

Taula parada

A LA COPA

La força i l'equilibri

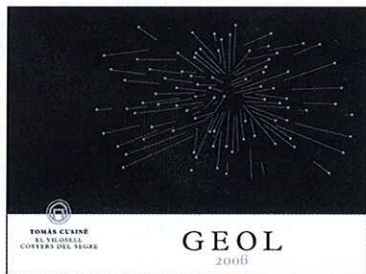
Joan Nebot



Tomàs Cusiné Geol 2006

DO Costers del Segre
Preu aproximat: 18 euros
Etiquetat en català
Tel. 973 176 029

El celler Tomàs Cusiné és de creació recent –la primera collita que van elaborar va ser la del 2003–, però compta amb l'experiència que en Tomàs Cusiné va obtenir als cellers Castell del Remei i Cérvoles, propietat de la família, i que va deixar per engegar aquest projecte personal, al poble del Vilosell, a les Garrigues. La modernitat dels vins d'aquesta DO es basa en la manca d'una contínuïtat en la viticultura local, que es va interrompre primer amb la fil·loxera i posteriorment a les glaçades del 1972. Així doncs, com que a l'indret no hi havia varietats de raïm amb tradició, els cellers, a l'hora de plantar les vinyes, han triat entre l'ampli ventall de varietats internacionals. Per això no ens ha d'estranyar que el Geol, el vi negre més alt de gamma del celler, sigui elaborat amb varietats tan exòti-



ques a Catalunya com el cabernet franc i el marselan (5% de cada), juntament amb unes altres de més habituals, com el merlot (45%) el cabernet sauvignon, (40%) o la carinyena (5%). Potser la menys habitual és la marselan, un encreuament entre el cabernet sauvignon i la garnatxa, creada per l'INRA francès l'any 1961; tot i no ser gaire estesa, és freqüent al Rosselló. La modernitat del celler Tomàs Cusiné, però, defuig les modes i cerca més la complexitat aromàtica que no pas el domini de la fruita fàcil i la vainilla de les bótes noves. Per això té només deu mesos de criança a la bóta i el seu color intens i fosc ens avança una potència viva només domesticada a l'origen –a la vinya– per una bona maduració del raïm i no pas per un excés de roure. Les aromes hi són netes, de tinta xinesa, de regalèssia i de xocolata negra, amb només una base de fruita madura. Hi ha un equilibri entre força i frescor, entre complexitat i potència, gairebé perfecte. És destacable que el vi sigui etiquetat també en braille.

DE BOCA EN BOCA

Quines característiques té la varietat de raïm *samsó* que aquests últims temps apareix en molts vins.

Andreu Martí

Sant Cugat del Vallès (Vallès Occidental)

La misteriosa varietat *samsó* que de cop i volta, aquests darrers anys, ha començat a aparèixer al cupatge de molts vins catalans, especialment prioratins i empordanesos, no és res més que la tradicional carinyena. La reglamentació de les denominacions d'origen, que reserva el nom de cadascuna com una marca registrada que no pot aparèixer en ampolles de vi que no siguin d'aquella procedència, impedeix de posar el nom de la varietat de raïm *carinyena* a cap ampolla, perquè coincideix amb el de la DO aragonesa *Cariñena*. Per resoldre-ho, s'empra el nom *samsó*, amb què suposadament s'anomenava la carinyena en algunes comarques catalanes, però no és gens clar que es tracti de la mateixa varietat. El nom *samsó* prové del francès *cinsaut*, per exemple, al Rosselló es diferencia clarament la carinyena (en francès, *carignan*) de la *samsó* (en francès, *cinsaut*). Per això sembla que aquest canvi de nom ha estat una decisió administrativa poc encertada i en aquest setmanari, no subjecte a les normes de les DO, continuarem emprant el nom tradicional *carinyena*.



Envia les teves consultes a
jnebot@eltemps.net

DE CASA NOSTRA

Dijous gras (I): la botifarra d'ou

El dijous anterior al Dimecres de Cendra, conegut popularment per Dijous Gras o Llarder, o dia de la truita, és el tret de sortida tradicional a les festes de Carnestoltes arreu del país. És el dia de l'any en què moltes llars mengen truita de botifarra, coca de llardons i botifarra d'ou per esmorzar, per dinar o per sopar, a més d'alguns altres àpats resultants de la combinació dels ous amb la carn. És una reminiscència dels àpats greixosos que tenien lloc quan, per Quaresma, l'abstinència era obligada per a tothom. Tot i que darrerament el consum de la botifarra d'ou s'ha estès a tot l'any, encara hi ha obradors que només n'elaboren aquests dies.

Té un gust fi i pronunciat i s'elabora de forma molt similar a la botifarra blanca o cuita. En la recepta, hi intervenen carn magra d'espàtlla, cotnes, daus de cansalada o llardons, ous, sal i pebre negre. Tot plegat s'emboteix en un budell prim i s'acostuma a menjar amb pa amb tomàquet o bé cuita dins d'una truita. El consum de la botifarra d'ou és estès a tot Catalunya, per bé que irregularment, amb una incidència especial a Barcelona i les comarques que l'envolten.

