

El vi Camí de Cormes

Criança 2006



Agustí Ensesa Bonet

Escola de
Tastavins
del Gironès

La varietat Carinyena anomenada Lavui Samsó és encara majoritària a l'Empordà. Infravalorada altres temps, en vinyes velles conreades a llocs adients pot donar excel·lent qualitat de vi. Camí de Cormes és un vi fet 100% amb aquesta varietat de vinyes centenàries, als voltants de Mollet de Perelada. De color cirera fosc amb aroma expressiva, varietal, que recorda la fruita madura, espècies i notes de fusta de bona criança. En boca és potent, carnós i amb tanins que s'afinaren durant un temps a l'ampolla. Producció limitada que es posarà a la venda a finals d'octubre. Preu aproximat: 10 € l'ampolla.

El celler elaborador: Roig Parals, a Mollet de Perelada, és la continuació per part de Santi Roig i Mariona Parals del cultiu de la vinya i l'elaboració de vins començada pels seus avantpassats; ara és la quarta generació. Treballen unes 14 hectàrees i les parcel·les més antigues daten de 1896, on hi ha plantada Carinyena. També elaboren vins amb Cabernet Sauvignon i Merlot i blancs amb Moscat, Macabeu i Garnatxa. Emparats per la DO Empordà. Més informació i comandes a lworld@botmail.com.

El luxe del bonítol

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

Deia Cunqueiro fa trenta i tants anys en *A cocina galega* que el que més li agradava del bonítol era la ventresca, rostida; però es queixava que en la seva terra gallega llavors no havia manera de gaudir-ne, perquè, segons ell, ni sabien treure-la ni sabien rostir-la. És cert que, en aquells temps, per menjar-se una bona ventresca de bonítol rostida el millor era fer una volta pel País Basc.

Cunqueiro posava en segon lloc de les seves preferències tonyinaires—després de la ventresca i abans de l'escabetx—el bonítol en conserva, en oli d'oliva. I no només per raons de gust, sinó fins i tot estètiques. Però, pel que fa a mi, la glòria del bonítol és la que resulta d'unir les dues primeres eleccions Don Álvaro; vull dir que el que m'encanta de veritat és la ventresca... en conserva.

ACLARINT CONCEPTES

Un parèntesi per aclarir termes. Quan parlem de bonítol ens estem referint a la tonyina blanca o bonítol del nord. Bonítol: tonyina blanca, llavors. El gastrònom basc José María Busca Isusi va deixar escrit que, simplificant les coses, el consumidor «diu tonyina a tot peix de la família dels túnids que tingui les seves carns vermelles, i bonítol al que les tingui blanques». Faltaria la tonyina més freqüent en les conserves, la tonyina clara o *yellowfinn*, que no es captura ni amb línia al Cantàbric ni a les almadraves de l'Estret, sinó en aigües més llunyanes.

I la ventresca és la part ventral d'aquests peixos, també anomenada *ijada*, *armilla*, *mendreska* i, segurament, de moltes més formes, segons el lloc. Avui és el més apreciat de la tonyina, encara que em figuro que aquesta estima és més aviat recent; la ventresca—part especialment rica en greix d'un peix blau, és a dir, gras, com la tonyina—sona més a menjar de pescadors, que sempre van tenir molt bona boca, que de gurmets de salons decimonònics.

Tornem a la nostra ventresca de bonítol en conserva. Parlo de la de bonítol, perquè sóc dels que opinen que la carn del bonítol o tonyina blanca és més fina que la del seu gran parent la tonyina ver-

mell; a la qual, a més, seria millor deixar en pau, a veure si es recupera l'espècie de la voracitat nipona i la sobrepesca espanyola.

Aquí sí que un obre la llauna i ha de dedicar una llarga mirada al seu interior: val la pena. Parlo, és clar, de llaunes o pots de cases acreditades per la qualitat de les seves conserves. Una bona ventresca apareix amb un aspecte net, uniforme, a punt per separar-se en làmines fines i senceres. Veuran que, últimament, les bones marques de conserves cuiden moltíssim la presentació interior. No només la ventresca, o el bonítol; les sardines, els musclos, les cloïsses, les escopinyes... Tot ve tan ben col·locat a la llauna que fins i tot gairebé sap greu desfer un treball tan ben fet... si no fos perquè qui posa tanta cura en la presentació d'una cosa que el client no veu fins que obre la llauna també la posa, per descomptat, en la selecció de la matèria primera, l'elaboració...

Que tot això té un preu? Per descomptat. Però s'ho val. Una bona ventresca de bonítol en oli d'oliva és una de les joies del magnífic rebost espanyol; una joia que, lamentablement, no sembla gaire coneguda. Jo no puc resistir-me a la temptació quan, en els prestatges de les conserves, veig la ventresca d'una marca prestigiosa. A casa, després d'obrir-la amb cura de no tallar-me, escorro la ventresca, la divideixo en làmines i li poso una mica d'oli verge. Després vaig al rebost, obro una llauna de piquillos de Lodosa, trec els que considero necessaris i els passo breument per la paella, només per donar-los temperatura, amb una mica d'oli lleugerament aromatitzat amb all i unes gotes de vinagre dolç. Distribueixo ventresca i piquillos als plats, obro un Rueda o un Valdeorras ben fresquet i procedeix, alternant acuradament ventresca, piquillo, trosset de pa, glop de vi... Tenia raó Don Álvaro: la ventresca i la conserva. Traduït a la data actual: la ventresca en conserva. Sense desmerèixer, però per res, la ventresca rostida; ningú vulgui llegir el que no s'ha escrit. Però la ventresca en oli d'oliva és tan maca, tan fàcil de preparar, tan bona... Investiguin; ja m'ho explicaran.

LLAMBILLES · GIRONA · PUIGCERDÀ ·
VISITENOS 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
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.

Masegur
professionals per professionals

mes

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