

La Confraria de Pescadors de Roses aixeca les primeres gàbies amb el vi subaquàtic

Amb una grua se'n van enlairar tres caixes amb vins de l'Empordà, Rioja, albariños, de la Serra de Prades i el Priorat. Els pescadors, juntament amb l'hotel Cala Jóncols, van iniciar ahir un estudi per analitzar l'evolució dels vins submergits



L'extracció de l'aigua d'una de les gàbies de la Confraria de Pescadors.

L'hotel Cala Jóncols de Roses impulsa amb la col·laboració dels Pescadors de Roses un estudi sobre l'evolució del vi subaquàtic per aconseguir-ne la màxima qualitat. L'any 2009 va submergir al fons marí de Cala Jóncols, al Parc Natural de Cap de Creus, ampelles de vi. Fa dos anys va posar en marxa una vinya biodinàmica i ecològica amb la intenció de poder submergir el seu propi vi (fins ara ho ha fet amb ampelles d'altres cellers). Ara, la Confraria de Pescadors s'ha implicat en el projecte amb la immersió en les seves instal·lacions de les gàbies amb les ampelles de vi.

Els implicats van celebrar ahir una jornada amb l'enlairament de les primeres gàbies al port de Roses i posteriorment un tast comparatiu de vins amb més o menys temps sota l'aigua, a Cala Jóncols.

Amb una grua es van aixecar tres gàbies amb unes 300 ampelles de vi cada una. Les ampelles de vi són de diferents denominacions d'origen (de l'Empordà, Rioja, albariños, de la Serra de Prades, del Priorat -en concret Les Terrasses 2013 d'Álvaro Palacios).

La cria del vi submarí s'ha fet a una fondària d'uns 17 metres per les seves condicions estables de llum, poc oxigen, i una pressió pròxima als 2,8 bars.

Les gàbies han creat un biòtop natural a les instal·lacions, ja que han proveït d'un hàbitat que afavoreix la reproducció dels peixos, congres, estrelles de mar i calamars que hi ha a la zona. A més, s'ha pogut resoldre el problema del robatori d'ampelles de vi que els responsables de l'hotel Cala Jóncols havien patit fins ara ja que les instal·lacions estan controlades les vint-i-quatre hores, han explicat.

Des de Cala Jóncols aposten pel vi subaquàtic perquè en modifica les qualitats i el converteix en particular i únic.

L'estudi analitzarà, entre altres aspectes, l'evolució que experimenten els vins subaquàtics en funció de les varietats de raïm que fan servir per la seva elaboració i com es comporta el producte en funció del color del vidre de l'ampolla (per exemple, segons els experts, el color fosc del vidre de l'ampolla incideix en l'oxidació del vi).

El sommelier i professor de l'Escola d'Hostaleria de Girona, Josep Lluís Vilarasau, ha explicat que un altre aspecte que s'estudiarà és com afecten les diferents pressions d'un mateix tap sobre el vi. A causa de l'excés de salinitat del mar, s'estan fent proves amb diferents sistemes de taponat per buscar un equilibri proporcional entre un tap estanc de suro tractat (que no deixa passar el líquid però sí el gas) i un tap hermètic de vidre (que no deixar passar ni el líquid ni el gas).

Tast comparatiu de vins

L'hotel Cala Jóncols va acollir ahir el tast comparatiu de vins subaquàtics, que servirà de punt de partida de l'estudi.

En el tast s'ha comparat l'evolució dels vins amb nou mesos de criança submarina amb altres que han estat 18 mesos enfonsats al mar. També s'han comparat vins subaquàtics de diferents Denominacions d'origen. Hi han participat una trentena d'experts entre enòlegs, sommeliers, alumnes de CFGS de Direcció en Restauració de l'Escola d'Hostaleria de Girona i professors del mateix centre, i altres professionals del sector.

L'hotel Cala Jóncols ha decidit apostar pel consum de vi i cava submarí entre els seus clients no només perquè creuen que millora notablement les seves qualitats sinó perquè els permet oferir productes originals i únics. «És un vi que desperta una gran curiositat als clients» no només per l'aspecte de les ampolles que se serveixen tal i com surten de l'aigua, amb les restes orgàniques del mar enganxades al vidre, sinó per «l'originalitat del sabor que és diferent en cada ampolla», destaquen.

Vinya biodimànica

A banda de l'aposta pel vi subaquàtic, per tal de fer-ho amb el propi vi, fa dos anys van implantar una vinya en

una superfície de menys d'una hectàrea a prop del mar per recuperar una varietat autòctona de l'Empordà i el Sud de França, el lledoner roig. És una vinya biodinàmica i ecològica i és la més petita de Catalunya i una de les més petites de l'Estat. S'ha fet la primera verema que ha recollit 3.000 quilos de raïm excel·lent. Habitualment el lledoner roig es fa servir per produir garnatxa però en aquí anirà destinada a fer vi blanc.

La vinya inclou més de dos quilòmetres de paret seca feta amb pedres de manera manual. La producció és del tot artesanal i ecològica. El procés biodinàmic que s'ha seguit és un mètode que tracta les explotacions com organismes unificats i individuals.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2017/10/21/confraria-pescadors-roses-aixeca-primeres/874362.html?utm_source=rss