



# cupatges

n° 27

3 €

vi | **gastronomia** | enoturisme | **oci**

abril - maig 2009

**premi APPEC a la millor  
publicació en Català del 2008**

## AMENÚ

VINS DE SURMOLL  
COMITÈ DE TAST

FÒRUM GASTRONÒMIC  
GIRONA 2009: MICHEL BRAS,  
JOSEP ROCA...

SOPARS LOW-COST

LA VI-ZZERIA  
LES MILLORS PIZZES ARTESANES AL  
FORN DE LLENYA DEL PRIORAT

ENOTURISME A LANZAROTE

MARIDATGES, TASTOS  
VINS RECOMANATS...

3€

## Terceres Trobades Mediterrànies del Moscatell a Perpinyà: la metafísica del dolç

Per Frédéric Galtier / Fotografia per Caroline Geoffroy Morel

El 31 de gener i l'1 i 2 de febrer passats es van organitzar a Perpinyà les terceres Trobades Mediterrànies del Moscatell. Unes trobades de negoci que reuneixen cada any compradors internacionals i productors mediterranis de vins dolços naturals. Dins l'àmbit de la fira, es van celebrar diversos actes i tastos, relacionant els vins dolços amb la seva gastronomia, entre els quals un tast històric de 100 anys de Vins Dolços Naturals. Aquest va ser un dels grans moments de les Trobades, on es va presentar un vi per dècada entre 2008 i 1910: una apassionant odissea entre Rivesaltes i Muscats de Rivesaltes, Maury i Banyuls, les quatre DO rosselloneses de vins dolços naturals. "Aquesta cultura dels vins dolços és molt mediterrània però també molt catalana, i crec que hem de fer esforços perquè el missatge passi els Pirineus", comenta Yves Zier, el responsable de comunicació del Consell Regulador; per això "plantejem organitzar el mateix tast o similar a Barcelona".

El tast, perfectament explicat i comentat per Èric Aracil, responsable de les exportacions de les DO rosselloneses, va començar amb un vi de l'any, un Muscat de Rivesaltes 2008 del Domaine Rièr Cadène, un vi explosiu de fruites fresques, mesc, gingebre i coriandre, i va acabar amb un increïble Rivesaltes Cuvée Veuve Parahy de 1910. Aquest vi dolç, 90% garnatxa i 10% carinyena, ens fascina amb la brillantor del seu color cafè, i és un vi d'una altíssima concentració amb tocs d'espècies, ceres i mel vella. Un gran moment de tast que presenta la gran riquesa i diversitat d'aquests vins catalans, encara tan desconeguts al sud dels Pirineus.



## El Concours Mondial de Bruxelles escalfa motors de la nova edició, que tindrà lloc a València



Un moment de la roda de premsa celebrada a Madrid amb els representants del concurs, i membres de la Conselleria d'Agricultura de la Generalitat Valenciana, l'ICEX i els premis Zarcillo.

Del 25 al 27 d'abril València es convertirà en la capital mundial del vi amb la celebració del Concours Mondial de Bruxelles, l'important certamen que des del 2006 ha itinerat per Lisboa, Maastricht i Bordeus per arribar enguany a la ciutat espanyola. "Després de França, va ser natural que triéssim Espanya per allotjar el concurs", va afirmar el director del certamen, Thomas Costenoble, durant una conferència de premsa celebrada a Madrid el passat mes de març. "Espanya és des de sempre el segon país participant en aquest gran tast i el creixement de la seva participació en els darrers quatre anys és impressionant", va afegir. El Concours acollirà a València uns 250 tastadors d'arreu del món (periodistes, sommeliers, enòlegs i compradors), i malgrat la situació econòmica del moment, sembla ser que la participació de tots els països és superior a la d'anteriors edicions.

## Flors d'Hibiscus, un toc d'originalitat per al cava



Per donar a una copa de cava o xampany un caire més especial, el més nou són aquestes flors d'hibiscus cuinades amb aigua i sucre de canya. La flor es deposita al fons de la copa i en contactar amb el cava les bombolles estallen i van obrint la flor amb delicadesa. Per suposat, en acabar el cava la flor es pot menjar, doncs té un deliciós gust similar al dels gerds. Amb el seu propi almíbar es realitzen uns còctels refinats i molt visuals; amb cava, podeu realitzar el famós kir Royal.

Aquestes originals flors estan elaborades a mà i de manera totalment artesana a Sidney, Austràlia, per una petita empresa familiar. Són naturals al 100%, doncs el xarop on es conserven consta tan sols d'aigua i sucre de canya. Les flors són preparades en el mateix pot i segellades al buit i es conserven durant

dos anys des de la seva elaboració. Són un producte molt exclusiu i únic al món que ara l'empresa Present, amb seu a Castelldefels, importa i comercialitza en exclusivitat per a hotels, restaurants i bars; de moment ja la tenen als hotels Majestic, 1898, Lasarte o Murmuri. [www.wildhibiscus.com](http://www.wildhibiscus.com).