

MOLL I CALLET

Guillem Vanrell

RESUM

Després d'un matí profitós, en què s'exposaren les diferents comunicacions de la jornada sobre les varietats mallorquines *manto negro*, *moll* i *callet*, arribà l'hora de dinar. El lloc escollit fou el celler Can Amer, a Inca, un dels cellers més antics de l'illa, convertit el 1963 en restaurant. S'hi serveixen àpats de cuina tradicional mallorquina, amb tocs d'avantguarda, i l'elecció de la matèria primera es fa amb la màxima cura. El restaurant conserva l'espai antic de quan era celler, i s'hi poden apreciar encara les grosses i antigues bótes que contenien el vi. El 2006 rebé un premi a la millor carta de vins.

Cada un dels plats que s'hi serviren anà acompanyat d'un vi mallorquí elaborat exclusivament o en la major part amb les varietats de raïm objecte de la jornada. L'objectiu, gaudir del maridatge que ens podia oferir l'acurada elecció dels vins i dels plats, realitzada a partir de la posada en comú de les propostes fetes pel cap de cuina i propietari del celler, el senyor Tomeu Torrens, i el doctor

Correspondència: Guillem Vanrell. C. Creu, 14, 07500 Manacor, Espanya. Tel.: 00 - 34 - 696 949 803. A/e: guivanrell@gmail.com.

Guillem Vanrell, assessor enològic i encarregat de fer el tast comentat dels vins degustats. El resultat de tot plegat fou el que es mostra a continuació.

RESUMEN

Después de una provechosa mañana, en la cual se expusieron las diferentes comunicaciones de la jornada sobre las variedades mallorquinas *manto negro*, *moll* y *callet*, llegó la hora de comer. El lugar elegido fue la bodega Can Amer, en Inca, una de las bodegas más antiguas de la isla, convertida en 1963 en restaurante. Se sirven comidas de cocina tradicional mallorquina, con toques de vanguardia, y la elección de la materia prima se hace con el máximo cuidado. El restaurante conserva el espacio antiguo de cuando era bodega, y se pueden apreciar aún las grandes y antiguas botas que contenían el vino. En 2006 recibió un premio a la mejor carta de vinos.

Cada uno de los platos que se sirvieron fue acompañado de un vino mallorquín elaborado exclusivamente o en su mayor parte con las variedades de uva objeto de la jornada. El objetivo, disfrutar del maridaje que nos podía

ofrecer la cuidada elecció de los vins y los platos, realizada a partir de la puesta en comú de las propuestas hechas por el jefe de cocina y propietario de la bodega, el señor Tomeu Torrens, y el doctor Guillem Vanrell, asesor enològic y encargado de hacer la cata comentada de los vinos degustados. El resultado de todo ello fue el que se muestra a continuación.

DINAR-TAST AL CELLER CAN AMER

Crema de llamàntol: Armero Adrover Blanc 2009

Per a aquest entrant suau i d'origen mariner s'ha escollit un vi blanc de la DO Pla i Llevant de Mallorca, elaborat amb un 50 % de la varietat moll (premsal blanc) i un 50 % de chardonnay.

El color és un groc palla pà·lid, amb reflexos verdosos, molt net i cristal·lí.

En nas és intens, amb unes aromes netes que recorden la fruita (plàtan, poma, pera), sobre un fons d'herba fresca acabada de tallar.

En boca té un atac sec i fresc que tot seguit es transforma en un pas saborós de clar caràcter afruitat i amb un bon equilibri entre alcohol i acidesa.

El final de boca és refrescant, amb un agradable postgust de persistència mitjana, que convida a la ingesta.

Pastís de verdures farcit de *foie gras* d'ànec: Negre de Sa Colònia 2008

Amb aquest altre entrant, en què es busca el contrast entre la suavitat del

pastís de verdures i la intensitat i la textura del *foie gras* d'ànec, el vi seleccionat ha estat el Negre de Sa Colònia de Toni Gelabert, pertanyent també a la DO Pla i Llevant. Es tracta d'un vi negre monovarietal de la varietat callet, criat durant un període de tretze mesos en bótes de roure francès i americà.

Dins la copa presenta un color vermell granat precíós, amb un rivet violaci i una capa mitjana, pròpia dels vins elaborats amb aquesta varietat.

D'aromes intenses i complexes, hi destaca un bon fons afruitat, amb aromes de móres i romegueres, tocs de regalèssia i de fusta fina (caixa de cigars). També hi trobem notes terciàries de pedra mullada i unes elegants notes reductives de trufa i sotabosc.

L'atac en boca és amable i saborós. El segueix un pas amb un gran equilibri, on l'elegància i la finor s'imposen damunt la potència. És fresc, amb uns tanins suaus, i marida a la perfecció amb la varietat de sabors del pastís de verdures i el *foie*. El final de boca és càlid i llarg.

Carbassó farcit de rap i llagostins: Ses Nines Blanc Selecció 2009

Un cop arribat el primer plat, hem volgut tornar al mar i a l'hort; aquesta vegada, però, passant pel forn, cosa que dóna lloc a més intensitat de les aromes i els sabors. Per aquest motiu s'ha triat un vi blanc envellit en bóta, del celler Tianna Negre, pertanyent a la DO Binissalem-Mallorca.

Elaborat amb més d'un 80 % de moll, hi trobem també la varietat moscatell. La fermentació s'ha fet en bótes

de roure francès, i també l'envelliment posterior amb pòsit.

El color és d'un groc palla una mica més intens, resultat de l'estada en bóta.

L'aroma està caracteritzada per la fruita blanca molt madura, combinada amb notes suaus de coco i vainilla procedents del seu pas per fusta.

Té un paladar glicèric i sedós, de persistència llarga, amb una acidesa correcta. En boca, a més de la fruita blanca i la vainilla, hi trobem també notes a almívar i avellanes.

Entrecot de vedella blanca amb salsa de formatge de Maó curat: Carmesí 2007

Per al plat principal, de més consistència, estructura i potència, s'ha elegit un vi negre que estigui a l'altura: el Carmesí 2007, de Jaume de Puntiró, de la DO Binissalem-Mallorca. Elaborat principalment amb les varietats manto negro i callet, també inclou una part de cabernet sauvignon.

Es tracta d'un vi negre de guarda, envellit dotze mesos en bóta de roure americà. Presenta una capa suficient però no excessiva, com és habitual en la varietat manto negro. De color cirera i carmesí, hi trobem també uns reflexos ocres propis de la seva condició de vi de guarda.

De nas intens, hi destaquen aromes vinoses i les pròpies de les varietats amb què s'ha elaborat (móres, fruita madura), tot i que ben vestides i complementades per la cria. Aquesta li confereix uns tocs agradables de fusta nova, amb notes fumades, d'espècies i de vainilla.

En boca està ben estructurat, és suau i saborós. Presenta una astringència justa, que deixa aparèixer tocs de fusta noble i de regalèssia. El final de boca posseeix una certa persistència, marcada lleugerament pel seu contingut alcohòlic.

Mousse de formatge fresc amb gelat de figues: Pessigolles Blanc Dolç

Per culminar aquest dinar-tast arribem a les postres. L'elecció: una *mousse* de formatge fresc amb gelat de figues, acompanyada d'un vi blanc dolç.

En aquest cas l'elecció ha estat el Pessigolles, del celler Galmés i Ribot, i indicació geogràfica Vi de la Terra Mallorca. Cal dir que no és un vi elaborat amb la varietat moll, per a les postres s'ha cregut més convenient un vi dolç 100 % moscatell, ja que les característiques de la varietat el fan especialment idoni per a aquest objectiu.

És un vi fresc i afruitat, obtingut a partir de les panses dels raïms de moscatell. La situació de la vinya, orientada cap a la zona costanera, afavoreix el procés de dessecació al mateix cep.

De color groc rostoll i de gran lluminositat, presenta una riquesa aromàtica impressionant. L'acidesa és equilibrada i destaca pel regust a fruita. Com molt bé indica el nom, fa pessigolles quan passa.