

DISTRIBUCIÓ DE VINS,
CAVES, FERNILS I
EMBOTTITS DE GLA PER
LA RESTAURACIÓ I
BOTIGUES ESPECIALITZADES

Morro F.

Plaça de Sant Pere, 71 - Sant Pere Molanta
Tels. 93 892 43 53 - 616 761 925
morrofi@tiscall.es

Qüestió de protocol

Com parar la taula

Les estovalles, preferiblement de colors clars i sense estampats (per a la nit, el blanc), han de cobrir la meitat de la distància entre la vora de la taula i el terra, amb una caiguda d'uns 40 centímetres, que ha de ser igual per tots els costats. La cadira ha d'estar enganxada al ras de les estovalles.

Tota taula ha d'anar acompanyada d'altra auxiliar de mida petita, on posarem el pa, el vi, l'aigua i d'altres licors. La vaixela es col·loca

començant pel baixplat, plat de respecte o plat de base, que, just a la vora de la taula, no es retirarà en cap moment de l'àpat, doncs la seva finalitat és purament ornamental. Sobre el plat de respecte se situa el plat trinxant o pla. El plat fons i la tassa de consomé no es col·loca a la taula fins que els comensals no seguïn. A l'esquerra del plat de respecte s'ubica un petit plat per a la porció de pa, que es deurà retirar al finalitzar el segon plat.

Les copes, d'esquerra a dreta, segueixen aquest ordre: aigua (mai s'ha de retirar, encara que no es begui), vi negre, vi blanc. La copa de cava pot ocupar el primer lloc a l'esquerra o bé situar-se entre la de vi negre i blanc, però amb un lleu desplaçament cap al centre de la taula (alguns entesos recomanen que no aparegui fins el final).

Els coberts es col·loquen centrats respecte al diàmetre del plat base, deixant un espai de mig a un centímetre entre el baixplat i el cobert. No és correcte que quedin ocults per l'ala del plat. Els coberts no han de tocar-se entre sí. A l'esquerra del plat es situarà la forquilla de carn i de peix (amb les pues

amunt), per aquest ordre de dins a fora, seguint l'ordre en què es farà ús. A la dreta del plat, també de dins cap a fora, va el ganivet de carn, la pala de peix i la cullera de sopa (amb la part cònca cap amunt). El ganivet es posa amb el fil mirant al plat. En el cas que el postre requereixi forquilla i ganivet, es posarà davant del plat una forquilla de postre amb el mànec cap a l'esquerra i un ganivet de postre en sentit invers al de la forquilla. La cullera, igual que el ganivet. Tots ells en paral·lel. Una vegada muntats el plats, coberts i copes, col·locarem els tovallons sobre del plat o a la seva esquerra.

El Tast



TRENCADÍS

Elaborador: GRIMAU DE PUJADES, S.A. Finca Castell de Pujades Castellví de la Marca

Varietats: Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Chardonnay.

Color: Groc pàl·lid amb reflexes daurats. Despreniment constant de fines bombolles amb una corona persistent.

Aroma: Barreja de notes torrades, fruit de l'evolució en contacte amb les llevadures, amb els aromes de fruites, derivats de la presència de les varietats amb les que es va elaborar.

Gust: Bon pas de boca, suau, amb cos i consistència. Llarga criaça, fet que ens dona un cava molt personal i distingit.

VA DEVINS

BOTIGA I BAR DEVINS

Plaça de l'Estació, 2 - Tel. 93 890 44 47
08720 Vilafranca del Penedès

Jornada Tècnica sobre normativa en pràctiques enològiques

L'INCAVI, juntament amb la Universitat de Barcelona (UAB), la fundació Pro Penedès i l'Associació Catalana d'Enòlegs, ha organitzat per aquest dimecres, dia 1 de juny, una jornada tècnica internacional que versarà sobre les normatives i implicacions qualitatives de les innovacions en les pràctiques enològiques.

En el decurs de la jornada, que serà inaugurada pel director general de l'INCAVI, el vilafranquí Joan Aguado, es tractaran temes com les innovacions en material

vitícola, les pautes de fertilització de les varietats experimentals o el finançament de la R+D+I empresarial.

D'altra banda, també hi haurà una taula rodona sobre les innovacions de pràctiques i productes enològics i tres ponències a càrrec d'experts d'Alemanya i Africa del Sud.

La jornada s'iniciarà a dos quarts de 9 del matí i tindrà lloc al Fòrum Berger Balaguer de Vilafranca.

Recomanacions per l'estiu

MÒNICA GIMENEZ

Després que en les dues anteriors setmanes vam parlar de vins, aquesta setmana volem fer una ràpida mirada als caves. Com ja sabeu, el cupatge tradicional del cava és el de macabeu, xarel·lo i parellada, tot i que cada cop més, els elaboradors van introduint canvis i noves varietats en els cupatges. Així, per exemple tenim el Llopart Brut Nature Integral (Caves Llopart) elaborat amb un cupatge de Macabeu, Parellada i Chardonnay.

Els caves es classifiquen segons el seu grau de sucre en semi, sec,

brut i brut nature, sent aquest últim el que no té gens d'addició de sucre.

Un exemple de brut nature el trobem en el Pere Olivella Brut Nature, elaborat per Pere Olivella Galimany, un cava amb un cupatge tradicional, o el Torelló Brut Nature Gran Reserva (Torelló Llopart S.A) elaborat també amb un cupatge tradicional i amb una criaça de 40 mesos. Tots ells són bones propostes per gaudir-ne aquests dies de calor o per anar-hi pensant de cara a la revetlla de Sant Joan o les Festes Majors.

La recepta

All cremat

Ingredients

Gatina o qualsevol altre peix o barreja, que siguin gustosos,

all, pa, patates, pebre vermell, vi blanc, oli i sal.

Preparació

Es fregeixen un bon grapat d'alls pelats, fins que siguin ben foscos i es posen al morter.

una llesca de pa xopada de vi blanc i una bona cullerada de pebre vermell.

Quan les patates són fregides, es baixa el foc al mínim i es tira la picada a la cassola, amb un raig més de vi blanc.

Llavors, en el mateix oli, es fregeixen unes patates, tallades a llesques i rentades.

Acte seguit, s'hi posa el peix, a talls, i es deixa ofegar, fins que el peix ja no sigui cru.

Mentre es fregeixen, es piquen al morter els alls, amb

CURS DE L'INCAVI

Les fermentacions enològiques.

Conducció i millora de les fermentacions

Descriptor: Agents de la fermentació alcohòlica i malolàctica. Factors que incideixen en la dinàmica de les fermentacions. Repercussió qualitativa i parada de la fermentació.

Dates: 7, 9, 14 i 16 de juny de 2005

Horari: de 9.00 a 13.30 hores (matí) i de 15.00 a 18.00 hores (tarda)

Durada: 20 hores

Límit de places: 30 persones

Preu: 250 euros

Lloc:

Estació de Viticultura i Enologia
C/ Amàlia Soler, 29
08720 Vilafranca del Penedès. (Barcelona)
Tel. 93 890 02 11 - Fax. 93 890 03 54
c/e: incavi.vilafranca@gencat.net

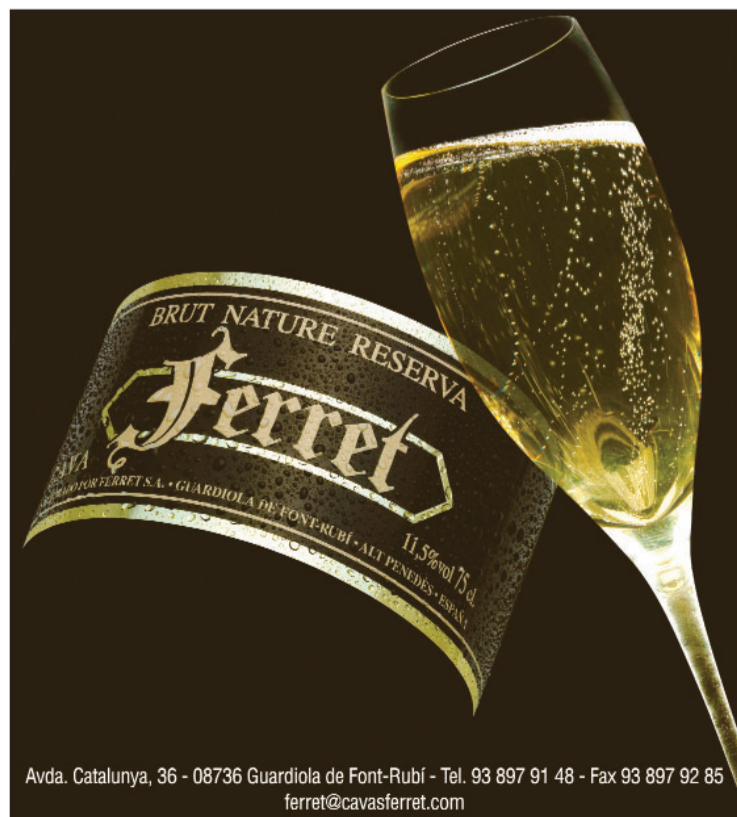
Pagament:

Transferència bancària quinze dies abans de començar el curs a Caixa Penedès cta:
2081 0000 85 3300089342 (cal indicar el nom del curs i el de la persona que hi assistirà)

Responsable acadèmic: Anna Puig

Responsable administratiu: Lúcia Malivern

(* Curs de doctorat del programa Ciència del Aliments de la Universitat Autònoma de Barcelona.



Avda. Catalunya, 36 - 08736 Guardiola de Font-Rubí - Tel. 93 897 91 48 - Fax 93 897 92 85
ferret@cavasferret.com