

SOPAR COL·LOQUI AACETT

INTRODUCCIÓ AL MÓN DEL CAVA

El passat dijous 25 de novembre l'Agustí Torelló ens va explicar els secrets del cava d'una manera molt agradable i divertida.

Primer, a l'aula dels sentits il·lustrant les seves explicacions de la comarca de l'Alt Penedès amb diapositives. Ens instruïa de la situació privilegiada que es troba la comarca, de tots els factors que tenen que veure per aconseguir un millor rendiment de les vinyes: la composició del terreny, l'aire que entra del mar, la Serra Pre-litoral que la protegeix. On creixen millor els tres tipus de raïm: Macabeu, Xarel·lo i Parellada.

Explicant la tradició familiar: la saviesa tradicional del avi, la del pare aplicant la tecnologia, i la tercera generació unint tradició i tecnologia. Valorant la vinya vella, que dóna menys quantitat però millor qualitat, cuidant-la des de l'adob, la poda, fins la collita manual del raïm.

Ens va fer les recomanacions per quan comprem cava, observar la data de degorjament, de com conservar-lo, com obrir una ampolla de cava, a quina temperatura servir-lo, com saborejar el primer "sorbet "...

I després ja vam passar al restaurant on abans de servir cada plat del menú degustació ens explicava l'anècdota de la especialitat que ens servien, i el perquè era apropiat amb el plat.

Fins a cinc caves vam degustar: Brut Reserva, Gran Reserva, Reserva Barrica, Kripta (la joia de la família), i el Rosat Trepapat.

I amb la sorpresa final de posar "vinagre sec de cava" al gelat que dona una suau acidesa i respecta el producte.