

VINS I CAVES CATALANS

En aquests dies de l'any, tot començant-ne un i havent-ne acabat un altre, sembla que sigui força escaient parlar de vins i de caves. Mentre escric això encara ens queda Reis, un altre dia d'excessos gastronòmics i en certa mesura alcohòlics, (sempre que no haguem de conduir, es clar), i gairebé tots ja hem pensat tant en el menú com en les ampolles a posar a la nevera per compartir, el dia 6, amb familiars i amics.

També penso que és força avinent escriure sobre caves i vins quan és força recent el rebombori d'un suposat boicot que des de diferents llogarets de la "España (aquesta va amb ñ) profunda ", arran d'unes inoportunes i provincianes declaracions polítiques , es volia fer a aquests productes catalans. Durant unes setmanes s'ha parlat molt del tema. Crec que fins i tot massa. Sens dubte hi ha milions i milions de coses millor de què parlar .A mi per exemple se'm acut que el vergonyós nivell de l'ensenyament primari i secundari a Catalunya , a anys llum de qualsevol altre país europeu (la inversió catalana en el tema és penosa), o la descapitalització brutal de la sanitat pública del nostre país serien de ben segur temes més profitosos i prioritaris. Tot quedant-nos a casa, es clar. No obstant de tot s'aprèn i a la fi esdevé útil. Fins i tot de les majors rucades se'n treu algun ensenyament. Qualsevol que hagi seguit el tema, tot i que només hagi estat per a sobre, haurà pogut pres nota de la ploma de cadascú i en un futur , en diferents circumstàncies, segurament, li podrà ser útil. Des de la meva vessant de gastrònom aficionat hi ha hagut un aspecte, unes dades , de les que s'ha parlat abastament i que m'ha semblat força interessant que es divulgessin una mica . Em refereixo al consum de cava nostre a la resta d'Espanya. No és que s'hagi de menysprear ningú, no cal, però eufemísticament podríem dir que no és que Madrid sigui un client excepcional pels xampanyers del Penedès. Que el boicot s'haurà notat és evident, però per sort hi ha mecanismes compensatoris (l'exportació, el consum interior, etc), per a parar el cop, i que ningú hagi de pagar les conseqüències. M'ha agradat que això es divulgés perquè crec que era un fet poc conegut. Però allò que encara es coneix menys és l'irrisori consum a Espanya de vi català. No recordo exactament les xifres, (va comentar-m'ho l'any 2003 l'Albert Puig, responsable de relacions públiques i institucionals dels cellers Torres) , que en el nostre país el consum de vi de la Rioja i de la Ribera del Duero és més dels triple i el doble, respectivament, que el dels vins d'aquí. O potser més . Se que ho vaig considerar una barbaritat. O dit d'una altra manera que si d'un dia per l'altre a tot Catalunya es deixés de consumir absolutament vins d'aquelles contrades, més d'un celler d'allí hauria de tancar. D'altra banda no crec que s'hagi de fer mai una barbaritat així. En aquests boicots hi acaba perdent tothom , fins i tot qui els impulsa, perquè hi ha molta gent a Catalunya que es guanya la vida comercialitzant vins de la Rioja, Ribera, Somontano, etc.

L'Albert Puig em va comentar que som l'única regió vitícola del món que pot exhibir el blasó de consumir més vi de fora que de dins, en una desproporció absoluta . I a mi se'm acut dues explicacions; que som un país , gustativament parlant, meravellosament obert , generós i delerós de nous tastos o que pel contrari som uns provincians incultes i acomplexats per tot allò que ve de fora. Quan un observa , especialment, a "Can Fanga", el folclorisme de la barretina, la senyera i el futbol i d'altra banda és conscient, per exemple, de la ridícula tirada dels llibres en català , una de les úniques eines veritables de difusió de la nostra cultura , se n'adona que som una terra més de paraules que de

fets i que potser ens decantaria més per la segona explicació . No ho se. Probablement la veritat , com en tot, deu estar en el bell mig. Deu ser un aiguabarreig d'ambdues causes, amb major o menor proporció .

No sóc un expert sobre els vins, però sí que em puc ventar d'haver conversat amb algunes persones d'aquí que viuen el vi, (més que viure del vi) , amb una intensitat absolutament corprenedora . I també puc ventar-me d'haver tastat amb tots ells, molts vins catalans amb una riquesa de sabors i de varietats difícil d'explicar, tot i que a part d'altres consideracions políticossocials introductòries , (per les quals em perdonareu), aquesta explicació és la veritable motivació d'aquest article. L'empresa és difícil no tant perquè ja he avançat que ho faré des del punt de vista del aficionat privilegiat pels companys de taula si no per la por d'oblidar-me d'algun vi o alguna persona.

Començarem esmentant a algú ja esmentat en un començament ; parlem de Torres. No es pot parlar del vi a Catalunya, de la puixança del seu coneixement al nostre país, sense reconèixer'ls una important contribució . Molts i molts amants del vi, a part d'algun Rioja, referència perenne encara en moltes infanteses enològiques, han començat a estimar-lo amb un primer "Sangre de Toro", amb un fresc "Viña Sol" i fins i tot serven l'agradable sorpresa d'aquell primer "Viña Esmeralda" que acompanyà la llagosta d'aquell cap d'any. Més d'un , encuriósit , s'adonà llavors que una mateixa marca defenia , venia, el consum de molt diferents vins i això li va donar peu a continuar amb l'aventura del coneixement de nous tastos. Vingué després el Gran Coronas, (vins catalans eren premiats fora!), el Mas La Plana, era la dècada dels 80, i els altres celebrats vins de Finca, allò que a la resta d'Espanya diuen de "Pago", sorprenien a propis i a estranys. El fragant Sauvignon franc del Fransola , el potent vellut del Pinot Noir del Mas Borràs o la sorpresa de la blanca complexitat del Chardonay en el Milmanda. Amb aquest vi vaig aprendre el plaer enològic, la voluptuositat i la riquesa de tastar-ne un dels darrers anys del segle XX , ben entrat el XXI. Els experts, aquells que en saben, diuen que el vins bons, els vins per excel·lència, són els negres, però a mi que mai em facin escollir entre el millor d'un d'aquests i un blanc evolucionat amb anys, condicions i qualitat. Tot te el seu moment i la seva companyia adient.

Torres tingué el mèrit , la visió, d'apostar per espècies foranes a Catalunya, quan només ho havia fet prèviament Jean Leon i alhora treballar amb les espècies del país; el garó el Samsó del mític Grans Murallès o amb el xarel·lo del Nerola i en els primers mesos del 2005 veurem que ens porta el seu primer Priorat. Per no parlar de la recuperació d'espècies autòctones d'abans de la fil·loxera de les quals ja gairebé s'ha perdut fins i tot el nom . Aquesta diversificació ha beneficiat al celler, al client i de retruc a la competència. Josep Maria Pujol-Busquets des de Tiana- Alella, des de la seva Alta Alella , sempre diu que el seu màxim aliat , de la majoria d'enòlegs i/o productors de vins catalans, ha estat Torres. Perquè l'oferta diversificada de Torres ensenya al consumidor que s'inicia en el món del vi que no n'existeix un de sol , que n'hi ha molts, que és absurd i fins i tot pobre d'esperit "casar-se" amb un de sol, quan, com hem dit, tots tenen el seu moment i la seva companyia . En Josep Maria te molt clar que molts dels seus clients han arribat a ell , als seus vins, al món de l'enologia , gràcies a Torres que des de sempre ha defensat amb fets, la necessitat d'aprofundir en el vi, en els vins si es vol arribar a conèixer i estimar aquest món. Ja ho diu el gran Agustí Peris, un filòsof que fa de sommelier i d'assessor enològic ; només s'estima allò que es coneix. Perquè paga la pena arribar als vins d'en Pujol-Busquets, tot i que no es gens fàcil fer-ho perquè la seva producció és petita i indefectiblement cada any acaba les existències, i més si les tingues. Com també val la pena arribar a ell, escoltar-lo i veure'l moure's en la seva salsa. En Josep Maria és una mena d'home del futur , una persona amb l'estranya habilitat per saber posar-se en el temps, mentalment, a on la majoria arribaran

dins d'uns anys, fins i tot avançant-se a les necessitats , a les voluntats del consumidor. Per a mostra un botó; la recuperació pel seu Maresme de la varietat Mataró, (també coneguda si no estic errat com a Monastrell), i que havia desaparegut a Catalunya. D'aquest raïm ha sortit un vi , que ell anomena també Violeta, lleugerament dolç , que acompanya a la perfecció la xocolata i que a la majoria dels restaurants catalans , des dels més clàssics fins els innovadors , durant uns mesos ,(ja us he dit que la producció és molt limitada), desbanca als altres, pel meu gust excessivament dolços per segons quines xocolates. Treballa també la pansa blanca , el raïm autòcton de la Denominació d'Origen (D.O.) d'Alella i que equival , ve a la llarga a ser la mateixa , d'una de les tres amb les que es fa el cava al Penedès,(no em feu dir ara quina , si el macabeu o la parellada, perquè no ho recordo). I te un negre, l'Orbus, d'aquells potents i compactes. Conectat des de fa molt de temps al món de cava , especialment des de Parxet, posteriorment amb el Cava Privat , amb el tipus Mirgin ha revolucionat el mercat xampanyer. Tot allò que havíem dit d'en Josep Maria s'evidencia davant d'una ampolla d'aquest Mirgin. Tant l'embolcall luxosament metàl·lic com el sabor del seu contingut, és un cava de reserva (no d'aquells excessivament joves que trobem al carrer), sedueixen a l'instant. I no parlem del Mirgin rosat. I em deixo coses...

Recordo ara un blanc amb Viogner que em va deixar tastar a l'Alimentària del 2004 i que em va encantar. Un factor comú a tot allò que fa és que totes les varietats , tots els cultius, segueixen el mètode biològic. Que a més de limitar el us de certes substàncies en l'elaboració vitícola aprofita certes sinèrgies naturals , com seria plantar pèsols entre els ceps per a protegir-los d'alguns enemics animals. I com és lògic a més de la protecció s'obtenen uns deliciosos pèsols del Maresme.

Parlant de l'agricultura ecològica o biològica és inevitable referir-se a Josep Maria Albet i Nolla , perquè ell fou el primer, fa un grapat d'anys, quan ningú a la resta d'Espanya crec que s'ho plantejava , que apostà , va anar a totes, amb l'elaboració de vins ecològics . Posteriorment i amb diferència , vingueren els demés. Els vins d'Albet i Nolla on hi està implicat la família sencera, que conta també amb la força i saviesa de l'enòloga Marga Torres, foren gairebé introbables en els seus començaments ja que es venien en la seva major part a l'estranger. Un cop han anat creixent tots n'hem anat podent gaudir amb relativa facilitat. Ara és estrany el restaurant català , que no en tingui alguna ampolla en las seva carta.Com Torres, però a més petita escala , Albet i Nolla ha apostat pel cultiu i el treball individualitzat per varietat de raïms, (sense oblidar alguns "cupatges "molt interessants en alguns vins i caves), autòctons i forans , del que tenen cura, gairebé gra a gra, a les petites terrasses sota el port de l'Ordal . Introduint altre cop records personals us parlaré d'una ampolla d'Albet i Nolla , un Chardonnay de l'any 93 que vaig tastar el 2003 a Cal Xim. Quan L'Albert Jané digué de tastar un blanc evolucionat , envellit, vaig tenir la primera notícia que hi havia vins blancs que no només no es feien malbé , si no que guanyaven amb el temps. Ens el van decantar ,(segona sorpresa), i vaig poder apreciar llavors allò que anomenen aquells que en saben sabors terciaris, que sorprenen molt en un vi blanc fresc. Més endavant ,al llarg de la conversa, tast a tast, vaig anar entenent allò que havia llegit sobre que el vi és un ser viu que evoluciona. Vaig saber apreciar com un sabor que en un principi no m'acabava de plaure, s'anava obrint amb noves i més plaents guspines gustatives. Aquell dia a la taula del darrera conversaven i dinaven dos enòlegs estrangers, un de suis o danés, campió aquell any en el concurs del seu país i un de francès afincat a Catalunya, i que penso que és una de les dues o tres persones que te a Catalunya el prestigiós títol de "Master of Wine". Crec que bevien un Mas Vilella de Jané Ventura, és a dir de l'Albert de la persona amb la que conversava, i això va donar peu que el meu company de taula s'interessés a explicar-lis el seu vi i no tenint-ne prou demanà dues copes per a

convidar-los a tastar la joia enològica que nosaltres estàvem bevent. L'Albert els hi explicà que era un Chardonnay català d'uns 10 anys, fet a tot just 1 km d'on dinàvem. Mentre els hi servien, em va semblar veure certa cara de dubte i compromís, que va mudar ben aviat en sorpresa quan l'oloraren i en satisfacció quan el tastaren. Varen comentar que aquell vi havia d'haver estat elaborat amb unes condicions excepcionals, en un any de bona collita i guardat també d'una forma molt acurada, (més endavant us parlaré dels avantatges d'escollir un proveïdor de confiança), per a conservar aquelles característiques d'una forma tan sencera i complerta. Acabarem amb l'Albet i Nolla recomanant que proveu algun dels seus vins de col·lecció, també el sorprenent vi de postre, el Dolç Adrià, o fins i tot algun dels seus caves i ja ens quedarem amb l'Albert Jané que com us he avançat és el responsable, juntament amb el seu germà Gerard i el pare d'ambdós, del celler Jané Ventura. Aquesta família treballa una zona del baix Penedès que si no m'equivoco te terres al Vendrell i a la Bisbal del Penedès. Com tota la gent amb iniciativa del Penedès també van posar-se a treballar amb varietats de raïm negre foranes, el merlot i el Cabernet Sauvignon. Els seus dos vins de Finca, el Mas Vilella i el Finca Els Camps són dos grans sorpreses enològiques per a qualsevol bon aficionat als vins d'arreu del món. Com també ho és el Margalló, no considerat un vi de Finca, però sempre una elecció segura. No obstant aquesta aposta diversificadora reivindiquen com a pocs el treball en els raïms autòctons. El Finca Els Camps blanc fet amb Macabeu, és l'expressió més alta, des del meu punt de vista, de dignificació que s'ha fet d'aquest tipus de gra de raïm a casa nostra. Fins i tot begut el mateix any, tot i que seria d'aquells d'interessant guarda particular, mostra una riquesa gustativa, una complexitat, també versatilitat combinatòria o de maridatge, molt gran. És l'ideal per deixar en evidència, pujar-li els colors, o donar una lliçó d'humilitat a qualsevol "expert", invitant-lo a que encerti la varietat de raïm de la qual ha estat fet. Recordo un recent dinar de bons degustadors on començarem els entrats amb aquest vi i un Can Feixes, (si no recordo malament de Chardonnay), i quan amb un arròs negre meravellós ens va tocar passar a un celebrat negre, diria jo que una mica de disseny, amb un olfacte "10", el tast a boca ens va semblar un xic pobre, insuficient i curt, especialment per allò que ens havia insinuat a nas. Veníem d'uns blancs d'extraordinaris d'aquells que reivindiquem, cada dia més i més, els bevedors aficionats com uns dels plaers més agradables de l'experiència enològica. I continuant amb la dedicació a les varietats autòctones destacar les crec que poc més de 600 ampolles que van treure amb un monovarietal de sumoll, que es molt característic de les nostres contrades i que poques vegades s'utilitzava fora de "cupatges", per acabar d'arrodonir altres vins. De Jané Ventura, esmentar finalment els seus caves de reserva, (van ser dels primers de fer caves sense licor d'expedició), que com tots el seus productes tenen, també des del meu punt de vista, una immillorable qualitat preu. Posats a parlar de caves de reserva és inevitable referir-se al "Salvatge" de Caves Nadal, un cava amb una proporció de fidelització i gairebé adoració sorprenent amb persones amb bon nivell de coneixement enològic. És un cava que crea una mena d'addicció entre els seus consumidors habituals que coneixen de manera inversemblant, amb exigència, l'esperit que el mena i que s'explica per la seva tipicitat i la seva extraordinària qualitat. Si se'm permet descriure'l amb un símil literari diria que vindria a ser com una de les obres mestres d'algun escriptor rus; un Tolstoi o un Dostoiesky. Potent, fresc i profund. La filosofia de caves Nadal ha estat sempre defensar la qualitat per davant de la quantitat i tant el seu cava brut com els altres caves de reserva, tant l'anomenat Especial com el Ramon Giró be mereixen ser recordats per posar fines bombolles a aquells dies especials, (valgui la repetició), que hem de saber trobar, més sovint d'allò que realment fem, per a compartir amb la gent estimada. Abans de deixar Caves Nadal esmentar tres de les creacions del

seu enòleg en Manel Aviñó que malgrat la seva gran qualitat, i a cops originalitat contracorrent, no han estat reconegudes com mereixen; la primera el blanc de xarel·lo i una mica de Macabeu (en Josep Roca , del Celler de Can Roca, referència en el món del vi, el reivindicà un dia davant meu), el dolç d'Octubre i el sobremadurat, de verema tardana 1510 del que es podria dir, tot fent una hipèrbole explicatòria , que és massa gran per aquest nostre petit i a cops míser país.

Venint de parlar d'en Manel Aviñó, em ve a la memòria que aquest amic meu fou el primer que em parlà d'en Joan Milà, el savi Joan Milà, enòleg i mestre de molts enòlegs. En els darrers anys el seu nom està especialment lligat al seu Celler Mas Comtal tot i que es fa força difícil trobar alguna part d'Espanya , on aquests home no estigui embolicat assessorant a algun altre enòleg o fent ell mateix vi. Des de la Conca del Barberà, a Castella, passant per Galícia i pel Somontano. Tot estant unes hores amb ell , és habitual escoltar-lo rebre trucades de més d'algun alumne o col·laborador avantatjat que s'ha trobat en alguna circumstància que el començava a superar i que en Joan amb poques paraules li indica allò que fer per sortir-se'n . És un home de poques paraules, a cops fins i tot sec, extraordinàriament crític ja que té un criteri enològic també gastronòmic ,propi, difícilment superable . Algun cop l'he vist davant meu identificar sense cap dubte el vi d'un altre enòleg , mentre aquell no acabava de sortir-se'n de la cata dels seus propis productes. En Joan és una enciclopèdia del vi, tant espanyols, com italians (coneix força be aquell país) , com francesos i el caracteritza, més enllà de tot allò que us he explicat sobre ell , la seva extraordinària generositat cap a els altres. El seu pare, a casa seva, ja feia vi, però era una persona que creia molt en les possibilitats de les Cooperatives a l'hora de fer l'ho. Fins l'arribada de Covides , en els darrers anys, semblava que el temps no li donaria la raó. L'evolució d'en Joan a Mas Comtal ha estat força interessant .Va començar amb vins joves amb blancs , un negre sorprenent i un rosat que en poc temps fou una referència indiscutible a les cartes del restaurants que intentaven estar al dia de la bona qualitat i també de l'actualitat. Es diu que ell ha estat el culpable de reconciliar amb aquests tipus de vi molta gent que el menyspreava una mica i que el considerava de segona categoria . Més endavant , amb vinyes més velles vingué l'Antistiana , un negre d'extraordinària qualitat i que jo sempre demano quan vaig acompanyat d'un grup d'amics en el que hi ha tant entesos, bon aficionats, com persones que tot just s'inicien. Recordo no fa molt un bon dinar a la Iaia Amèlia , al carrer Sardenya , gairebé cantonada Corsega, a Barcelona ,on hi havia companys de València, Sevilla, Madrid , Múrcia ,Lleida i Barcelona i on ens beguérem 4 ampolles d'aquest vi . Sense excepcions tothom va prendre-hi nota del nom .Finalment amb vinyes que ja considerarà prou velles va començar amb un vi de màxima complexitat, el Petrea , del que n'hi ha també de blanc i de negre, aquest darrer si no m'equivoco qualificat amb un 90 sobre 100 pel Robert Parker el "gurú " americà del vi. Respecte al blanc esmentar que és un Chardonnay amb gran personalitat i que en recordo un Magnum del 2000 que obrírem escassament fa un any amb un grup d'amics al celler de cal Xim. Encara avui algun dels companys de taula d'aquell migdia em diuen que és el millor vi blanc que han tastat mai. I finalment entre allò que fa en Joan a Mas Comtal destacar en un principi el seu cava i més endavant, farà tot just dos Nadals, el seu "vaca " , un escumós amb un tast i una escuma molt agradable i característica , fora de la DO cava, i que aquest anys va rebre una medalla de plata a la qualitat a una plaça tant difícil com és París. En Joan va estar també implicat en una història t important duta a terme al Penedès on Carles Esteva comprà la històrica finca de Can Ràfols dels Caus i començà a fer famosos aquell celler amb blancs i negres excepcionals. Destacarem el negre anomenat Gran Caus, considerat com una joia enològica i en el qual com ja hem dit en Joan en va tenir una important col·laboració. Més endavant (

encara avui), desenvoluparia les tasques d'enòleg en aquell celler en Jordi Cantí, un treballador infatigable i una persona amb un profund arrelament a la seva terra. Fruit de les seves mans, del seu treball en aquell celler, destaquen petites perles com el blanc xarel·lo pairal i un que si no recordo malament es diu "La Calma" i que està fet amb un raïm italià anomenat "incronzo-Manzoni", que com el seu nom indica és fruit del creuament espontània de dos tipus distints de raïms. En la visita que li vaig fer pel meu primer llibre recordo haver tastat directament de la barrica el segon any d'un "Cau Lubis", una altra de les ninetes d'en Carles Esteva, que em va semblar excepcional. En Jordi defensa treballar tant en varietats diguem-ne difícils pel clima del nostre país com el Pinot Noir o el Cabernet franc i alhora creu en varietats autòctones menystingudes com el sumoll. Fins i tot va provar de treure'l com a monovarietal però, diguem-ho així, la conjuntura no li fou, en aquells moments, propícia. Em digué que un vi fet amb amor i paciència d'aquest tipus de raïm està destinat a ser el Pinot Noir del Penedès. Capítol apart mereix el vi del Priorat, una denominació d'origen amb una potent llegenda, que llanguia l'oblit dels justos, l'abandó més miserable d'uns governants que només no hi invertien si no que hi especulaven i provaven de delmar l'ho més. Un dia arribà allí René Barbier, fill i net de productors de vins, aquells que donaren nom a una marca comercial que, actualment, no te res a veure amb ell. El seu enamorament de les terres de Gratallops feu que amb l'ajut familiar decidís comprar unes terres on hi havia antigues vinyes i comencés a fer vi, primer pel consum propi i dels seus amics i després quan d'altres s'havien apuntat al seu somni, començà a fer un dels millors vins que es fan avui en dia al món; el Clos Mogador. En els darrers anys sempre ha estat en totes les classificacions internacionals serioses entre els 5 ó 10 millors. Quan ell va arribar al Priorat la principal font de riquesa d'aquella comarca eren les pensions de jubilació (aquesta és una dada verídica), la comarca més abandonada de Catalunya i ara les seves terres es paguen a preu d'or. Es podrien fer moltes consideracions però l'única que a mi m'interessa destacar és que bona part de la gent que hi havia marxat ha pogut tornar-hi per a guanyar-se la vida més que dignament. És un dels exemples de com l'enologia de qualitat ha permès assentar a la gent en el seu territori i ser una font de riquesa que ha començat a irradiar a comarques properes com el Montsant. On hi podem trobar entre d'altres el vi Laurona i els 6 Vinyes, també recomanables. I tot, repeteixo, pel somni d'un home, en René Barbier, que com ell els digué un dia a alguns destacats polítics, no cobra per ser català. Els 3 ó 4 cops que darrerament he recorregut el Priorat, tot servant aquelles tristes carreteres, recordatori d'allò que no ha de fer una administració pública amb els seus conciutadans, m'adono que les coses han canviat favorablement.

Abans de deixar la província de Barcelona i conscient que em dec deixar a algú, (per exemple els excepcionals vins ecològics de la Torre del Veguer, amb una malvasia blanca ideal per acompanyar la carn fina d'au), cal fer esment de l'esforç de la gent del Bages que rere la fil·loxera deixà de ser la zona per excel·lència de producció de vi per gairebé desaparèixer, i que començà a retornar en els darreres anys amb força amb els vins d'Abadal, d'en Valentí Roqueta, i els de Soler-Gibert, que entre altres variants forànees destaquen amb el seu autòcton i excepcional Picapoll. Un altre dels vins blancs catalans que fàcilment podrien fer empal·lidir d'enveja a molts i molts afamats Chardonnays d'arreu. Hi ha gent més entesa que jo que m'ha dit que el Picapoll és una mica irregular d'any en any i que per això la qualitat varia. Però si voleu que us sigui sincer, jo mai ho he notat.

Sobre la província de Lleida fer esment dels vins de Torre del Remei, tant l'Oda com el Gotim bru, són vins amb els quals sempre es queda be. I amb consta, perquè m'ho comentà un dia un destacat restaurador d'aquelles contrades, que són gent que sempre

han estat al costat de la seva gent. També d'aquí em deixo més d'un exemple interessant, però ara m'interessa destacar els vins d'Artesa de Segre, una comarca, on també hi havia hagut ancestralment molta vinya i que gairebé n'havia estat arrencada tota. Allí hi hagué un pare i una filla que tot i ser titllats de bojos s'atreverien de nou a somiar desperts i aconseguiren, amb l'ajut d'en Joan Milà fer entre altres els Cristiari. Aquest vi també es troba a les cartes dels restuarnts menys del que caldria, però si en teniu l'ocasió tasteu-lo. M'ho agraireu.

Finalment, (sóc conscient que m'estic fent excessivament llarg), esmentar que conec encara menys que els altres els vins de Girona , des de Calonge, fins els de la DO d'Empordà, però us asseguro que m'hi estic posant. El darrer estiu en una primera visita que vaig fer a la botiga de Palafrugell Licors Grau, estant convidat per un amic a Pals i en una segona aprofitant una anada al Bulli per veure com hi treballaven in situ, vaig conèixer a un dels sommeliers que hi treballa, l'Eduard, i que m'ha fet conèixer Cabernets Sauvignons excepcionals com els de "Mas Vida". A part de voler fer-lis propaganda,(tot amant del vi ha d'anar algun cop a aquest paradís on hi perfectament exposades milers i milers d'ampolles de vins nostres i d'altres contrades), existeix la voluntat de voler introduir la figura del venedor de vins , de l'entès que està darrera d'un taulell i que gratuïtament, perquè normalment això no es cobra , t'encomana aquesta estimació pels vins. I part del coneixement que ha anat bastint amb tastos i viatges. Us aconsello que us busqueu els vostres.Com en el cas dels vins us aniré enumerant alguns dels que jo he anat trobant. Començarem per Barcelona i per Toni Falguera del Celler de Gelida , que el primer cop que el vaig visità em recomanà un vi austriac de verema tardana que mesos després vaig fruit uns dies de vacances de Nadal amb el nostre formatge blau, l'excepcional Molí de la Llavina de Centelles. Afegiré que, tot i que no el conec directament, cal visitar a Quim Vila de Vila Viniteca del carrer Agullers, que tot i la seva joventut fa prop de vint anys que es dedica a això dels vins. De Tarragona destacar a Licors Figueres, específicament la persona d'en Jordi, i de Lleida tot i que hi conec a un bon home que sembla viure amb molta profunditat el món del vi, no us en diré el nom ja que no m'agrada que no em reconeix el dret d'escriure els meus llibres en català. Penso que tothom te dret d'escriure com vulgui, o com pugui, però si els catalans no escrivim (i llegim), en català difícilment algú ho farà per nosaltres.

Tornant en el cas de Licors Grau (eldimoni és gironí!), on s'és atès per un sommelier esmentar que aquests professionals poden esdevenir autèntics amics i proveïdors d'informació enològica. Un dels més significatius , sens dubte, és en "Pitu " Roca del Celler de Can Roca de Girona. Tota recomanació seva mereix ser apuntada , fruita i recordada. La seva estimació pels vins no només et fa confiança en la qualitat del vi que està tastant si no en la seva conservació. A pocs llocs a més de l'esmentat pot un arriscar-se a celebrar una ocasió amb un vi especial, un blanc evolucionat, com jo he fet més de dos cops a Cal Xim. El restaurant de Sant Pau d'Ordal d'en Santi i d'en Fidel Amigó és com una mena de miratge en el desert. I per acabar fer esment a quatre sommeliers, molt diferents i alhora complementaris ,amb els que t'has de deixar portar amb el ulls clucs en els seus respectius llocs de feina; en Cèsar Cànovas, en el Raco d'en Cesc; l'Àlex Duran del Gran Hotel la Florida; en Josep Martínez del Via Veneto i en Santi Olivella del Cata 1.81.

L'article comença a acabar-se, (ja n'era l'hora!), i sóc conscient que em deixo molts vins, tant per manca de memòria com per manca de prou coneixement en el tema .I passa una mica el mateix amb aquells que viuen el món del vi des de la botiga especialitzada o des d'un restaurant. Com he dit des d'un començament tinc l'excusa de no ser un expert si no un simple amant de la descoberta gastronòmica.

Cerqueu vins catalans, n'hi ha molts i molt bons, i deixeu-vos aconsellar per aquells que en saben i segur que quedant-vos més a prop ampliareu com no heu imaginat mai els vostres horitzons gustatius.
Molta salut!.