

El vi Espelt

Viticultors de l'Empordà



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

El vi es fa a la vinya, entre el vent i el mar. El sol i el clima de l'Empordà li imprimeixen caràcter. La família Espelt hi posa passió i afecte, però és d'admirar i mereix una visita el celler construït a Vilajuïga per a l'elaboració dels seus vins. Tot bon afeccionat al món del vi i de les coses ben fetes l'hauria de visitar. El celler d'elaboració, el de criança, sala de tast i botiga de venda al públic són convenientment explicats pel personal de l'empresa. Els seus vins negres Comabruna, Terres Negres, ViDivi i Sauló, els blancs Qínze rours, Mareny, Vaillet i Chardonnay, els escumosos Escuturit, vins rosats i dolços com la Garnatxa i el Moscatell completen l'oferta de productes d'alta qualitat, amb presentació moderna i bona relació qualitat preu.

El celler elaborador: Espelt Viticultors, S.L. es pot visitar cada dia de la setmana, inclòs dissabtes al matí i a la tarda i els diumenges al matí. Per a més informació: www.espeltviticultors.com.

espelt
VITICULTORS DE L'EMPORDÀ

Tardor inaugurada

CAIUS APICIUS GASTRÒNOM

Va aquest octubre, pel que fa al clima, competint en incoherència al tradicional febrer boig; un ja no sap a què atènyer-se però, mentre el temps es decideix a entrar en els cànons tardorencs, un va buscant els avançaments dels millors regals que l'estació d'or concedeix als amants de la bona taula. Els bolets, per exemple.

Garrepa ve la tardor en aquest sentit. Hi ha bolets, sí, però no gaires. Tothom sap que perquè apareguin ha de ploure, i després ha d'escampar i lluir el sol. Els bolets, com va deixar escrit Wenceslao Fernández Flórez en aquesta delícia que és *El bosc animat*, són fills de la pluja. Això de «fills de la pluja» és, amb l'assumpte de «menjar de déus», una magnífica definició d'aquesta llatinadura predominantment tardorenc. Clar que l'assumpte de «menjar de déus» té el seu entrellat. S'afirma que va ser una expressió de Neró, ja que n'hi va haver prou amb uns quants per convertir el seu oncle Claudi en déu. Recordem que en aquests temps els romans solien deificar els seus cèsars, a vegades en vida, més normalment ja difunts; expliquen que Vespassià, que tenia un agut sentit de l'humor, en sentir-se morir va exclamar: «ai! Crec que m'estic convertint en déu». Neró era menys graciós, i es deia que la seva mare, Agripina, havia transportat a l'Hades Claudi, amb qui estava casada, subministrant-li unes quantes amanites letals (*Amanita phalloides*) dissimulades en un plat d'amanites sublimes, de les amanites anomenades «dels cèsars» (*Amanita caesarea*).

El cas és que la tardor astronòmica ja porta amb nosaltres un mes. Un esperava i esperava, però es moria de ganes d'inaugurar oficialment la tardor, cerimònia que sol consistir a disfrutar d'un bon plat d'algun dels seus bolets preferits. Així que ens trasladem al nostre vedat de bolets favorit, que no és a la muntanya –la muntanya la deixem als experts– sinó en el molt madrileny carrer d'Ayala, conegut com a «Fruites Vázquez». Hi havia «bolets» (*Boletus edulis*), «oronjas» (*Amanita caesarea*), rovellons (*Lactarius deliciosus*)... i uns bolets de card (*Pleurotus eryngii*) que estaven demanant que me'ls emportés.

M'encanten els bolets de card. Durant molts anys, si a Castella la Vella es deia «bolets», la gent traduïa automàticament per «bolets de card. Convé advertir que hi ha qui en diu així a una altra orellana, generalment cultivada, que no té res a veure amb els cards, que sol aparèixer a traïció en les graellades de verdures i que, gastronòmicament parlant, està a molts anys llum del seu cosí silvestre.

Bé, tornem al nostre. Tenien un aspecte perfecte: saníssims, nets, d'una mida ni gran ni massa petita, totes pràcticament iguals. Estaven a 50 euros el quilo, però nosaltres en vam tenir prou amb un quart de quilo per donar-nos un homenatge i declarar inaugurada, com diem, la tardor a la taula. Així que ens en vam anar a casa amb el nostre botí, i allà vam procedir. Una repassada als bolets, per certificar que estan lliures de sorra, i a la paella. En aquesta paella hi havia una mica d'un excel·lent oli verge, lleugerament perfumat amb all i un puntet de bitxo; l'all i el bitxo, usats amb saviesa i parsimònia, es porten molt bé amb els bolets. També «va caure» a la paella mig palet de canyella per destacar aquest sabor. En cuina, com en bellesa, no és delictiu destacar el bo i dissimular allò no tan bo; la cuina consisteix, entre altres coses, precisament en això.

Els bolets es van fer el just per eliminar gran part de la seva aigua i deixar-les en la seva textura ideal, ni bavoses ni dures. Es va coronar el conjunt amb una gemma d'ou escalfada, i es va completar el panorama amb un magnífic Albariño de nou encuny, dels que es passen dos anys esperant en dipòsit d'acer: el Pe Redondo 2005 de Martín Códax. Dos dels millors fruits de la tardor sobre la taula. Com veuran, la inauguració –més aviat una preestrena– no va poder ser més solemne... ni més festiva.

Ara, a esperar la culminació gastronòmica de la tardor: ja s'ha obert la veda, i a poc a poc aniran apareixent els dons de Diana la caçadora. Evidentment mereixerà homenatges i reconeixements una estació que pinta el camp de colors i que ens regala meravelles com els bolets, la caça i el vi. I pensar que hi ha gent a la qual li molesta que se'ls catalogui com a «tardorencs»... Què més voldríem que ser pròdigs com la tardor.

**HOTEL
CARLEMANY**
.....

Menú especial Sant Narcís
Obrim el diumenge 25,
el dijous 29 i el diumenge
1 de novembre al migdia

El Pati Verd
de girona
RESTAURANT

L'Hotel de Girona

Aires de fires al Carlemany

Plaça Miquel Santaló · 17002 Girona · T. +34 972 21 12 12 · F. +34 972 21 49 94 · carlemany@carlemany.es · www.carlemany.es