

## El vi Amat Sauvignon blanc

2008



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

**M**edalla d'Or de Catalunya i Fulla d'Or de Girona en el XIV Concurs de caves i vins de Catalunya-Girovi '09. Vi que recomanem per les seves especials virtuts organolèptiques. Elaborat 100% amb la varietat Sauvignon Blanc, destaca la seva potent aroma de tocs vegetals i florals amb nota de fruita fresca. En boca és fresc, lleuger saborós i molt atractiu. Recomanat per a plats exòtics i de cuina oriental. També per prendre sol com a aperitiu ben fresc. Extraordinària relació qualitat-preu (3.90 euros).

El celler elaborador: Bodegas Trobat, ubicades a Garriguella elaboren una gran varietat de vins blancs, rosats i negres amb la denominació d'origen Empordà. Per a més informació: [www.bodegastrobat.com](http://www.bodegastrobat.com)



**F**ins ara, si dèiem d'algú que era molt salat estàvem donant a entendre que es tractava d'una persona amb qui donava gust estar, divertida, amb gràcia; en canvi, dir «soso» a algú equivalia a proclamar la seva condició de ciutadà avorrit, trist... Fins ara. Perquè ara sembla que el bo, el convenient, el desitjable, almenys en el que a menjar es refereix, és que tot estigui molt insípid. La classe mèdica, després que la humanitat porti milers d'anys buscant sal i hagi desenvolupat ja en temps molt remots un florent comerç basat en aquest condiment essencial, ha decretat que la sal, el clorur sòdic que abans escrivíem ClNa i ara, vés a saber per què, NaCl, és un dels principals enemics de la salut pública i privada.

Curiosament, aquesta croada «prososeria» coincideix en el temps amb el descobriment per part dels consumidors de tipus de sal molt diferents, de les més variades procedències. Vaja, que ara que comencem a saber alguna cosa de sals... ens prohibeixen el seu consum.

Fa anys, al màxim que arribava la gent a saber era que hi havia sal fina, que era la que en general es duia a la taula en el saler; i sal gruixuda, que s'utilitzava a la cuina. Al col·legi arribaven a explicar-nos que bàsicament hi havia dos tipus de sal que, mira per on, no eren la fina i la gruixuda, sinó la sal marina i la sal gemma; aquest coneixement al qual anomenarem acadèmic no tenia aplicacions domèstiques.

Però vet aquí que, des de fa uns anys, tampoc creguin que tants, al mercat proliferen les sals més diverses. La sal, que al cap i a la fi és l'únic mineral que ingerim directament, pot procedir del mar, d'unes salines, on s'obté per evaporació, o d'una mina.

A finals dels 80, en una de les primeres edicions d'aquells Certàmens d'Alta Cuina de Vitòria, un cuiner francès, Michel Trama, va sorprendre al públic assistent –i participant, que allà no s'anava a veure vídeos sinó a menjar el que els mestres cuinaven– amb el que deia «pètals de sal», forma força poètica de designar el que realment eren unes blanquíssimes escames de sal marina procedent d'Anglaterra. Una sal, valgui la redundància, força salada, però molt poc amarga. Per aquells dies jo vaig començar a «traficar» aquesta sal que encara no

havia arribat al mercat espanyol i comprava cada vegada que anava a Harrod's. A Fauchon, París, vaig descobrir la sal de l'illa de Ré; per llavors ja coneixia la sal gris de Guérande, i a poc a poc van anar sorgint altres orígens, altres tipus de sal, fins a arribar a les molt exòtiques sals negres de Hawaii o la sal rosa de l'Himàlaia. La veritat és que usar una o una altra depèn més que res del capritx o l'oportunitat. El fet cert és que la sal en pètals és cromàticament maca i decora bé molts plats. Podríem aconsellar l'elecció d'una o altra sal per a segons quines coses... però, la veritat, es tracta que no continguin elements indesitjables –altres sals– que li donen un gust estrany, encara que un toc iodat, en una sal marina, queda d'allò més adequat. També influeix, com apuntàvem, el possible efecte decoratiu d'una o una altra sal i després coses ja menys definitives, com un lleuger apunt fumat.

Però ja diem: ara que comencem a entendre de sals, que hem desterrat a la cuina la sal fina, i amb ella aquests salers amb els quals indefectiblement acabàvem barallant-nos per negar-se a complir la seva funció de tirar sal, i portem a la taula les sals gruixudes en els seus propis envasos... ens diuen que seria millor que no provéssim la sal, en nom de la tensió arterial. Val: es pot viure sense posar sal al menjar. També es pot viure sense endolcir-la, i sense posar-li espècies, i mirin les que s'han organitzat a compte del sucre, responsable en molt bona part del tràfic d'esclaus d'Àfrica a Amèrica; i les espècies, a la recerca del qual es deu l'expansió colonial de les potències europees a partir de 1492.

És a dir: oblidin-se de tot això, i vagin mentalitzant-se que, a efectes mèdics, l'insípid és el desitjable. Conclusió: cap novetat, perquè ja sabem que tot allò que ens agrada o ens proporciona petits o grans plaers serà el següent que ens prohibeixin els metges... als quals encara no he vist demanar, si no perdó sí almenys disculpes per les barbaritats que, en el seu moment, es van publicar sobre coses com l'oli d'oliva, els peixos blaus o els ous. És el record d'aquestes i altres ficades de gamba monumentals el que fa que mantinguem viva l'esperança...



**PERE AGUILAR**  
PORTES I AUTOMATISMES



25 anys al seu servei!!!

**PORTES SECCIONALS** <<<

**OBERTURA VERTICAL  
MÀXIM ESPAI LLIURE**

**MANIOBRA RÀPIDA I SILENCIOSA**

**APLICACIONS RESIDENCIALS,  
COMERCIALS I INDUSTRIALS**