



## PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández  
Cuiner

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

# El món del vi i el cava (i)

El món del vi sembla no tenir límits en la seva evolució i desenvolupament

No cal ésser enòleg, però com a cuiner pens que és necessari tenir unes nocions bàsiques sobre el món del vi. Com es produeix, tipus, conservació, maridatge; són aspectes estretament relacionats amb la nostra passió (i ofici) per la cuina.

Doncs per avui he pensat rescatar alguns dels apunts que don a classe als meus alumnes perquè l'ús i coneixement del vi no els hi sigui totalment aliè a la seva formació.

El món del vi sembla no tenir límits en la seva evolució i desenvolupament, basta en mirar alguns anys enrere per comprovar el canvi registrat dins el sector. La modernització i millora en les tècniques de plantació, els mètodes d'elaboració i la comercialització, són les patents de les contínues exigències que viticultors i experts han d'afrontar per poder competir en un mercat que està en continu creixement.

El vi és un element que està de moda, en pocs anys han sorgit un gran nombre de bodegues, cosa que fa impossible conèixer tots els vins del mercat. Per això, crec que és importat fer arribar l'emoció i la cultura del vi, per tal de que disposem de les eines suficients per encertar en la nostra decisió de compra i aprendre a gaudir aquest producte.

Remarc, abans de prosseguir, que avui faré sols «un petit tast» del que representa el vi per a la gastronomia. Segur que molts de vosaltres en sabeu molt més que jo.

Per conèixer el vi hem de saber amb quina matèria s'elabora. Cada varietat vinífera provoca matisos aromàtics diferents, aquests matisos es diuen aromes varietals. Per tant, conèixer els tipus de raïm fa més fàcil determinar prèviament les fragàncies que trobarem en aquell vi. Unes varietats poden ser molt semblants i, en canvi, podem trobar-ne d'altres que res tenen a veure. Altres factors com el sòl de la zona i el seu microclima són els principals causants de les diferències entre vins elaborats a partir de la mateixa varietat, d'aquí que donem tanta importància a la procedència dels vins.

### Varietats de raïm negre més representatives

Balears: Callet, manto negro, cabernet sauvignon, fogoneu, merlot, monestrell, sirà, ull de llebre, pinot noir.

Autòctones espanyoles: Garnacha, Cariñena, Graciano, Mencía, Monastrell, Tempranillo i Bobal.

Foranies: cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, merlot i pinot noir.

### Varietats de raïm blanc més representatives

Balears: Prensal, chardonnay, macabeu, malvasia, moscatel, parellada, riesling, sauvignon blanc

Autòctones espanyoles: airen, albariño, garnacha blanca, godello, malvasia, moscatel, palomino, parellada, verdejo, viura i xarel·lo.

Foranies: chardonnay, riesling, sauvignon blanc, gewürstraminer i chenin.

Com podeu veure, hi ha més varietats de raïm de les que ens pensàvem, i això que no hi són totes, però sí les més comunes. Cada varietat aporta els seus propis matisos al vi. I decidir quines seran les varietats usades és la feina del vinater, enòleg o bodeguer en funció de

les seves preferències o necessitats.

Es diu que un vi és un «coupage» quan compta la mescla de diferents varietats de raïm. I es diu que un vi és mono varietal quan té el 100% d'una mateixa varietat o bé a partir d'un 70% en segons quines denominacions.

### Com es regula la qualitat i propietats del vi de la nostra terra?

Actualment, a Mallorca es cultiven principalment quatre tipus de raïms diferents i no són poques les guies enològiques que inclouen els vins mallorquins entre les seves recomanacions. A l'últim mig segle els vins mallorquins han experimentat un gran creixement, tant en la seva qualitat com en l'interès que tot hom demostra per la seva producció. A l'illa hi ha més de 70 cellers, més de 500 marques de vi i dues denominacions d'origen pròpies: DO Binissalem i DO Pla i Llevant.

### Denominació d'Origen Pla i Llevant

La Denominació d'Origen Pla i Llevant va ser fundada l'any 1999 i actualment hi ha inscrits 13 cellers i 70 viticultors, amb un total de 444 hectàrees de vinya a Mallorca.

La zona geogràfica que comprèn la DO Pla i Llevant és una de les zones de l'illa de Mallorca amb més tradició vitivinícola, les vinyes d'aquesta DO estan establertes a

dues zones diferenciades de l'illa, el centre i l'est, distribuïdes a 19 municipis: Algaida, Ariany, Artà, Campos, Capdepera, Felanitx, Llucmajor, Manacor, Maria de la Salut, Montuïri, Muro, Petra, Porreres, Sant Joan, Sant Llorenç des

Cardassar, Santa Margalida, Santanyí, Sineu i Vilafranca de Bonany.

### Denominació d'origen Binissalem

La comarca vitivinícola de la Denominació d'Origen Binissalem es va fundar el 1990, es troba al centre de l'illa de Mallorca, amb les vinyes entre els 75 i els 200 metres sobre el nivell del mar. Està integrada pels municipis de Santa Maria del Camí, Binissalem, Sencelles, Consell i Santa Eugènia amb un total de prop de 140 hectàrees de vinya.



## CUINA DE TEMPORADA:

# Conill amb ceba i vi mallorquí

### INGREDIENTS

#### Per a quatre persones

- 1 conill
- 4 cebes
- 10 xalotes
- 200 grams de tomàtiga natural triturada
- 1/2 litre de vi negre mallorquí
- Un manat de fines herbes
- 100 grams d'ametlles
- Julivert
- Una cabeça d'alls
- Sal, pebre bo negre, pebre bo dolç i oli d'oliva

### ELABORACIÓ:

- Tallau i assaonau el conill per marcar-lo posteriorment dins una casseroles amb oli calent. Dins el mateix recipient ofegau la ceba tallada a mitja juliana, els alls i les xalotes senceres. Quan comencin a agafar color afegiu-hi el conill, una cullerada de pebre bo dolç i la tomàtiga. Deixau coure 5 minuts.
- Tot seguit hi posarem el vi i el manat de fines herbes. Deixau coure 5 minuts a fi d'evaporar l'alcohol.
- Amb els fetges del conill, que també hem marcat dins oli calent, les ametlles i un poc de julivert; farem una picada.
- Amb els fetges del conill, que també hem marcat dins oli calent, les ametlles i un poc de julivert; farem una picada.
- Tapau la carn amb aigua i quan arranqui a bullir rectificarem de sal i afegirem la picada. Deixau coure fins a la total cocció.



## ESCOLA DE CUINA:

- El cava és el vi escumós produït segons el Mètode Tradicional a Catalunya, i l'activitat del sector està regulada pel Consell Regulador de la Denominació d'Origen Cava.
- El 1887 va arribar la plaga de la fil·loxera arruïnant quasi tots els cultius de raïm. Això va portar una renovació de les varietats utilitzades, amb la introducció de ceps blancs de qualitat en substitució de varietats negres.
- A causa del canvi del mercat, amb una forta competència internacional, les grans empreses ho van aprofitar per elaborar productes nous com el cava.
- El 1972, arran del conflicte amb França per la denominació protegida xampany, es va constituir el Consell Regulador dels Vins Escumosos que va llançar la marca Cava recollint el nom comú ja utilitzat de vi de cava, per les caves subterrànies on reposa.