



Balears Fa Ciència. (IB3 Radio)



BALEARs FA Ciència

VI i CAVA Brindant pel nou any

3 gener

<http://ib3tv.com/carta?id=a780dfa7-9789-4e23-ad8f-1e5f206580a8>

El món del vi

El món del vi sembla no tenir límits en la seva evolució i desenvolupament, basta en mirar deu 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, i d'aquestes moltes referències, lo 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 disposeu de les eines suficients **per encertar en la vostra decisió de compra** i aprengueu a gaudir aquest producte, que tant plaer ens aporta...



QUÈ MARCA EN GRAN MESURA EL GUST DEL VI?

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 semblats 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. Qui no ha sentit parlar de Rioja o de Bordeus?

Varietats negres i blanques més representatives.

Negres

Autòctones espanyoles: garnacha, cariñena, graciano, mencía, monastrell, tempranillo i bobal.

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

Blanques

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

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

Vi mallorquí:

Varietats blanques	Prensal , chardonnay , macabeu , malvasia , moscatell , parellada , riesling , sauvignon blanc
Varietats negres	Callet , manto negre , cabernet sauvignon , fogoneu , merlot , monestrell , sirà , ull de llebre , pinot noir .



Com podeu veure, hi ha més varietats de les que ens pensàvem, i això que no hi són totes, però sí les més comuns. Es diu que un vi és un cupatge quan compta la mescla de diferents varietats de raïm. I es diu que un vi es mono varietal quan té el 100% d'una mateixa varietat o bé a partir d'un 70%. Però s'ha de tenir en compta que això canvia un poc segons la legislació de cada D.O.

EL VI, UN LÍQUID 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 en venda.

De forma general, els vins que es comercialitzen joves (vins de l'any o segon any) s'han de consumir en un espai concís 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. Es a dir, ara estaríem consumint vins rosats i blancs joves de l'any 2004. Els vins joves, en poc temps, es comencen a deteriorar. Són vins que no s'han de conservar perquè van perdent frescor i aroma. Però 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 també són de consum immediat. En aquest cas el cava es mira de forma diferent. En un vi escumós el que hem de saber és la seva data de degollament (s'eliminen els sediments de la fermentació que estan dins la botella) i és en aquest moment quan es posa a la venda, està llest per beure. Quan abans millor!

S'ha d'evitar aquesta mala costum de conservar botelles de cava per a dates senyalades, i de 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.



TEMPS DE CONSERVACIÓ DEL VI PER AL SEU CONSUM ÒPTIM

Els vins de criança són vins de major extracte, 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 aconseguir el punt de màxima qualitat que serà el millor moment per el seu consum. Però una vegada arribat en 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 per els vins de criança, de 8 a 10 per els reserves i 15 o més per els grans reserves. Aquesta “regla” representa nombroses excepcions. I per això vull remarcar que tota aquella gent que es pensava tenir un tresor dins la botiga i ara, després haver llegit aquest article, s’ha decepcionat, que no corri a llançar les botelles, primer s’han de provar, que potser ens duim una sorpresa, i si el vi no és bo, sempre pot servir com a bon vinagre.

CONDICIONS D’UN CELLER A CASA

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. Lo recomanat es 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 lo menys potent possible.
- *La **humitat** ideal és del 75 al 80%, massa humitat podria les etiquetes i les caixes de cartró, i si fos massa sec ressecaria massa els taps de suro.
- *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 es important que els respiradors siguin fàcils de tancar per evitar temperatures massa baixes a l’hivern.



*Per altra banda s'ha 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 em el suro, per evitar que aquest es sequi, i si es possible, el coll un poc inclinat cap amunt de manera que si 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".



Temperatures de servei, un factor molt 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'anestessien les papil·les gustatives i no es poden percebre de mateixa forma els sabors.

Requadre de temperatures

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

Cos: és el pes del vi dins la boca i és degut fonamentalment als alcohols etílics (etanol) i glicerina (glicerol), que li donen la sensació tàctil d'untuositat.

Per aquells que viu a un pis i no disposeu d'un lloc com una bodega per guardar el vi, existeixen uns armaris de conservació o climatitzadors, amb una amplíssima gamma de models i mides. Això sí, són un poc cars!



RECEPTES

Pastís gelat de peres en vi.

Per aquesta setmana us proposam el postre .Un pastís gelat de peres en vi negre . dins l'elaboració es diferencien tres parts ::

1) La cocció de la fruita amb el vi.

2) La realització dun braç de gitano amb confitura

(si no volem treballar tant el podem substir per magdalenes comprades o galletes maria.)

3) Folrar el motllo (de puding, una sopera o un bol) amb paper de film culinari, col.locar-hi pels costats les rodanxes de braç de gitano; fer el puré de peres , mesclar-lo amb la nata i la gelatina i omplir el motllo. Es un postre que ens permet jugar-hi molt, per exemple substituint el puré de peres per un d'una altra fruita,omplint el braç de gitano de diferents confitures. També es pot servir sense gelar.

Ànim i aquí teniu la recepta

Ingredients (per 10 persones)

Per al braç de gitano

4 ous.

100 gr de sucre.

100 gr farina.

100-150 gr de confitura de fruites.

Pel puré de peres

El suc d'una llimona i d'una taronja.

250 gr de peres.¼ de litre de vi negre.

200 gr de sucre.

Per a la crema

6 coes de peix (làmines de gelatina).

6 dl de nata montada.

Elaboració:

Del braç de gitano :Separar el blanc i els rovells dels ous, i montar-los per separat amb la meitat del sucre cada un . Després mesclar-los amb suavitat i afegir la farina. Estirar sobre un paper de silicona (silpat; es pot adquirir a qualsevol tenda de productes de



pastisseria) i coure al forn uns 10 min. a 200 °C . Un cop fora del forn, s'ha d'emborratxar amb un poc de xarop (aigua i sucre a parts iguals) , i tot seguit l'untarem amb la confitura , embolicar (per llarg i en forma cilíndrica) i reservar .

Per a fer les peres i acabar el pastís :Posar a bullir les peres amb el vi, el sucre i el suc. Un cop les peres siguin cuites, colar i triturar, fins a aconseguir una crema espessa. Dins aquesta crema (encara calenta) s'han de fondre les làmines de gelatina i deixar refredar un poquet. Mesclar aquest puré , amb suavitat, a la nata que prèviament haurem montat.(Hem de procurar apropar al màxim la temperatura del puré de peres amb la de la nata , per tal d' evitar que es pugui tallar, però sense passar-se ja que el puré porta gelatina i si el deixam refredar massa, es pot solidificar. Si això passa el podem tornar a encalentir)

Folrar un motllo amb paper de plàstic (film) i després folrar amb tallades fines del braç de gitano, farcir el motlle amb la crema resultant ,congelar i servir .



Escuma gelada de cava

Ingredients per a 6-8 persones.

10 grs. Gelatina “cua de peix”

110 grs. Blanc d’ou .

100 grs de cava

190 gr de sucre

20 grs de llet en pols

Nata al 36% 570 grs

Elaboració:

Mesclau la nata i la llet en pols i deixau-ho reposar unes 12 hores dins la gelera; també mesclau el cava amb el blanc d’ou i feis el mateix.

Passat aquest temps tallau la gelatina a bocins petits amb unes tisores i la deixau en remull amb la mescla de cava i blanc d’ou , almenys uns 20 minuts.

Arribats a n’aquest punt encalentiu lleugerament el preparat per tal de dissoldre la gelatina i ja fora del foc afegiu-hi el sucre. Tornau a encalentic un poc més però sense que arrenqui a bullir.

Emulsionau el preparat de nata-ous-gelatina i sucre fins que torni tebi (27°C) i fins que quedi a punt de neu.

Apart muntau també la nata i la mesclau amb suavitat amb el blanc d’ou pujat, ara sols resta col·locar-lo dins el motlle que haurem folrat amb paper alimentari i decorat amb xocolata pels costats (interior del motlle).

Deixau dins el congelador almenys 12 hores i ja es pot servir.



CUROSITATS:

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](#) al Penedès arruïnant 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

Les varietats principals utilitzades en el cupatge del cava són: el [macabeu](#), la [parellada](#) i el [xarel·lo](#). Cadascuna aporta al cava unes característiques que es complementen:

Método champanoise

El mètode tradicional pròpiament dit comença amb el *tiratge*, l'embotellament del vi base afegint-hi el *licor de tiratge*. És una mescla de vi blanc, de sucre i de llevats que, en fermentar, produiran el [diòxid de carboni](#) i l'aroma característic. Les ampolles es deixen en repòs en posició horitzontal en caves, en foscor i quietud, i a una temperatura constant d'uns 15°C. La durada de la criança és, com a mínim, de nou mesos.

Segons la quantitat de [sucre](#), que s'afegeix amb el *licor d'expedició*, es distingeixen els següents tipus de cava:

- *Brut Nature*, de 0 a 3 grams per litre (sense sucre afegit).
- *Extra Brut*, fins a 6 grams de sucre per litre.
- *Brut*, fins a 12 grams
- *Extra Sec*, entre 12 i 17 grams
- *Sec*, entre 17 i 35 grams
- *Semisec*, entre 33 i 50 grams
- *Dolç*, més de 50 grams



Tortell de reis

Ingredientes para hacer Roscón de Reyes (para ocho personas):

- 350 gramos de harina de trigo (debe ser harina de fuerza)
- 25 gramos de levadura fresca de panadero
- 130 gramos de leche entera (125 ml)
- 100 gramos de azúcar
- 75 gramos de mantequilla sin sal (en punto pomada)
- 1 huevo entero más 1 yema (usa huevos grande XL o A)

aromas

- ralladura de 1 naranja
- 1 cucharada de ron añejo (del oscuro)
- 1 cucharada grande de Agua de Azahar
- 1 cucharada pequeña de aceite de oliva para engrasar el cuenco
- 1/3 de una cucharada pequeña con sal fina
- Para decorar el roscón (aquí lo que tu prefieras): fruta escarchada, azúcar, almendras fileteadas, ...

[Azahar](#) es una palabra de origen árabe que significa 'Flor blanca', y el agua de azahar se ha utilizado desde hace cientos de años tanto con fines medicinales, molestias menstruales, estados nerviosos, [cólicos](#), [desmayos](#), etc., como en la elaboración de dulces, sin obviar su uso en [perfumería](#).