



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

El món del vi i el cava (II)

Els vins de criança són vins de major durada, en part per l'elevada graduació alcohòlica

Hem de tenir present de quina manera s'ha de conservar el vi. El vi és un líquid molt inestable. El vi és un producte que evoluciona dins la botella i per això hem de conèixer molt bé en quina anyada es va elaborar i quan es va posar a la venda.

De forma general, els vins que es comercialitzen joves (vins de l'any o segon any) s'han de consumir en un espai curt de temps. Els blancs i rosats s'han de consumir dins el període d'un any després de la seva collita, així són més lleugers i mantenen totes les seves qualitats. És a dir, ara estariem consumint vins rosats i blancs joves de l'any 2020 o 21. Els vins joves, en poc temps, es comencen a deteriorar. Són vins que no s'han de conservar perquè van perdent frescor i aroma. No obstant això, també hi ha vins blancs amb molta estructura, com els «albariños» o els vins de Rueda, que degut a les seves característiques suporten millor el pas del temps i poden aguantar fins a 4 o 5 anys després de la seva collita.

Els vins escumosos (i cavas) també s'han de consumir d'immediat. En aquest cas el cava es mira de forma di-

ferent i pot admetre un poc més de conservació; però podem generalitzar que no convé emmagatzemar-lo molt de temps.

S'ha d'evitar aquesta mala costum de conservar botelles de cava per a dates assenyalades, i que només sigui un producte de celebració. També pot formar part del consum habitual ja que és un bon acompanyant per a plats freds típics de l'estiu.

Els vins de criança són vins de major durada, en part per l'elevada graduació alcohòlica, ben dotats de tanins, en definitiva amb unes característiques que fan que millorin en la seva evolució dins botella i es refinin fins a aconseguir el punt de màxima qualitat que serà el millor moment pel seu consum. Però una vegada arribat a aquest punt, el vi comença una etapa de declivi, això vol dir, que va perdent color, perd els aromes, es torna un vi sense cos i àcid.

Per fer-nos una idea: 4 anys són el terme mig de vida pels vins de criança, de 8 a 10 pels reserves i 15 o més pels grans reserves. Aquesta «regla» representa nombroses excepcions. Per això s'ha de conèixer bé el tipus de vi que anam a adquirir.

No és 100% així però hem de tenir en compte que cada bodega analitza a fons els seus productes i en funció de com anant la maduració, el temps, les col·lites, concentració alcohòlica, sucre i d'altres factors, treu el vi al mercat en el millor punt per a treure el màxim rendiment econòmic. Si una bodega pot



guardar un vi un poc més de temps per a guanyar més diners ho farà.

Com a emmagatzemar el vi

Per una bona conservació del vi és important disposar d'un bon lloc per al seu emmagatzematge i sobretot ara a l'estiu.

- Per començar, hem de cercar el lloc més fresc de la casa, (normalment les botigues).

- És important dur un petit control de la temperatura per saber quines són les màximes i quines les mínimes, per tal d'aconseguir, de la manera que sigui possible, una temperatura constant. El recomanat és de 12 a 15°C.

- La llum perjudica molt el vi, sobretot als blancs i escumosos. S'ha d'evitar la llum exterior, però naturalment serà indispensable una bombeta elèctrica per poder-hi veure, procurant que sigui el menys potent possible.

- La humitat ideal és del 75 al 80%, massa humitat podria les etiquetes i les caixes de cartró i el suro, fent que aparegués la podridura. Al contrari, si fos massa sec ressecaria massa els taps de suro i ja no farien la seva funció protectora.

- Una part molt important és la ventilació, la circulació d'aire és essencial. Una bona bodega ha de tenir respiradors o ventiladors perquè l'aire d'exterior hi circuli, però és important que els respiradors siguin fàcils de tancar per evitar temperatures massa baixes a l'hivern o càlides a l'estiu.

- Per altra banda s'ha de procurar no tenir electrodomèstics massa a prop de la bodega, ja que les vibracions també perjudicarien el vi. I per acabar, col·locar el vi en posició horitzontal de manera que el tap estigui en contacte amb el vi, per evitar que aquest es sequi, i si és possible, el coll un poc inclinat cap amunt de manera que si hi hagués existència de sediments aquests es precipitessin al cul de la botella. En cas dels vins escumosos les botelles han d'estar en posició vertical, perquè la mateixa pressió del cava fa que el tap de suro es mantingui expandit i s'evita que el líquid es posi en contacte amb el suro, disminuint el risc de que agafi el típic i desagradable "gust a suro".

A les imatges podeu veure un celler amb botelles de vi a Barcelona, la botella de vi del Firo i Xisco i un servidor amb una bona copa. El millor és gaudir del vi amb bona companyia...

CUINA DE TEMPORADA:

Creppes de llagosta

INGREDIENTS (2 pax.)

Dues creppes per persona

- Mantega, 1 manat de porros, 100 grams de xampinyons i 200 grams de pastanagues
- 1 llagosta viva de 500 grams (per cada 2 persones).

- Nata líquida, vi blanc o cava, sal i pebre bo blanc

ELABORACIÓ:

● Courem la llagosta dins aigua bullint amb sal i algunes verdures aromàtiques, calculant uns 10 minuts per cada 500 grams de pes de l'animal. Un cop cuinada la refredarem dins un bol amb aigua i gel, i la deixarem en remull fins que sigui freda.

● Extraurem la carn de l'animal i el cap, xapat en dos, el reservarem per a decorar els plats i les cames i el cos l'usarem per a la salsa.

● Tallarem a daus les pastanagues i els bolets i a juliana fina els porros. Ho ofegarem tot junt dins una olleta amb la mantega (deixarem tapat per a que es cogui amb el seu propi suc), assaonarem afegirem el vi blanc o cava (una copa generosa) i deixarem reduir una mica. Reservarem per al final.

● Amb una mica de mantega daurarem les closques i cames reservades, un cop tot es comenci a daurar ho flamejarem i ho matxucarem dins un morter. La pasta resultant la passarem per un colador finet i el suc resultant el farem coure amb la nata. Rectificarem de sabor i deixarem coure fins a aconseguir una salsa lleugera.

● Omplirem les creppes amb la farsa de verdures i la carn de la llagosta, naparem amb la salsa i servirem ben calent.



ESCOLA DE CUINA:

Temperatures de servei, un factor important.

● Cada tipus de vi s'ha de servir a la seva temperatura ideal, una temperatura inadequada podria modificar la percepció i les característiques del vi. Es diu que el vi negre s'ha de servir a temperatura ambient... I això és completament fals, i molt més ara a l'estiu. S'aconsella no consumir cap vi per damunt dels 20°C. I també no refredar-lo massa, ja que per davall de 4° s'anestesiaven les papil·les gustatives i no es poden percebre de mateixa forma els sabors.

- Blancs i rosats joves / Entre 6°C i 7°C
- Blancs i rosats amb cos / Entre 8°C i 9°C
- Blancs de llarga criança o fermentats a barrica / Entre 10°C i 12°C
- Negres joves / Entre 13°C i 15°C
- Negres de criança / Entre 16°C i 18°C
- Caves / Entre 4°C i 6°C