GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

A BON BOCÍ BON GLOP DE VI

Gastronomia | 25/01/2018 | 23:15

Hi ha molts refranys i dites que es refereixen al vi, a la relació entre el vi i el menjar

El vi, en la nostra cultura, és essencial per a acompanyar els àpats. Antigament, a més era considerat u aliment, i se'en bevia més que ara, fins i tot els monjos. A les cases de pagès i antigament en alguns restaurants de carretera hom oferia al primer que arribava un porró de vi com a símbol d'hospitalitat. Als restaurants solien ser uns porrons enormes, que no tothom podia aixecar.

Podríem definir el maridatge (mot que ve del francès mariage) de vins com l'art de lligar o harmonitzar el menjar- un producte, un plat- amb el vi corresponent, a fi que el gust dels dos elements quedi potenciat.

Els principis bàsics serien els següents: evitar els maridatges impossibles (per exemple plats amb vinagre com les amanides, o certs productes, com els espàrrecs); l´altre és seguir una seqüència ascendent: un vi no ha de fer ombra a l'altre i, per tant, començarem pels blancs, seguirem amb els rosats i acabarem amb els negres. Un altre principi general és que amb la cuina de la terra caldria maridar vins de la terra, si bé en circumstàncies diverses també ens inclinem per combinar un ampli repertori de vins del món, fora de l'àmbit dels Països Catalans (que, en general, no es té en compte i, fins i tot, és potencies, a les cartes, els vins forasters, particularment d'Espanya).

Des del punt de vista històric, l´ associació del menjar amb certs vins ha existit sempre. Francesc Eximenis, per exemple, comenta que combinar un vi generós amb figues és la millor cosa del món, i fins i tot, adequa els diversos vins que pren el seu gurmet- "El golafre eclesiàstic"- amb les estacions, ja que cadascuna comporta uns productes i uns plats i salses determinats.

Jo crec que un sommelier hauria de ser, per damunt de tot, un "psicoenòleg": és a dir, hauria de conèixer o intuir l´estat d'ànim, els requeriments socials o d'status, l'edat i , naturalment, el gust personal, sempre respectable. L´enòleg Agustí Peris ho ha definit d'una forma perfecta: "S'ha

d'escollir el vi segons el moment. Analitzar un vi és com deixar-se endur per les mirades i els gestos de les persones".

El vi modifica el gust del plat, i viceversa: heus aquí el principi bàsic, que no corresponen, per tant, el tast de vins sense res més, sigui de tipus professional o hedonista. L'expressió castellana "que no te la den con queso" ve del fet que, segons es consta, quan un client anava a un celler de la Manxa adquirir un vi, el vinater li feia tastar amb l´ acompanyament de formatge: com que aquest maridatge funciona molt bé- i el gust del vi en queda potenciat-, el futur comprador trobava aquell vi boníssim.

VI CALENT

A molts països europeus, els vins calents, aromatitzats i d'espècies (d'origen medieval, com es pot veure també en els nostres antics receptaris) constitueixen una beguda típica de certes festes i, particularment Nadal: aquesta tradició encara existeix als Països escandinaus, a Alemanya, a Hongria i altres països del nord i est d'Europa, així com a Anglaterra (grocs, ponxs o "punys", bichof, etc.).

També a Andorra hi ha un vi calent tradicional, així com a la Vall d'Aran (Vin cau).

Ingredients

1 l de vi (normalment negre)

100 g de sucre

1/2 canó de canyella

1 pela de llimona

2 claus

una mica de nou moscada ratllada

Elaboració

En una olla o cassola de terrissa hi poseu el vi, el sucre, la llimona i les espècies i a foc no massa alt el feu escalfar. Quan sembla que vol arrencar el bull, cosa que es veu perquè fa una mena de capa blanquinosa, el traieu del foc i el serviu immediatament en gots o tasses.

Notes

Aquest reconfortant vi calent pot portar altres aromes de fruites o espècies, com macis (escorça de nou moscada), gingebre, pela de taronja, orellanes, prunes, etc.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/61457-a-bon-boci-bon-glop-de-vi.htm