

Taula parada

A LA COPA

El Penedès llaminer

Joan Nebot



Nadal 1510 Vendimia tardia

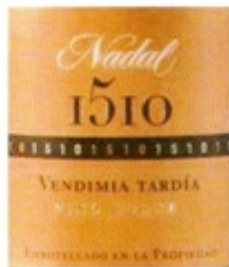
DO Penedès

Preu aproximat: 14 euros (ampolla 37,5 cl.)

Etiquetat en castellà

Tel.: 938 988 011

Per a elaborar vins dolços hi ha dos mètodes principals: l'addició d'alcohol durant la fermentació, de la qual surten els vins fortificats, muts o de licor. D'aquesta manera, l'alcohol afegit atura la fermentació quan encara queda sucre residual del raïm sense fermentar. Un altre mètode és fer créixer la concentració de sucre al raïm, de tal manera que un cop a la fermentació s'ha arribat al grau d'alcohol desitjat (sense afegir-n'hi), encara sobri sucre. Per aconseguir aquesta concentració de sucre, hi ha diversos camins. Als vins de gel es glaça l'aigua dels grans de raïm i, en premsar-los, s'extreu most amb més sucre. També es poden assecar els grans de raïm un cop veremats, *pansificant-los*. Els altres dos mètodes que queden són els que empren a Caves Nadal. Un és deixar que el fong de la *botrytis cinerea*, que es desenvolupa



en ambients humits, ataquí el raïm i el dessequi i, per tant, li concentri el sucre. Però aquest procés depèn absolutament de les condicions climàtiques. Si hi ha poca humitat, no es desenvolupa. Si n'hi ha massa, es produeix la *podridura grisa*, que malmet la collita. Per això a Caves Nadal elaboren dos vins dolços, l'un o l'altre depenent de l'anyada. Fan el de *botrytis noble* els anys que assoleixen una bona implantació del fong, i el de *verema tardana* els anys que no es desenvolupa prou. S'elaboren totalment amb macabeu de vinya vella i el de *verema tardana*, del qual parlem avui, si bé no té la complexitat del de *botrytis* –el fong hi aporta acidesa i aromes especials– és un vi dolç lleuger (només 10°alc.), i de dolçor moderada. No ha estat en fusta; per tant, les aromes són de fruita madura i alhora fresca –albercoc, préssec i moscatell– i és fresc a la boca. Per això resulta adequat a les postres, però també amb *foie d'ànec* i més plats grassos, com ara el salmó, o fins i tot, per contrast, amb ostres.

DE BOCA EN BOCA

És una combinació encertada beure sangria amb un arròs de peix?

Jordi Maymó

L'Ametlla de Mar (Baix Ebre)

Si us agrada, endavant. La sangria és una beguda típica de l'estiu i és indubtable que amb la calor pot venir més de gust que un vi negre, i si té poc grau se'n pot beure més quantitat que no de vi. Ara bé, com en qualsevol producte, hi ha diverses qualitats. Una cosa és una sangria acabada de preparar, feta amb un bon vi, amb suc de fruita natural i amb poc sucre, i a l'altre extrem hi hauria els beuratges industrials destinats a entrompar els *guiris*. Personalment, a l'estiu i amb un arròs, m'estimo més un bon vi rosat. Ara bé, hi ha llocs concrets on fan bones sangries i no desmereixen amb una bona paella o arròs a la cassola. Sigui com sigui, proveu de demanar que us la preparin al davant i trieu un bon vi de base. No cal que sigui un gran vi, ni que tingui molta criança, però una sangria elaborada amb un vi negre jove embotellat i de qualitat us pot sorprendre. En tot cas, demaneu-la amb poc sucre i sense licor. El mal de cap que pot produir una sangria amb massa sucre i a la qual s'hagin afegit destil·lats de baixa qualitat, us la pot fet avorrir per tota la vida. Passa això mateix amb unes altres begudes elaborades amb vi i suc de fruita, com l'aigua de València.



Envia les teves consultes a
jnebot@eltemps.net

DE CASA NOSTRA

Cervesa DeDues Original

Preu aproximat: 3,50 euros (amp. 37,50 cl.) Etiquetada en català. Tel.: 606 452 635.

DeDues és una empresa elaboradora de cervesa situada a la Vall d'en Bas. Una de les claus per a l'elaboració d'aquesta cervesa és l'ús d'aigua procedent d'aquesta zona volcànica, de gran puresa i molt rica en minerals. Tanmateix, la singularitat més destacada de l'empresa està en la concepció que té de la cervesa, que entén més com una beguda per a la degustació gastronòmica que no simplement com un refresc. L'Original és elaborada a



partir d'un 80% d'ordi i un 20% de blat, i es tracta d'una cervesa totalment natural, sense additius, colorants ni conservants. L'escuma procedeix exclusivament del carbònic obtingut a través del procés de fermentació a l'ampolla, perquè DeDues evita l'addició de carbònic artificial a totes les seves elaboracions, i per això és fina i persistent. En conseqüència, en tastar la DeDues Original apareixen al nas les aromes pròpies dels llevats, al costat de notes de préssecs madurs, poma al forn i codonys. Tot i que l'atac és molt suau i agradable, a la boca DeDues Original és intensa i expressiva, de textura densa i permanència llarga.