

El vi Perlat Garnatxa

2006



Agustí Ensesa Bonet
Escola de Tastavins del Gironès



Cada dia m'agraden més els vins monovarietals de ceps tan nostres i mediterranis com la garnatxa negra. És el cas del Perlat elaborat per la Unió Agrària Cooperativa al Montsant. Vi negre de color cirera granat fosc. Aroma que recorda els fruits negres madurs. A la boca és saborós, carnós amb matisos de roure i notes minerals. Postgust suau, vellutat i llaminer. Veremat en el seu punt òptim de maduració de vinyes velles. Criança en bótes de fusta de roure americà i francès. Molt apropiat per a carns vermelles, guisats i rostits. Bon maridatge amb estofat de vedella amb murgules. Preu aproximat: 7 euros.

El celler elaborador: Unió Agrària Cooperativa amb seu a Reus, elabora dintre la DO Montsant. Per a més informació: www.cellersunio.com.

En aquests temps en els quals la salut, tant la pròpia com la del planeta, és una de les principals preocupacions de l'ésser humà, és natural que l'ecologia sigui un valor a l'alça i que, pel que fa a l'alimentació, l'ecològic sigui un plus molt apreciat. El diccionari ens diu que l'ecologia (en la tercera acceptió de la paraula) és la «defensa i protecció de la naturalesa i del medi ambient». Als efectes que ens interessin, solem parlar d'agricultura ecològica per referir-nos a la que no utilitza ni fertilitzants ni pesticides químics, sinó els anomenats «naturals».

Avui dia, que un producte porti el cognom «ecològic» és tot un plus, i és normal que així sigui. Les dificultats comencen quan el consumidor, convençut dels obvis avantatges d'aquests productes, vol aprovisionar-se'n, fonamentalment perquè la producció és encara escassa, i la seva presència en els mercats, encara més, tot i que es poden trobar a la xarxa, i també pel gens menyspreable motiu que aquest plus es tradueix en un increment de preu.

ECOCUINA AMB SANTAMARÍA

Fa uns dies, un cuiner tan partidari dels productes naturals com Santi Santamaría va desenvolupar a Madrid i Barcelona unes jornades ecoculinàries sota el títol de «La cuina amb productes ecològics». Va haver-hi taller de cuina i sopar a base d'aquests productes, procedents d'una horta en la qual no només s'exerceix l'agricultura ecològica, sinó també la biodinàmica; que és una cosa que a mi em supera, perquè té a veure amb les fases de la lluna, la situació dels astres, i un que és del més escèptic respecte als horòscops no ho és menys sobre el fet que una possible conjunció de Mart i Saturn influeixi en la qualitat dels tomàquets.

Però, certament, estem a favor de la sostenibilitat del planeta i, per tant, d'aquest tipus de productes. Ara bé: molt ens temem que la via més segura d'accedir-hi és... cultivar-los un mateix. I això no està a l'abast de qualsevol, sobretot si parlem d'urbanites. No tothom pot muntar-se una granja com la del cuiner Jamie Oliver, la de l'actor Juan Echanove o, a me-

nor escala, la de la dona d'un estimat col·lega donostiarra que cultiva les seves pròpies hortalisses i cria les seves pròpies gallines: cal tenir espai. I l'espai és... un luxe.

El primer que fa un ciutadà quan aconsegueix ser propietari d'una parcel·la és construir-se el seu xalet. Una vegada resolt el tema de l'habitatge, vindran la piscina, el jardí i, si la parcel·la és suficient, la pista de tennis; en un hort, la veritat, no hi pensa gairebé ningú. La veritat és que en un mocador de terra podríem recol·lectar els nostres propis tomàquets, enciams, maduixes i i jo què sé quantes coses més; però no ho fem. Entre altres coses, perquè un hort porta moltíssima feina... i moltíssims problemes en forma de bestioles amants d'aquestes hortalisses que, evidentment, no és per a ells per a qui les cultivem.

L'agricultura, encara que sigui domèstica, necessita una dedicació gairebé absoluta. I contractar els serveis d'un pagès que ens porti l'hort suposa una despesa que només compensa si la producció ho justifica. És cert que un jardiner també cobra el que és seu, però a la gent, de moment, li agrada més ensenyar les roses que les mongetes tendres. Una llàstima, perquè cal veure com queda un si, en un sopar, treu l'amanida i proclama davant dels seus convidats que és «de collita pròpia». Fer vi, avui, és una cosa que, a més de satisfaccions, dóna prestigi social; el problema és que les patates no donen aquest prestigi, per boníssimes que siguin. Si el pagès que cultiva productes d'alta qualitat, ecològics de veritat, gaudís d'aquest prestigi, d'una alta consideració social encara que no fos més que per la dedicació a la feina ben feta; si les administracions públiques canalitzessin les seves ajudes als productors de base, i no a les cimeres, possiblement ens aniria millor a tots: la gent treballa més a gust quan es valora, i no només econòmicament, el que fa.

De totes maneres... Amb cultiu ecològic o no, el fet cert és que només qui cultivi els seus tomàquets i els reculli en el moment perfecte de maduresa els gaudirà plenament. Els altres... a conformar-nos amb el que hi ha al mercat.

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