

Butlletí de l'ACS

REVISTA L'ASSOCIACIÓ CATALANA DE SUMILLERS

Num. IV- Març 2006

TAST DE VINS CLÀSSIC VS MODERNS AL TECNOTAST A GIRONA

Els dies 13, 14 i 15 de febrer del 2006 hem pogut gaudir de la Fira d'equipaments i serveis per l'hostaleria i alimentació al Palau de fires de Girona. Josep Maria Matamala, organitzador del tecnotast afirmava que podíem trobar a la fira "més de 150 empreses representades, maquinària, matèria prima, i empreses de serveis". Activitats de tota mena d'interès per la restauració: des d'un tast dels vins clàssics versus els moderns fins a demostracions de cuina, passant per una célebre taula rodona sobre "el reconeixement de la cuina de les comarques gironines" amb Josep Roca, Pere Monge, Nando Jovany, Montse Estruch, Pep Nogué, Joan Borràs. Un seguit d'activitats d'on es va poder extreure molta informació, contacte humà i cultura vinícola. I on es van poder extreure algunes idees sobre el reconeixement de la restauració gironina. El paisatge, la gent i l'encant de la gent mima al turisme i converteix la província gironina en el punt de trobada de gastrònoms. En les demostracions dels Xefs, com Pep Nogué i Xavier Pellicer de l'Abac juntament amb els concursos d'Escoles d'hosteleria de Girona i els Premi Gastronomia del Tecnotast van fer que molts alumnes vinguessin a participar amb els professionals.



L'activitat que es va preparar des de l'ACS va ser un tast dels vins denominats com a "clàssics" (Remelluri, Protos, Scala Dei) i els que gaudeixen de l'adjectiu de "Moderns" (Pagos Viejos, Mas Perinet, Ex Ex 4) entre d'altres. El tast va ser conduït per la Tati, propietària del Petit Paradís de Girona i Meritxell Falgueras del Celler de Gelida de Barcelona. Els clàssics van ser definits pel protagonisme de la cria, les varietats autòctones, la importància de la marca i de la denominació. Els "moderns" es van caracteritzar per la importància de les varietats forànies, la importància de la viticultura recolzada per la tecnologia, la importància de l'enòleg i la modernitat en l'etiquetatge entre d'altres coses. A finals del segle XVII va haver-hi una disputa filosòfico-literària anomenada "La Querelle des anciens et des modernes" i es va resoldre de la següent manera: els moderns eren nans comparats amb la gegant experiència dels antics, però sempre s'arribava més alt si aquests nans pujaven a les espatlles dels clàssics. És a dir que no s'han d'enfrontar termes sinó pensar que la modernitat dels nous descobriments, sigui en art o en enologia sempre pot sumar a la tradició i avançar en coneixement.

M.F.

BCN VANGUARDIA

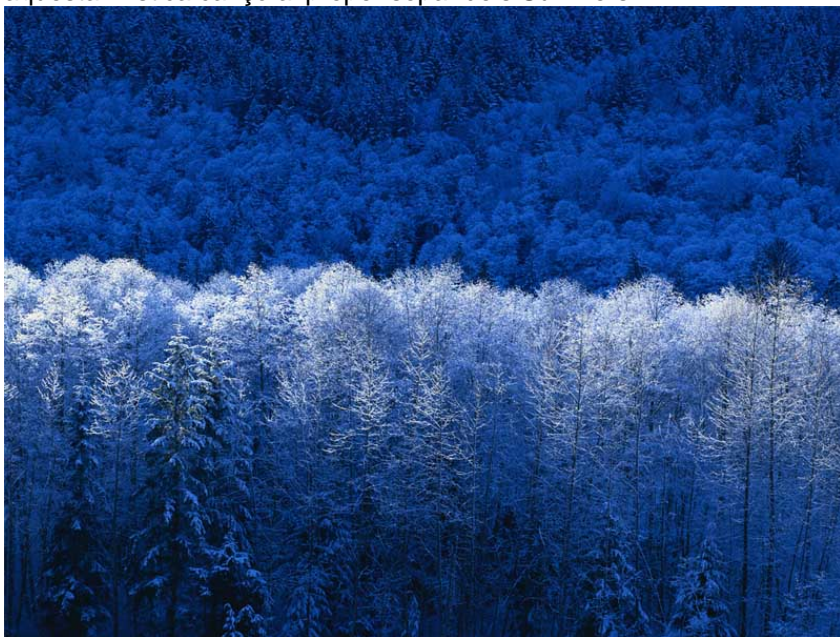
En el Mercat de santa Caterina es varen presentar les novetats que aportarà la fira. Sobretot el congrés de gastronomia BCN Vanguardia. El comitè tècnic format per Joan Roca, Manolo de la Osa, Fermí Puig, entre d'altres va estar present per saludar a la benvinguda fira que es fa a Barcelona cada dos anys. Alimentaria compleix 30 anys i s'assenta com la segona fira mundial dedicada a l'alimentació i a les begudes. 15 salons (exposicions, intercanvi, interlact, intervins, mundidulce, restaurama (HORECA), Olivaria, etc. El Foro Internacional de l'Alimentació, Congrés de la Dieta Mediterrànea. A més, Alimentària oferirà als visitants diversos actes lúdics, de demostració o formatius com "Espanya, el país de los 100 quesos", Vinorum, "La España de los aceites de oliva", etc. BCN Vanguardia serà la cumbre dels millors restauradors del panorama internacional que albergarà a la segona edició del Concurs d'Escoles d'Hosteleria i Restauració i al Concurs Cuiner de l'Any. La Ville Gourmande concentrarà un seguit de sessions dedicades a la gastronomia i l'enologia. Podrem veure en acció duos com Carme Ruscalleda cuinant amb Juan Mari Arzak. Que vagi de gust!

MERITXELL FALGUERAS

L'ACS A VINISUD TAST DELS VINS DE LANGUEDOC

Un grup de sumillers catalans i matutins es van reunir per agafar un autocar que els portaria a Vinisud a la fira de Montpellier el dilluns 20 de febrer...per tornar el dia següent, més cansats, però més integrats. La majoria ja es coneixien però després de tantes hores de autocar, pel·lícules, música, tastos i àpats es van conèixer encara millor. I sobretot van aprofundir en el coneixements dels vins del Languedoc... La quarta regió de França que actualment compte amb més de 45.000 hectàrees dedicades als vins de DOC amb un mosaic de 18 Denominacions d'Origen: *Cabardès, Clairette du Languedoc, Corbières, Coteaux du Languedoc, Faugères, Fitou, Blanquette de Limoux, Crémant de Limoux, Blanquette de Limoux Méthode Ancestrale, Limoux blanc, Limoux tinto, Malpère, Minervois, Minervois la Livnière, Saint-Chinian, Muscat de Frontignan, Muscat de Lunel, Muscat de Mireval, Muscat de Saint-Jean de Minervois*. Les xifres claus de la regió són una mitja de 1.500.000 hectòlitres dels quals un 81% són vins tranquils, un 7% rosats, un 5% blancs i un 3% moscatells naturals amb DOC i un 4% d'escumosos.

Els nostres sumillers van tastar part d'això i després van agermanar-se amb els elaboradors i equips humans del Languedoc en un sopar a "Coteaux du Languedoc" on la coral de la regió els premià amb un seguit de cançons típiques franceses. Malgrat tot, el lema de l'autocar va ser un altre... una cançó índia que no va parar de sonar! Esperem gaudir d'un exclusiu tast dels vins del Languedoc; i qui sap si ballar aquesta mística cançó al proper sopar dels Sumillers...



Fotografia del grup que va viatjar plegat a Vinisud sota la tutela dels presidents de Tarragona, Toni Bru; Girona, Josep Roca i Barcelona, Josep Baeta o propers concursants com César Cánovas. Alice Dessaint, com a responsable de SOPEXA va acompanyar al grup de sumillers catalans pels tastos del Languedoc.

NOTES DE TAST

☛ Es va realitzar "La Nariz de oro" un any més i ja tenim nou classificat d'aquest any: Josep Martí Galofré, del restaurant Mas Pla a Valldosera. Aquest tarragoní ens representarà a Madrid el proper mes de juny. Molta sort!

☛ Copesco&Sefrisa va organitzar un show room el 22 de febrer amb vins espectaculars en el Palauet. Distribuïdors com els de Muga, Pol Roger, B.Philippe Rotchschild i Taylor's entre d'altres marques oferien el tast dels seus millors productes.

☛ El passat 27 de febrer més de 300 persones varen passar per la Torre de Can Roca per degustar els millors vins alemanys a de la mà d'en Josep Roca. Un tast imprescindible per a qualsevol sumiller que vulgui aprendre del SUMILLER en majúscules que tenim, el Pitu. Any rera any, el peregrinatge a Girona es va assentant com un dels tastos més esperats.

☛ I amb tants d'Oscars a l'Acadèmia del cinema hem volgut preguntar als nostres sumillers que ens recomanin les seves pel·lícules predilectes: en Jordi Bort ens recomana "Los gritos del silencio" i en Ferran Centelles "Mondovino". Recordem que hi ha pel·lícules on podem trobar el món sensorial com: "La grande bouffe", "El festín de Babette", "Entre copas", etc. I "Días de vino y rosas" on explica la problemàtica de l'alcoholisme. Esperem les vostres suggeriments a amorevino@gmail.com. Ens veiem a Hollywood!

PROPERES ACTIVITATS

- Del 6 al 10 de Març tots els sumillers ens trobarem pels passadissos de l'Alimentària i sobretot a Vinorum. Recordeu que a part de les activitats que es realitzant al voltant de la fira (els vins de "la Música del vi" Vila Viniteca o els vins que ens esperen a Can Ràfols dels Caus) a Vinorum i a molt de tastar, escoltar i veure (i beure!)...
- Ens agradaria repetir el tast de vins clàssics versus moderns a Tarragona, Barcelona i Lleida. Doncs va ser un exercici de reflexió i de diàleg entre els assistents i els vins que deien tot allò que les contra-etiquetes callaven...