Els millors vins per a la calçotada



És temps de calçotada i cal acompanyar-lo amb un bon vi. Blanc amb una certa criança per als calçots i negre amb cos per a la carn a la brasa i la coca de recapte. Aquestes són les recomanacions d'Oleguer Martí, de Vins Noè, que ha passat pel 'Sant Cugat a fons' aquesta setmana per donar algunes indicacions per encertar-la amb una part important de l'experiència, el vi.

La primera, reivindicar el porró. Aquest tradicional estri és molt adequat per al vi en les calçotades, on les copes no acaben de fer servei del tot amb les mans tan brutes. Martí ha aprofitat per parlar de les bondats del porró, que, per exemple, permet oxigenar correctament el vi com ho faria un decantador. Martí també proposa els vins 'bag in box', un sistema d'envasat més barat i apte per al consum de grups que a França està molt estès però que aquí encara necessita una empenta. Una solució que ha d'anar acompanyada d'una bona elecció de la beguda.

Per als calçots, Martí recomana apostar per un vi amb garnatxa blanca de la Terra Alta o un macabeu de Tarragona amb criança i cos perquè absorbeixi la 'untuositat' i la dolçor dels calçots. Per a la carn a la brasa, el copropietari de Vins Noè aposta per vins amb 'certa entitat', posa per exemple Gotim Bru, de Castell del Remei. També vins del Penedès amb cabernet i merlot, un Empordà amb criança de garnatxa negra o bé els productes de la denominació Pla de Bages.

A la secció, Martí també ha explicat la seva experiència a la Barcelona Wine Week, el saló del vi que s'ha celebrat aquesta setmana a la capital catalana. N'ha destacat el seu enfocament professional, una vegada ha sortit de la fira Alimentària on, segons ell, es difuminava excessivament.

Oleguer Martí: La calçotada no és fàcil perquè el calçot dolceja i és verdura i després surt una graellada de carns a la brasa.

Noticia disponible a https://www.cugat.cat/diari/sons/147553.html

Copyright 2024 Cugat.cat