



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

El món del vi i del cava (i III)

Si cuinam amb vi és recomanable que aquest vi sigui també el vi de taula

I amb aquest capítol ja tancam la sèrie dels dedicats al vi, que ens han acompanyat al llarg de tres setmanes.

Indicacions geogràfiques de Mallorca

A més de les Denominacions d'Origen esmentades en el primer article d'aquesta sèrie dedicada al vi i al cava, els vins de Mallorca s'identifiquen, a més, en 3 indicacions geogràfiques (IG) diferenciades: Vi de la Terra de Mallorca, Vi de la Terra Serra de Tramuntana-Costa Nord i Vi de la Terra Illes Balears.

Vi de la Terra de Mallorca

Aquesta indicació geogràfica identifica els vins elaborats íntegrament amb raïms produïts a Mallorca i envasats a la zona de producció. Els viticultors utilitzen varietats de raïm com les negre Callet, Manto Negro, o Fogoneu, entre d'altres, i les blanques Prensals, Chardonnay, Macabeu o Malvasia. Són vins nets, amb aromes característics de les varietats del raïm procedent. Els blancs són aromàtics, color groc pàl·lid a daurat, amb aromes fruiters o florals. Els rosats, d'un color rosa pàl·lid a ataronjat, són brillants i transparents. Els negres presenten un aroma potent, són rics en tanins i, a la boca, demostren molt de cos.

Vi de la Terra Serra de Tramuntana-Costa Nord

Una altra indicació geogràfica de Mallorca és «Vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord», produït al territori més abrupte de l'Illa, des d'Andratx a Pollença. Una de les elaboracions més destacades és la Malvasia, vi blanc i sec produït amb la varietat de raïm del mateix nom. Les vinyes de malvasia creixen al costat del mar, beneficiades per la brisa marina en una atmosfera salina.

Els vins negres de la Serra solen estar elaborats amb una sola varietat, raïms procedents de ceps nobles com Cabernet Sauvignon i Merlot. Són vins de color intens, amb aromes perfumats que recorden la pruna i la cirera. A les imatges podeu veure vinyes més altes de Mallorca en ple cor de la serra de Tramuntana a la finca de Mortix.

Vi de la Terra Illes Balears

També trobam vins amb la identificació «Vi de la Terra Illes Balears», produïts íntegrament a les Illes Balears amb varietats blanques com Chardonnay, Viognier o Parellada, entre d'altres, i tintes com Ull de Llebre, Fogoneu o Pinot Noir.

El vi a la cuina

Ja per acabar, aquí us deixo alguns consells per a usar el vi a la cuina.

- Triarem un vi que sigui de bona qualitat, no ha de ser el més costós, però sí un que es pugui consumir i gaudir. Recordau que la qualitat del vi es veurà reflectida a la presentació dels plats.

- Per a les carns vermelles, els negres amb cos, com el merlot són els més recomanats. Si preparam carns fortes, com les de caça, és recomanable macejar-les durant 24 hores dins vi. En aquest marinat, a més del vi, podem afegir espècies i alguna herba aromàtica.

- Per preparar peix o pollastre, una salsa de vi blanc és ideal. És convenient anar tastant la salsa a mesura que aquesta es va reduint, ja que els vins blancs o dolços mantenen i potencien el gust d'alcohol a mesura que redueixen.

- Els vins dolços, com un Porto o un Pedro Ximénez, poden donar un toc

molt especial als guisats de carn.

- El color del vi serà molt important si volem afegir intensitat al plat. Els negres són magnífics per crear salses fosques excel·lents per a les carns vermelles. Mentre que els blancs són suggerits per a plats freds. Hem de tenir sempre present que quan cuinam proteïnes, aquestes absorbeixen gran part del color i asstringència del vi. Com més fosc i sec sigui el vi més color desprendreà durant la seva cocció.

- Per cuinar amb vi cal coure lentament. Aquestes coccions amb vi han de fer-se servir a l'inici per desglaiar (reduir i recollir sabors) o al final per perfumar.

- Després d'afegir el vi a una recepta, convé esperar prop de 10 minuts fins a tastar-lo, perquè cal temps perquè aporti al menjar el sabor desitjat.

- Per pareixen un doi, però si cuinam amb vi és recomanable que aquest vi sigui també el vi de taula. Tot perquè els sabors no xoquin i sigui un àpat més harmoniós.

Algunes curiositats del vi

- França és el país amb més producció de vi al món. Espanya, Itàlia i els Estats Units el segueixen com els països amb més fabricació.

- El Vaticà és el lloc on es consumeix més vi del món amb una mitjana anual de 74 litres per càpita. El segueixen França, els Estats Units, Itàlia i la Xina, entre altres països.

- El vi al principi és incolor. El color sorgeix per la maceració, a les pells i altres cèl·lules vegetals. Durant la fermentació s'origina el color d'un vi.

- Cal al voltant d'un quilo de raïm per omplir una ampolla estàndard de vi.

- El clima és un factor diferencial. El sabor del vi és més potent, tindrà més alcohol i cos quan s'elabora a partir de vinyes de zones càlides. Per contra, és més refrescant i àcid quan el raïm es cultiva en territoris més freds.

Agrair a Sebastià Crespí la col·laboració en els articles d'aquestes tres setmanes.

CUINA DE TEMPORADA:

Llomillo de vadella amb fruites del bosc

INGREDIENTS

Per a 4 persones

- 4 peces de carn de 200-250 grams.
- Mantega, sal i pebre bo.
- 300 grams de fruites del bosc.
- 1 pot de confitura de fruites del bosc. 1 porro.
- 3 patates, 1 copa de vi negre i salsa perrins.

ELABORACIÓ:

- Assaonarem la carn i la marcarem dins una pella amb la mantega, reduïrem el vi amb la carn i hi afegirem la salsa perrins. Retirarem la carn, i dins la mateixa pella afegirem la confitura de fruites i la mateixa quantitat d'aigua. Deixarem reduir, tornarem a afegir-hi la carn i les fruites. Deixarem fins a total cocció.

- A part tallarem el porro a tires fines i fregir-lo. Tornejarem les patates, bullir-les i després glacejar-les

- Muntar els plats i servir.



ESCOLA DE CUINA:

Els orígens del vi

- El nom vi procedeix del llatí vinum, que es creu que procedeix del grec oinos.
- Encara que hi ha indicis que el cultiu de la vinya (al principi salvatge, anomenada vitis vinifera sylvestris) i l'elaboració de begudes a partir dels raïms (en forma de suc amb afegit de sucres) ja es realitzaven al voltant dels anys 6.000 i 5.000 aC, no és fins a l'Edat de Bronze (3.000 aC) quan s'estima que es va produir el veritable naixement del vi (abans potser s'havia aconseguit de forma accidental).
- Els arqueòlegs han trobat indicis que fixen l'origen de la primera collita de vi a Sumer, a les fèrtils terres regades pel Tigris i l'Eufrates al Pròxim Orient, a l'antiga Mesopotàmia.
- Des de Sumer va arribar a Egipte, on rivalitzaria amb la cervesa que s'elaborava a l'Antic Egipte (3.000 aC). Les voreres del Nil van ser terres de cultiu de la vinya i al voltant d'aquestes plantes (cada vegada més domesticades), es va desenvolupar tota una activitat laboral i industrial.
- Els egipcis fermentaven el most en grans ribells de fang, i produïen vi negre.
- El vi esdevingué símbol de l'estatus social i era emprat en ritus religiosos i festivitats paganes.
- Els faraons eren enterrats amb recipients de fang que contenien vi i a les piràmides s'han trobat gravats que simbolitzen el cultiu de la vinya, la recol·lecció i la seva elaboració