

El vi Torre del Veguer

Muscat 2008



Agustí Ensesa Bonet

Escola de
Tastavins
del Gironès

Medalla d'Or al Concurs Mundial de Brussel·les i Medalles de Plata al The Wine Masters d'Estoril i de Plata Best in Class a l'Internacional Wine & Spirit Competición de Londres. És un vi blanc molt suau, aromàtic, afreïtat i fresc. Destaquen les notes cítriques i florals, amb un record de la fruita tropical anomenada litxi. Elaborat amb raïms Muscat de Frotignan procedents de la vinya Can Parés, de terrenys franco-catalans. Fantàstic per degustar molt fred com a aperitiu i amb plats de peix. Bon maridatge amb filets de llenguado amb salsa de garroines. Preu aproximat 7 euros.

El celler elaborador: Torre del Veguer situada a Sant Pere de Ribes dintre la D.O. Penedès, és una finca i casa fortificada que fou residència del Veguer del Penedès i monestir Jeronim. El celler està dirigit per l'enòloga Marta Estany. Per a més informació: Girovi.cat.

Vitòria

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

Ningú dubta que ara per ara la cuina espanyola gaudeix d'un ben guanyat prestigi mundial, encara que potser més que de la cuina espanyola en si hauríem de parlar de cuiners espanyols, que sembla el mateix però no ho és. En aquests temps d'eufòria és bo recordar que les coses no succeeixen perquè sí, sinó que, normalment, tenen un principi, uns antecedents, unes causes. Doncs bé, abans que arribés el reconeixement mundial del treball de Ferran Adrià, a qui molts consideren no ja el millor cuiner del món, sinó el millor de la història, van passar a Espanya un parell de coses sense les que res del que avui succeeix seria com és. Una, a Madrid, a mitjan anys 70; una altra, a Vitòria, en els 80 i 90. La trobada de Madrid va ser un encontre auspiciat per la revista Club de Gurmets de Paco López Canís, en el qual alguns dels principals protagonistes de la «nouvelle cuisine» francesa van explicar la filosofia d'aquest moviment, decisiu en l'evolució de la cuina mundial, filosofia que va recollir, en primer lloc, un grup de cuiners bascos els caps visibles dels quals van ser Juan Mari Arzak i Pedro Subijana. Aquí van començar a canviar les coses, i la cuina «l'alta cuina» espanyola es va obrir al món, va descobrir nous horitzons. La trobada de Vitòria va ser... el reconeixement definitiu, el desplegament. A mitjan anys 80, un empresari d'hostaleria, Gonzalo Antón, i un crític gastronòmic, Rafael García Santos, es van inventar el que, en principi, va ser un Certamen d'Alta Cuina, que després es convertiria en Congrés. Per Vitòria, durant catorze anys, van passar els millors cuiners del món. No van venir a fer ponències, ni a desplegar vídeos de les seves creacions: van venir a cuinar. I els assistents, entre ells, i molt actius, els millors cuiners espanyols del moment i els que començaven a sorgir, van poder comprovar les excel·lències de la cuina d'aquests mestres de la millor manera possible: provant-la i posant-la a debat. La relació de grans figures que van passar pel Zaldiaran vitorià és aclaparador. Michel Guérard, Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Michel Trama, Michel Bras, Joël Robuchon, Jacques Chibois i molts altres. A Vitòria van gaudir de les primeres mels de l'èxit públic espanyols com Martín Berasategui, Carme Ruscalleda, el mateix Ferran Adrià...

Vitòria va servir perquè els cuiners espanyols destressin definitivament els seus complexos, si és que els tenien, davant els mestres francesos. Es van convèncer que sí, que podien fer-ho tan bé com ells. I van començar a fer-ho. Igual i, moltes vegades, millor. La cuina espanyola del segle XXI és impensable sense els certàmens i congressos de Vitòria, que van deixar de celebrar-se a finals dels 90, entre altres coses perquè, la veritat, els grans de fora ja tenien poc a ensenyar als grans de dins. Van ser diversos dies de festins memorables, en els quals, curiosament, no va participar cap cuiner francès, sinó un holandès -Jonnie Boer, de De Librije, de Zwolle-, un altre alemany -Joachim Wissler, del Vendûmede Gladbach-, un altre rus -Anatoly Komm, del Vari de Moscou-, un italià -Carlo Cracco, del Cracco milanès- i tres dels millors espanyols: Quique Dacosta, d'El Poblet de Dénia; Dani García, del Calitj marbellí, i Martín Berasategui, del restaurant de Lasarte que porta el seu nom. Memorable, insisteixo. Trobem a faltar, això sí, alguna cosa consubstancial a les edicions anteriors: els debats que llavors seguien a cada festí, en els quals els presents opinaven, elogiaven i criticaven sense pèls a la llengua. Debats molt animats, que també ensenyaven molt. També es va recuperar el lliurament del gorro de plata, que va rebre, naturalment, Adrià, que no va cuinar, però va oferir una magnífica ponència en la qual va parlar amb gratitud del passat, amb rotunditat del present i amb il·lusió i optimisme del futur. Certament, els qui des de la nostra activitat hem aportat el nostre granet -o el nostre camió- de sorra al desenvolupament de la gastronomia i la cuina espanyoles no podem més que expressar la nostra gratitud i el nostre reconeixement a aquestes persones que, amb el seu treball i el seu entusiasme, han fet possible que avui els cuiners espanyols estiguin considerats a tot arreu entre els millors del món. Ho són, i estan aquí per mèrits propis, com ho estan els grandíssims cuiners d'altres països. Però que ningú obliidi que tot això va començar en un debat a Madrid i es va plasmar en unes inoblidables jornades que feien, any rere any, de Vitòria la capital gastronòmica del món. Va ser... una altra transició, també admirable. I aquí estan els resultats.

· LLAMBILLES · GIRONA · PUIGCERDÀ ·
VISITI'NS 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.

www.masegur.cat

CENTRAL LLAMBILLES
Tel. 972 46 92 00 - info@masegur.cat

URBANCASH GIRONA
Tel. 972 20 27 49 - urbangirona@masegur.cat

DELEGACIÓ PUIGCERDÀ
Tel. 972 88 44 61 - puigcerda@masegur.cat