

Els 10 millors
Vinagres



BOU
Receptes amb la carn
més preuada



VINS de
CAPÇANES
L'esclat de la
DO Montsant

16 FITXES DE REGAL
LES RECEPTES DELS
NOSTRES MILLORS XEFS:
Semproniana • Rebot d'en Pere

Descobrir

CUINA



RISOTTO
L'ARRÒS A LA ITALIANA

NÚMERO

80

3 EUROS

0.0.0.8.0

9 771577 031148

A FONS



V i n a g r e s

EL SECRET GURMET DELS CELLERS



Bon vi i temps. Són els secrets per fer un bon vinagre, com els que es fan a Banyuls. Primer, el vi ranci s'envellaix en bótes i, després, s'hi afegeixen espècies i aromàtiques en botella.

La cultura popular ha assegurat que els vinagres mataven els polls i extreien el greix de les paelles. Els cuiners han demostrat que els vinagres ressalten el gust dels millors plats. Els pastissers han creat bombons insòlits farcits de pralinés de vinagres. I els millors cellers han elaborat vinagres que han aconseguit alinear-se als prestatges de les botigues gourmet al costat de xampanyis, caves i vins venerats.

TEXT **TRINITAT GILBERT** • FOTOS **JORDI PLAY**





La Nathalie Herre, propietària de la vinateria de Portvendres, embotella el vinagre. Cada ampolla està tancada amb lacre. A sota a l'esquerra, les bótes on es conserva el vinagre, sense tapar i amb un drap com a filtre, perquè s'oxigeni durant el procés d'envelliment sota el sol càlid de la Mediterrània. A la dreta, detall d'una ampolla quan s'introdueixen les aromes al vinagre.

A la Catalunya Nord, concretament a Portvendres, també hi ha una de les millors vinateries. La Nathalie i l'Adrien Herre en són els propietaris. Hi venen quatre tipus de vinagre que ells mateixos elaboren a Banyuls de la Marenda: el natural, el natural blanc, el d'espècies i el de safrà. Expliquen que, quan van obrir la botiga ara fa deu anys, poca gent els en comprava. Era com una excentricitat tenir una botiga dedicada només a la venda de vinagres. "Tan sols els turistes hi entraven." Però ara veïns i forasters són clients fixos, i també "molts restaurants de Barcelona i de la Catalunya Nord". La qualitat, el gust i les aromes dels vinagres han seduït els paladars poc avessats. "Ara hi ha clients que em diuen que hi ha plats que no poden cuinar sense el vinagre." Entre els seus projectes hi ha el vinagre balsàmic. "Serà la pròxima novetat."

I mentre la qualitat dels vinagres augmenta i la sofisticació de la cuina també ho fa, la tradició continua fent el seu camí. La cultura popular assegura que per treure el greix de les paelles el millor producte és el vinagre. I la indústria química bé ho devia saber, perquè ara molts sabons de plats incorporen els àcids dels vinagres que tant veneren perruquers, mestresses de casa, cellers, cuiners i comensals. Quants altres productes tenen tantes funcions pel mateix preu? 🍷



La qualitat, el gust i les aromes dels vinagres de Banyuls en pocs anys han aconseguit seduir el paladar dels turistes, però també el dels veïns de la zona, clients habituals.

GUIA PRÀCTICA

Algunes adreces per poder trobar i degustar els millors vinagres

ELABORADORS

Vinateria Portvendres. Elaboració i venda de vinagres. SARL La Guinelle. La Guinelle d'en Bas. Cosprons. Portvendres. Tel. 00 33 468 980 176. www.levinaigre.com.

Celler Avgvstvs. Vinagres Forvm i Flavivs. Ctra de Sant Vicenç, s/n. Les Deveses. El Vendrell. www.avgvstvs.es

Celler Torres. Vinagres Torres. Comerç, 22. Vilafranca del Penedès. Tel. 93 817 74 51 (administració).

Vinagres Guarro. Plaça de Santa Anna, 5. Montblanc. Tel. 977 86 01 32. www.vinagresguarro.com

Badia Vinagres. Vinagres Gardeny. Palau, 9. Mollerussa. Tel. 973 71 17 70.

ON COMPRAR

Olisoliva. Av. de Francesc Cambó, s/n. Mercat de Santa Caterina, parades 153, 154 i 155. Telèfon 93 268 14 72. Una botiga temàtica d'olis d'oliva i de tot tipus de vinagres.

Vila Viniteca. Agullers, 7. Barcelona. Tel. 902 32 77 77. Un racó d'aquest establiment està curull de vinagres.

99,9% Orígens. Muntaner, 409. Barcelona. Tel. 93 201 45 79. Franquícia amb diferents botigues-restaurants a tot Catalunya. Productes catalans, entre els quals hi ha vinagres selectes.

Francesc Collell. Tel. 93 486 91 50. www.francesccollell.com. Disposa d'autèntic vinagre balsàmic de Mòdena, entre altres productes.

El Petit Paradís. Travessia del Carril, 1. Girona. Telèfon 972 21 59 25.

Botiga de delicadeses, on trobareu olis i vinagres especials.

Formatgeria La Noucentista. Migdia, 22. Girona. Tel. 972 20 18 46. Hi trobareu una àmplia gamma de vinagres.

ON MENJAR

Enric Rovira Xocolates. Av. de Josep Tarradellas, 113. Barcelona. Tel. 93 419 25 47. Tasteu-hi bombons amb vinagre.

Restaurant Sant Pau. Nou, 10. Sant Pol de Mar. Tel. 93 760 06 62.

Neichel Restaurant. Beltrán i Rózpide, 1-5. Barcelona. Tel. 93 203 84 08.

MÉS INFORMACIÓ

El libro práctico del vinagre de manzana. Margot Hellmib. Ediciones Robinbook Novelia. 12 €.