

El vi
Lo Givot
2006

Un pas més enllà

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM



Agustí Ensesa Bonet
Escola de Tastavins del Gironès

L'única denominació d'origen qualificada de Catalunya produeix vins negres de la més alta concentració i qualitat. Lo Givot 2006 és un vi de color cirera fosca amb aroma potent, atractiva, amb records de fruita madura i cedre. A la boca, saborós, concentrat però alhora suau i vellutat. Elaborat amb Garnatxa i Samsó de més de setanta anys i Cabernet Sauvignon i Syrah que li donen estructura. Verema al seu punt de maduració, amb maceració d'un mes. Posterior criaça en bótes de roure i afinament a l'ampolla. Apropiat per a carns roges estofades. Bon maridatge amb filet de cèrvol tendre amb salsa del mateix vi. Preu aproximat: 45 euros.

El celler elaborador: Celler del Pont, ubicat a la Vilella Baixa (Tarragona), és un racó màgic perdut entre les muntanyes, amb clima dur i terra de licorella que dona personalitat als vins. Fundat l'any 1998 per un grup de persones de la comarca amb voluntat de produir vins de qualitat. Molt ben puntuat en diferents guies estatals i estrangeres i bona classificació al darrer Girovi 09. Per a més informació: www.cellerdelpont.com.

En els últims vint o vint-i-cinc anys són moltes les coses que han canviat a millor en els nostres hàbits gastroculinaris. Una d'aquestes, la nostra actitud davant la pasta. Avui coneixem la pasta molt millor que fa un quart de segle, i, lògicament, hem après a tractar-la moltíssim millor. Per començar, hem ampliat considerablement els tipus de pasta que usem. Abans a penes passàvem dels clàssics macarrons, els canelons i, és clar, les pastes per a sopa. Avui... el catàleg és amplíssim: pastes seques i fresques; sense additaments, a l'ou, de coloraines... Fins i tot sabem fer la pasta a casa. Sabem que per acompanyar-la hi ha munts de possibilitats, més enllà de la clàssica salsa de tomàquet o la millor o pitjor interpretada bolonyesa. I la prenem *al dente*.

Al dente és una expressió que vam començar a escoltar i llegir amb l'arribada de la *nouvelle cuisine*, a mitjans dels 70. Fins aleshores, l'habitual era coure la pasta –i les verdures– fins a l'extenuació, fins que era molt tova, massa tova. Se'ns va dir que no, que havia d'ofrir una lleugera, però perceptible, resistència a les dents. Va costar força que consumidors i cuiners acceptessin aquest nou punt de cocció, i hi va haver, evidentment, alguns dels segons que es van passar i van confondre els termes *al dente* i «cru»; però avui, normalment, la pasta –i les verdures– es fan *al dente*. Bé: més o menys.

Fins ara, la forma més habitual de preparar un plat de pasta consistia a fer cada cosa pel seu costat. M'explico. D'una banda, es coïa la pasta en aigua amb sal i s'escorria després; es van abandonar, això sí, algunes pràctiques que es van revelar errònies i innecessàries, com refrescar la pasta en aigua freda per tallar brusquement la cocció, o afegir un raig d'oli a l'aigua en la qual es coïa la pasta. D'altra banda, s'elaborava la salsa, el guisat que acompanyaria la pasta i, just abans de servir, s'afegia la salsa a la pasta, barrejant a consciència. No és que la pasta feta així no estigui bé, però no deixa de ser una juxtaposició de dos elements que es barregen, sí, però no arriben a integrar-se del tot. Una forma d'acos-

tar-nos més a aquesta integració consisteix a invertir l'últim pas, i bolcar la pasta a la paella o cassola on hi ha el guisat, donant unes voltes al conjunt: la compenetració pasta-salsa és més gran. Però podem fer un pas més enllà... i prescindir de la cocció prèvia, en aigua, de la pasta. Naturalment, la textura és encara més ferma, cosa que pot estranyar els qui estiguin acostumats a les preparacions més tradicionals.

Un exemple pràctic, experimentat recentment a casa: una pasta preparada com indiquem, l'acompanyament de la qual és un guisat de calamars. Usem la varietat anomenada *penne rigate*, una mena de macarrons. Bé, el començament és el de sempre: sofregir en una mica d'oli all picat fins a l'invisible, juntament amb ceba i porro reduït a dauets mínims. Quan tot això perdi l'orgull, hi afegim pastanaga i pebrot verd tallats també en trossos molt petits. Estovat tot això, hi incorporem els calamars, reduïts a quadradets petits, però no tant com els llegums. Ah, i pebre de Caiena. Ho salem i ho saltem fins que el calamar canviï de color i hi incorporem un gotet de mançanilla de Sanlúcar i una fulleta de llorer. Tot això ha de coure uns 20 minuts, afegint-hi cada vegada que el guisat ho demani una mica de caldo de verdures; el guisat ha de quedar més aviat caldós.

En una cassola baixa i ampla, de fons gruixut, saltem breument els *penne rigate*. Immediatament, hi aboquem a sobre el guisat anterior, remenant amb una cullera de fusta, i ho mantenim tot al foc entre vuit i deu minuts, fins a aconseguir el punt buscat en la pasta i aconseguir que el guisat quedi, ara, més sucós que caldós. Toc final de julivert i... a la taula.

Hi insistirem: és una altra textura, potser sorprenent per a molts, però d'allò més agradable a la boca. I, per descomptat, aquí pasta i guisat formen un conjunt perfectament integrat, compenetrat. Una molt bona experiència que es va completar amb un excel·lent verdal de Rueda –*Piedra*– que s'entenia perfectament amb els calamars, al cap i a la fi, els protagonistes. Però... com n'eren, de bons, els *penne*.

HONDA
The Power of Dreams

PENSAT PER SORPRENDRE ELS QUI SABEN MÉS D'AUTOMÒBILS.

**Honda Accord 2.0 i-VTEC des de 22.300 € o 200 € el mes.
35 quotes. Entrada 7.175 €. Quota final: 11.150,80 €. TAE: 7,93%.**

Sorprendre't avui dia no és tasca fàcil però amb un automòbil com l'Honda Accord, tot és possible. Amb una tecnologia tan avançada com el LKAS, el CMBS i l'ACC ha aconseguit convertir-se en un dels vehicles més segurs de la seva categoria en les prestigioses proves Euro NCAP. Té un equipament complet amb climatitzador dual, Bluetooth®, control de creuer, volant de pell... a més de 5 anys de garantia. Un disseny dinàmic, avantguardista, que permet un gaudi més gran i una experiència en conduir simplement irreal. Un automòbil sorprenent? Comprova-ho tu mateix.

Consum mixt (l/100km): 5,6-8,8. Emissions CO₂ (g/km): 148-209.

Exemple de finançament per a Honda Accord 2.0 i-VTEC Elegance. PVP a la Península i les Balears: 22.300 €, inclou IVA, transport, impost de matriculació i aportació del concessionari. 5 anys de garantia (3+2) segons condicions contractuades Honda a consultar a través de la Xarxa de Concessionaris Oficials Honda. Entrada: 7.175 €, 35 quotes mensuals de 200 € i una quota final d'11.150,80 € refinanciable segons les condicions vigents en el moment de la sol·licitud. Comissió d'obertura financera: 415,94 €. Import total finançat: 15.340,94 €. Cost total de l'operació: 25.325,80 €. TIN: 6,51%. TAE: 7,93%. Oferta Honda Bank GmbH, S.E., vàlida fins al 30 de novembre del 2009. Subjecte a finalització d'estoc. RBE 3716/09. Imatge acabat Executive.

Pla 2000E no inclòs. Consulti condicions a la Xarxa de Concessionaris Oficials Honda.

Lluís Blanch.
Ctra N-II, 24. Tel. 972 22 67 04*. FORNELLS DE LA SELVA.
Plaça d'Europa, 18 (Pol. Ind. Firal). Tel. 972 67 52 35*. FIGUERES. *Contacti amb nosaltres per a més informació i sol·licitud de prova.

Accord