

# Carta d'aigües? Com el vi?

Ni cap font raja la mateixa aigua, ni dues deus són iguals. Per això cada dia més **restaurants ofereixen una gamma variada d'aigües**, amb més o menys gas o amb mineralització més o menys alta

SALVADOR GARCIA-ARBÓS

• Entre una Vichy Catalan, una Font Picant, una San Narciso, una Malavella, una Imperial, una Fonter, una Sant Aniol amb gas suau o amb gas fort, o una de Vilajuïga natural o amb gas afegit, hi ha molta diferència. Totes són aigües de casa nostra i no deu quedar gairebé ningú que no tingui predilecció o, si més no, aversió per una.

El «sisplau, porti'm aigua!» ja no té aquella resposta tan simple: «la vol amb gas o sense?» Avui això és una mica més complex. A molts restaurants, i no pas per força els de primera línia, la resposta és: «Quina vol?... Sap què? Ja li porto la carta d'aigües.»

I a part de la llista anterior, la liberalització dels mercats o la globalització ha propiciat l'arribada de molta aigua forastera als restaurants, als establiments d'alimentació més selectes i a les grans superfícies. Ja hi són habituals Vichy Célestins, Perrier o San Pellegrino. I ja s'hi comencen a trobar marques de més prestigi com la francesa Chateldon, l'anglesa Hildon, la italiana Acqua della Madonna, l'alemanya Apollinaris o la californiana Calistoga. S'han esmentat una colla d'aigües amb gas o picants. La llista pot créixer si s'hi afegixen les aigües naturals o sense gas. És possible que per apreciar les particularitats de les aigües sense gas faci

## AIGÜES MINERALS AMB GAS



**Imperial**  
Caldes de Malavella,  
Cataluña  
Dist: 100 mg/l  
Aigua mineral embotellada a Caldes de Malavella, un poble d'origen perillós, amb un ambient de Pinetor com a única font d'aigua mineral amb gas.



**Ty nant**  
Caldes de Malavella,  
Cataluña  
Dist: 100 mg/l  
Aigua mineral embotellada a Caldes de Malavella, un poble d'origen perillós, amb un ambient de Pinetor com a única font d'aigua mineral amb gas.



**Barcelona**  
Caldes de Malavella,  
Cataluña  
Dist: 100 mg/l  
Aigua mineral embotellada a Caldes de Malavella, un poble d'origen perillós, amb un ambient de Pinetor com a única font d'aigua mineral amb gas.



**Perrier**  
Vichy,  
França  
Dist: 100 mg/l  
Aigua mineral embotellada a Vichy, França.

## AIGÜES MINERALS AMB GAS



**Chateldon**  
Caldes de Malavella,  
Cataluña  
Dist: 100 mg/l  
Aigua mineral embotellada a Caldes de Malavella, un poble d'origen perillós, amb un ambient de Pinetor com a única font d'aigua mineral amb gas.



**Tipperary**  
Tipperary,  
Irlanda  
Dist: 100 mg/l  
Aigua mineral embotellada a Tipperary, Irlanda.



**Acqua della Madonna**  
Caldes de Malavella,  
Cataluña  
Dist: 100 mg/l  
Aigua mineral embotellada a Caldes de Malavella, un poble d'origen perillós, amb un ambient de Pinetor com a única font d'aigua mineral amb gas.



**Watterweil**  
Caldes de Malavella,  
Cataluña  
Dist: 100 mg/l  
Aigua mineral embotellada a Caldes de Malavella, un poble d'origen perillós, amb un ambient de Pinetor com a única font d'aigua mineral amb gas.

La carta d'aigües, amb explicació sobre la procedència i les característiques de cada una, és una de les novetats de la restauració. A la foto, la del **Motel Empordà de Figueres**, amb unes 25 referències.

falta prestar-hi més atenció que un glop inconscient, a cremadent.

Totes les aigües són diferents. Ni cap font raja la mateixa aigua, ni dues deus són iguals: unes són més salades, d'altres més carbonatades, d'altres tenen una mineralització molt baixa i d'altres tenen uns minerals molt característics; tots han sabut treure profit del que delaten les anàlisis del Dr. Rodés que llueixen a l'etiqueta.

Els restaurants són conscients d'aquest canvi d'hàbits dels clients, cada cop més exigents i sibarites, o com molts deuen pen-

sar: esnobs i maniàtics. Però també hi ha motius dietètics i de salut i, sovint, el temor als controls d'alcoholèmia: si no podem gaudir del vi, fem-ho de l'aigua. Avui ja no és estrany que els establiments d'hostaleria tinguin més d'una aigua amb gas i sense gas, malgrat que puguin estar casats amb un distribuïdor. Les cartes d'aigües extenses comencen a ser habituals als bars i a les cafeteries més de moda i, sobretot, als restaurants de més prestigi, on tradicionalment han tingut un gran servei i cura dels complements.

• **GLAÇONS D'ESCÒCIA PER AL WHISKY.** El refinament del gust en matèria aquosa arriba en forma de complements per al whisky. No s'ha de ser un excèntric per saber que no és el mateix usar gel fet amb aigua de l'aixeta que fet amb aigües embotellades. Doncs ara, els més sibarites ja troben llaunes i ampolletes amb aigües envasades a les terres altes d'Escòcia, a Islay o a alguna altra de les grans zones productores de whisky. Sovint, són les mateixes destil·leries les que envasen les aigües que ells fan servir o bé cedeixen la seva marca. D'aquestes aigües, pensades per posar als grans whiskies, també se'n poden fer glaçons. Per això, però, les mateixes cases ja comercialitzen unes bossetes per a una vintena de glaçons cada una, que només s'han de posar al congelador (sempre a menys de 20°C) i tallar amb unes tisores cada cop que se'n ha de menester un. El paradigma de l'extravagància arriba de Groenlàndia i del Pol Nord: trossos de gel d'uns quants anys tallats i transportats directament a hotels i clubs de multimilionaris de Londres, París i Nova York. / S.G.A.

## • CANVI D'IMATGE DE L'AIGUA SAN NARCISO.

L'empresa Cusidó i Comella ha renovat la imatge de l'aigua mineral San Narciso, de Caldes de Malavella (Selva). Aquesta aigua mineral, que va començar-se a embotellar el 1870, és avui una marca del grup Eycam Perrier, pertanyent a la multinacional Nestlé. Jordi Comella, responsable del nou disseny, ha explicat que ha volgut unir tres conceptes a l'etiqueta: aigua, origen i prestigi. La tècnica escollida ha estat la de l'aquarel·la per reflectir la identitat del producte, i s'han usat els colors blau i verd. Antiguament, els colors havien estat el blanc i el vermell, sovint escortats per un eslogà d'època: «Beber es preciso Agua San Narciso.»

## L'aigua de la Garrotxa desembarca al Japó

• L'empresa Aigua de Sant Aniol SA, de Sant Aniol de Finestres (Garrotxa) ha aconseguit introduir les seves ampolles al difícil mercat japonès. «Al Japó pensen que si l'aigua de taula és bona, l'han d'usar per cuinar, en comptes de fer-ne servir de l'aixeta, que deixaria un substrat determinat, diferent a l'embotellada», comenta Josep Sans, gerent d'Aigua de Sant Aniol, que presumeix de tenir molts gurmets entre la seva clientela. L'empresa, fundada el 1993, exporta el 10% de la seva producció global al mercat nipó. A part del Japó, aquesta

aigua, de molt dèbil mineralització, s'exporta a Andorra, França, Alemanya i Taiwan. El seu principal mercat són els Països Catalans i les regions espanyoles de Múrcia, Almeria, Canàries i Madrid. Aigua de Sant Aniol va tenir una producció de 8,3 milions de litres el 2000 i té una previsió de creixement del 37,22% el 2001, fins arribar als 11,5 milions de litres. El 69% de la producció és d'aigua natural i el 31% restant és comercialitzada amb gas afegit, en les modalitats gas fort i gas suau. La fàbrica és situada sobre una llengua basàltica de



Propaganda japonesa de l'aigua de Sant Aniol.

12 metres i extreu l'aigua d'una deu formada fa més de 40.000 anys, que emergeix des d'una profunditat de 55 metres. Sans en destaca el gust neutre —apte per fer cafès i infusions, i per cuinar— i l'estudi realitzat per la Càtedra d'Història Mèdica de la Facultat de Medicina de la Universitat Complutense de Madrid, segons el qual té propietats digestives, estimula la diuresi, ajuda a l'eliminació de l'àcid úric i el colesterol, evita la formació de càlculs i és indicada per a l'alimentació infantil. Més informació a [www.santaniol.com](http://www.santaniol.com). / S.G.A.