurament l'efecte serà una mica contraproduent. De las Muelas diu en el seu llibre que «un és poc, i més de dos, un excés». Jo crec que un és perfecte; dos, molts i tres... pocs: és molt perillós escalfar-se la boca en excés. Quant a les sobretaulles nocturnes... Sempre recordaré que una nit en un restaurant proper a Madrid, el que podria haver estat un sopar irrellevant es va convertir, per efecte dels Margarita –perfectes– que ens van subministrar a la sobretaula, en una nit gairebé màgica. A vegades passa.

Un bon còctel és una delícia; el *dry* Martini que Àngel San José prepara a la barra del Casino de Madrid, el perfecte whiskey *sour* de la barra de Zalacaín... Els còctels valen la pena, de manera que els recomano que, primer, excitin la seva curiositat i es facin una idea millor del que són; segon, que satisfacin aquesta curiositat de manera pràctica, en una bona barra; i tercer... ja està dit: moderant-se. Els gaudiran més.

LLAMBILLES · GIRONA · PUIGCERDÀ ·  
VISITI'NS 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  
artículos 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.

**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

**mes**