

# Taula parada

A LA COPA



Joan Nebot

## La joia de la Conca

**Dolç Viognier**  
**Celler Rosa María Torres**  
Sense DO  
Preu aprox.: 13 euros (amp 500 ml)  
Etiquetat en català  
Tel. 977 890 013

Dels diversos mètodes per a elaborar vi dolç, el més habitual i fàcil és l'apagada amb alcohol, que consisteix a afegir alcohol vínic al most a mig fermentar, fins a aturar-ne la fermentació perquè el grau d'alcohol mata els llevats i al vi encara li queda prou sucre del raïm sense fermentar per a fer-lo dolç. Són les anomenades *misteles*, i les més populars són els moscatells dolços. Un altre mètode, més complex, delicat i arriscat, és el que empren al celler Rosa María Torres, a Sarra (Conca de Barberà). Ells elaboren els dos vins dolços que fan, aquest blanc de raïm viognier i un negre de cabernet sauvignon, per sobremaduració del raïm al cep. Retarden la verema fins al moment en què el raïm s'ha deshidratat i s'ha

convertit gairebé en panses. D'aquesta manera, el raïm té un contingut de sucre molt més alt, tant perquè els grans són molt madurs, com perquè la pèrdua d'aigua ha concentrat el sucre. Un cop fermenta el most, quan la conversió de sucre en alcohol arriba a 15 graus els llevats es moren, s'atura la fermentació de forma natural i encara queda sucre per a fer dolç el vi. Aquest mètode té l'avantatge que és natural, però és car perquè el raïm fa molts menys litres de most i, a més, hi ha el risc que es podreixi o bé que una pedregada o una gelada malmeti la collita. El vi resultant, però, és més fi, amb l'alcohol totalment integrat, i amb les aromes del raïm molt madur. Per fer el Viognier blanc, a més, el fan fermentar dins les bótes de roure on després fa la criaça de vuit mesos. El resultat és un vi de color d'or vell, amb aromes de pansa, mantega calenta i orellana de préssec i un torrat molt lleu. A la boca té una finor excepcional. Encara li resta acidesa per fer-lo fresc i no s'enganxa al paladar. Tot plegat, una joia vitivinícola.



DE BOCA EN BOCA

Els vins valen el que ens en cobren?

Pepita Fortuny  
(Barcelona)

Els preus es formen per un equilibri entre l'oferta i la demanda amb la variable de l'estratègia comercial dels cellers elaboradors, i sovint el cost real del producte és el que compta menys. Així i tot, el cost de les instal·lacions d'un celler modern, les despeses en personal qualificat i en algun cas concret l'alt preu del terreny –sigui per motius purament vitivinícoles, com és el cas del Priorat, o bé urbanístics, com els cellers propers a la costa–, fan que elaborar vins als Països Catalans sigui cada vegada més car. Per això, i ja que el preu ha de ser com més va més alt, els cellers s'han esforçat a millorar la qualitat dels vins, que en deu anys han fet un tomb espectacular. Ara bé, de preus de vi n'hi ha dos: el preu als comerços i el preu als restaurants, que sol duplicar, si no més, l'anterior. És cert que a la restauració hi ha despeses de servei, personal i local molt elevades, però aquests preus tan alts sovint descoratgen els consumidors, que prenen pitjors vins que els que mereixeria l'àpat que prenen. Alguns restaurants que han apostat per servir vins a preus raonables han aconseguit que els seus clients prenguin vins de millor qualitat i, per tant, quedin més satisfets.



Envia les teves consultes a  
[jnebot@eltiemp.net](mailto:jnebot@eltiemp.net)

DE CASA NOSTRA

**Cervesa artesana CCM Iber Ale**  
Companyia Cervesera del Montseny. Polígon Industrial l'Avellanet. Carrer del Feu, 15, nau 9. 08554 Sant Miquel de Balenyà - Seva (Osona). Tel.: 639 273 541. PVP aprox.: 3 euros (amp. 500 ml). Etiquetat en català.

Malgrat que els Països Catalans formen part de la cultura del vi, el fet és que els ibers consumien cervesa i no va ser fins a l'arribada dels romans que es va escampar l'elaboració de vi. La Companyia Cervesera del Montseny, creada a final de l'any passat, ha volgut crear un nou estil cerveser: Iber Ale, que representi aquesta cultura oblida-

da. El nou estil respon a la fusió de dues idees: la recuperació de l'alta fermentació, o cerveses de la família de les ales tradicionals als pobles ibers; i l'elaboració d'un producte natural (sense filtrar ni pasteuritzar) que incorpora maltes i llúpols utilitzats en l'elaboració de les cerveses d'estil *pilsen*, de baixa fermentació, de la família de les *lager*, en què es basen les actuals produccions de gran consum. És una cervesa rossa, amb el grau habitual, 5,2 graus, però més densa, gustosa i amarga i de qualitat comparable amb les millors cerveses artesanes d'arreu del món.

