

gastronomia

Espai
per descobrir
conèixer
i aprendre

PER JOAN BERENGUER
joanberenguerand@gmail.com

Més informació a:
<http://issuu.com/gastronomiaandorra>



FIRES, MERCATS, JORNADES I PRESENTACIONS GASTRONÒMIQUES

RESTAURANT SANT PERE

DEL BOSCH. A partir d'aquesta tardor obren el restaurant els divendres al migdia encara que amb una proposta diferent a l'habitual. Presenten "Els divendres de cassola" Per tan sols 35 euros, el client podrà gaudir d'un entrant, més un plat clàssic de cassola (o dos mitjos, un de carn i un de peix), postres, vi, aigua i cafè. Una iniciativa que permet gaudir d'una cuina, un celler i un acurat tracte, a més d'un bucòlic paisatge, per un preu adequat per a tothom. Els responsables del restaurant ens comuniquen que també podem

veure un nou capítol del seu arxiu vídeo gastronòmic a:

<https://vimeo.com/77966052>

TEMPS PER COMPRAR OLI

D'OLIVA VERGE EXTRA.

Les cooperatives dels diferents pobles de les comarques de Lleida reben durant la tardor i l'hivern la visita de nombroses persones que compren l'oli d'oliva verge extra nou que es comercialitza sota la Denominació d'Origen les Garrigues. Durant aquesta època se celebren diferents fires al voltant del preuat or verd i, a més, es pot complementar la visita gaudint d'un dels menús oferts per els restaurants que partici-



pen a la XIX Mostra Gastronòmica de les Garrigues. jcabases@aralleida.cat

II SALÓ GUIA PEÑIN DE LES

ESTRELLES.

Un esdeveniment on es donaran cita els vins qualificats amb 4 i 5 estrelles per la seva bona relació qualitat preu, segons la Guia Peñin dels vins d'Espanya 2014. Aquests criteris (les estrelles) s'estableixen en base al preu del vi i a la puntuació obtinguda a la Guia. Aquest Saló tindrà lloc a Barcelona el dijous 28 de novembre del 2013 a l'Estació de França, Av. Marquès d'Argentera, s/n. acolmena@guiapenin.com

EL VI

SOTA ELS ÀNGELS 2008

Celler: Sota els Àngels

Denominació d'origen: Empordà

Varietats: Cabernet Sauvignon 43%; Samsó 38% i Carmenere 21%

Grau alcohòlic: 14,2%

Es tracta d'un vi que presenta un color profund de mores; en nas és intens amb aromes de terror, d'espècies i de so-

tabosc, molt ben integrats en el conjunt de la fusta. De gran intensitat aromàtica. Molt bona entrada en boca, mol profund i enormement persistent. De gran elegància. Envel·lit en barriques de roure francès Allier durant 12 mesos, de torrat lleuger. Sota els Àngels és un vi concentrat i amb nervi.



El celler

SOTA ELS ÀNGELS

Els vins negres s'elaboren amb Merlot, Sauvignon, Syrah, Samsó i Carmenere

Per als vins blancs utilitzen les varietats Viognier i Picapoll

La senyora Maria J. Polanco, propietària d'aquest celler, escriu en el pròleg del catàleg del llibre de presentació: "El nostre somni és viure de i en profunda relació amb la natura. Les Gavarres, les vinyes i l'hort són els espais en els que ens moguem. El vi podria ser la música que va brollant d'aquesta relació". La filosofia de Sota els Àngels és resumeix en el respecte per la natura i l'amor per el vi. Així doncs, l'enologia està al servei de la natura: en les vinyes, mitjançant l'agricultura biodinàmica i, en el celler, cercant la netedat en l'elaboració dels vins i mercès a una arquitectura que permet la climatització natural amb desnivells que han estat estudiats per treballar aprofitant la gravetat. Sota els Àngels registra una producció mitjana de 15.000 ampolles l'any, amb la pretensió de mantenir-se en un màxim de 18.000, en el marc de la DO Empordà, en el centre del massís de les Gavarres, en el municipi de Crúilles – Monells – Sant Sadurní de l'Heura. Una zona que es troba delimitada al nord per el massís del Montgrí, al sud-est per el massís de les Gavarres, que forma un altiplà costaner amb el massís de Begur, i a l'est amb el Mediterrani. L'agricultura biodinàmica consisteix en evitar l'utilització de productes químics, el que es tradueix en moltes hores de treball



A l'esquerra, Maria J. Polanco i el seu marit Guy Jones creadors d'aquest celler, a la dreta vinyes.



manual i en assumir grans riscos. A Sota els Àngels, la gestió de la massa vegetal fotosintètica, el treball amb coberta vegetal i el control ecològic i biodinàmic del conreu els permet extreure'n l'essència de cadascuna de les varietats de raïm, al mateix temps que preservar l'equilibri i l'harmonia

natural de l'entorn, quelcom que marca la filosofia del projecte. Les varietats emprades per l'elaboració dels seus vins són la Merlot, Syrah, Samsó, Cabernet Sauvignon i Carmenere. Pels vins blancs, la Viognier i la Picapoll. La primera anyada de Sota els Àngels va ser la del 2007, amb un to-

tal de 6.000 ampolles. Pel que fa a vi blanc, el Sota els Àngels collita 2011, un vi envellit tres mesos en barriques de roure francès Allier, sobre les seves fines lies. L'altre vi negre és el Desea collita 2009, envellit durant 12 mesos en barriques de roure francès Allier de torrat lleuger.

Coses

LES VIRTUTS DEL VI (3)

El doctor Renaud no nega els efectes beneficiosos de les begudes alcohòliques consumides en dosis moderades, però adverteix que les propietats del vi són superiors mercès a les nombroses substàncies que conté i, en particular, als polifenols. Sota aquest terme s'agrupen els flavonoides, els antocians, els tànics i les procianidines, tots ells favorables per a la salut i el resveratrol, una substància descoberta recentment. Rel resveratrol és similar a un principi actiu amb propietats hipolipèrmants, es a dir, de baixar les grasses de la sang. Els polifenols tenen propietats preventives: acció antiespasmòdica a nivell intestinal, acció digestiva antibacteriana, efecte antihistamínic que minva les reaccions al·lèrgiques, elastina que les formen, activitat antioxidant en la lluita contra els radicals lliures que afavoreixen l'envelliment prematur dels teixits, l'aparició de lesions en els vasos sanguinis i l'aparició de certs tipus de càncer. Aquesta acció preventiva antioxidant es fonamental, i més poderosa que la produïda per les vitamines C i E. L'interès per l'estudi dels polifenols entre els científics es tan gran que el INA francès ha format un equip multidisciplinari d'estudi anomenat "grup polifenols", que s'interessa per posar a punt medicaments anticancerígens i antivirals a partir d'extractes del raïm.



DES DE 1998

the cigarshop
ANDORRA



www.thecigarshop.ad

Avinguda Meritxell, 40 AD500 Andorra la Vella · Principat d'Andorra Tel. (376) 826 515 · Fax (376) 826 525 · thecigarshop@andorra.ad
Carrer Major, 23 AD200 Pas de la Casa · Principat d'Andorra Tel. (376) 855 216 · Fax (376) 855 217 · thecigarshopas@andorra.ad

Si a la seva època hagués existit The Cigar Shop,
hauria disfrutat encara més del plaer de fumar.

sala de fumadors
ja disponible per als nostres clients



Winston Churchill