

Hotel Cala Jóncols i Confraria de Pescadors de Roses estudiaran com millorar la qualitat del vi subaquàtic

Enòlegs, sommeliers i alumnes de l'Escola d'Hostaleria de Girona s'encarregaran d'analitzar-los i buscar tècniques per perfeccionar-los

L'hotel Cala Jóncols i la Confraria de Pescadors de Roses impulsa un estudi per millorar la qualitat del vi subaquàtic, un projecte que van començar a implantar l'any 2009 amb la immersió de les primeres ampolles. L'Escola d'Hostaleria de Girona serà l'encarregada d'analitzar l'evolució d'aquests vins i veure de quina manera es poden perfeccionar. Com a punt de partida de la investigació, aquest divendres una trentena d'enòlegs, sommeliers i alumnes del centre han participat en un tast comparatiu amb vins de nou mesos de cria submarina i els que han estat fins a 18 mesos enfonsats al mar. Un dels propietaris de l'hotel, Juanma Gómez, assegura que es tracta d'una iniciativa pionera i el de la confraria, Antoni Abad, ha insistit que el projecte és molt positiu perquè, a més de millorar els vins, les gàbies en les quals es guarden les ampolles han creat un biòtop natural que afavoreix la reproducció de diverses espècies.

L'hotel de Jóncols va impulsar l'any 2009 la iniciativa submergeint ampolles al fons marí d'aquesta cala (situada en ple Cap de Creus). Inicialment, es va fer amb ampolles de diversos cellers de la zona i, fa dos anys, va decidir posar en marxa una vinya biodinàmica i ecològica amb l'objectiu de poder enfonsar el seu propi vi. Ara, els pescadors de Roses s'han adherit a la iniciativa amb la immersió a les seves instal·lacions de gàbies amb ampolles de vi. Amb tot això en marxa, han decidit fer un pas més i tirar endavant un estudi sobre el vi que surt d'aquesta cria. L'objectiu és millorar-ne la qualitat.

La investigació, que es dirigirà des de l'Escola d'Hostaleria de Girona, analitzarà, entre d'altres coses, l'evolució que experimenten aquests vins en funció de les varietats dels raïms, si cal canviar el tipus de tap que s'utilitza o com es comporta el producte en funció del color del vidre de l'ampolla. Aquest darrer aspecte, per exemple, pot incidir en l'oxidació del vi. Pel que fa a les pressions sobre el tap, s'estan fent proves amb diferents sistemes per buscar un equilibri. De moment i segons les primeres anàlisis, ja s'han trobat diferències entre els vins de cria de nou mesos i els que han estat al fons del mar un any i mig. El professor de l'Escola, Josep Lluís Vilarasau, ha explicat que es tracta d'un camp poc explorat i que hi faran aportacions per tal d'aconseguir que el producte excel·leixi.

De fet, aquest divendres s'ha fet un tast comparatiu entre aquests vins així com d'altres de diferents denominacions d'origen. Hi han participat una trentena d'enòlegs, sommeliers, alumnes de l'Escola d'Hostaleria i professors, entre d'altres. Abans del tast, s'han elairat les gàbies que contenen les primeres ampolles submergides a les instal·lacions de la confraria. Amb l'ajuda d'una grua, s'han aixecat tres gàbies amb 300 ampolles cadascuna. La cria d'aquests vins s'ha fet a uns 17 metres de fondària.

Biòtop natural a les instal·lacions dels pescadors

Un dels propietaris de l'hotel Cala Jóncols, Juanma Gómez, ha remarcat que es tracta d'una iniciativa pionera que busca donar un valor afegit al producte així com dotar-lo de més qualitat. Per la seva banda, el president de la confraria, Antoni Abad, ha assegurat que més enllà de l'estudi, el projecte ha permès crear un biòtop natural a través de les gàbies. Les estructures afavoreixen la reproducció de diverses espècies com ara pops, congres, estrelles de mar i calamars.

La utilització de les instal·lacions del port controlades les 24 hores del dia, a més, han permès resoldre els robatoris d'ampolles que havien patit a l'entorn de Jóncols.

Un producte "singular i únic"

Des de l'hotel, impulsor de la iniciativa, creuen que envellir el vi sota el mar modifica de manera significativa les seves qualitats i el converteixen en un producte singular i únic. Amb aquest procés, de fet, s'aconsegueix un vi amb una boca ample i fresca amb un "final lleugerament iodat" molt diferent al que tindria el mateix vi criat en un celler convencional.

Tot i que encara no hi ha cap estudi científic que certifiqui que el procés té efectes beneficiosos, els seus promotors consideren que en millora les qualitats i, a més, permet oferir productes originals i únics als seus clients. Tan és així, que les ampolles se serveixen tal i com surten de l'aigua, amb les restes orgàniques del mar enganxades al vidre.

Una vinya pròpia i ecològica

L'hotel vol seguir promovent el producte propi i una de les maneres de fer-ho és a través de la vinya biodinàmica i ecològica que van plantar fa dos anys. Aquest mes de setembre s'ha fet la primera verema i s'han recollit 3.000 quilos de raïm. Es tracta d'una vinya situada en una superfície de menys d'una hectàrea a prop del mar que vol recuperar la varietat autòctona de l'Empordà i el Sud de França, el lledoner roig. Un cop acabi el procés de vinificació (que es podria situar-se al voltant del proper mes d'abril) preveuen poder comercialitzar unes 1.900 ampolles anuals. El projecte, a més, inclou la construcció d'un celler.

Font del document:

http://www.emporda.info/comarca/2017/10/20/hotel-cala-joncols-confraria-pescadors/371126.html?utm_source=rss