

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- 300/400 g de sèpia
- 12 gambes
- 10 o 12 musclos
- 8 o 10 salsitxes
- ¼ de conill a talls petits
- 2 cebes
- 3 o 4 tomates
- 5 o 6 grans d'all
- 500/600 g d'arròs
- una mica d'oli d'oliva
- 1 got petit de vi
- aigua o brou (1 l o 1,5 l)
- sal i pebre

ARRÒS A LA CASSOLA

ELABORACIÓ

Primerament ratllem les cebes, tallem a talls petits els grans d'all i trinxem les tomates, prèviament pelades i un cop tretes les llavors. Tot seguit posem la cassola al foc amb una mica d'oli, hi sofregim les salsitxes i el conill i, un cop rossejat tot, ho reservem. Després sofregim la ceba; quan comença a agafar color, hi afegim els alls tallats i una mica més tard la tomata. Tot això ho deixem ofegar lentament fins que quedi espès, ho anem remenant tot sovint per tal que no s'enganxi i, quan ha agafat un color fosc, hi tirem la sèpia, prèviament netejada i trossejada, els musclos i les gambes, i també un gotet de vi; ho barregem bé i ho deixem coure. Un cop es veu força cuit, reservem les gambes perquè no quedin escaldades, posem a la cassola les salsitxes, el conill i l'arròs i ho barregem tot. Després d'uns cinc minuts, hi afegim el brou, ho remenem, mirem que estigui bé de sal i ho deixem coure uns 10 o 15 minuts, segons el gust, bé grenyal o més fet. Apaguem el foc, hi afegim les gambes i, amb la cassola tapada, ho deixem reposar uns dos minuts abans de servir-lo.

JOSEP JACOMET I VIADER



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- 8 albergínies
- 16 anxoves
- salsa de tomata
- 1 gra d'all
- 1 brinc de farigola
- pa torrat
- una mica d'all i julivert

ALBERGÍNIES AMB ANXOVES

ELABORACIÓ

Agafem les albergínies, les rentem i les partim per la meitat; tot seguit els fem tres talls esbiaixats a la polpa. Després les fregim i les reservem en un paper assecant perquè deixin anar l'oli. Agafem una paella amb una mica d'oli, hi posem un gra d'all i tot seguit la tomata (en prou quantitat perquè cobreixi les albergínies) i també un brinc de farigola. Quan tenim la salsa feta, retirem l'all i la farigola, posem les albergínies en una plata de forn, amb una anxova en cada tall d'albergínia, i preparem la salsa de tomata amb pa torrat i una mica d'all i julivert (tallat molt fi). Cobrim les albergínies amb la salsa i, per sobre, hi tirem una mica de l'oli de coure-les –així no queden resseques–. Tot seguit les posem a gratinar al forn uns minuts. Bon profit!

MARGARITA MATAS I ROURA



Els primers vins de l'any

Amb la caiguda de les fulles, a la tardor, arriba al mercat el primer vi de l'any: el vi novell.

El raïm veremat al setembre, amb una ràpida elaboració, ens permet de poder degustar aquests vins abans d'acabar l'any. Són vins lleugers, fins, amb aromes i gustos afruitats, que ens recorden més el raïm que no pas el vi. Habitualment contenen encara un toc carbònic natural del procés de fermentació, i això ens indica que aquest procés s'ha acabat fa pocs dies, cosa que els fa encara més frescos, vius i molt gustosos.

Aquest és un producte elaborat tradicionalment a la comarca de l'Alt Empordà, de ràpid consum; és un agradable record de l'estiu quan ja el comencem a enyorar i que ens portarà fins a les portes de la propera primavera, època en què aquests vins ja s'hauran d'haver consumit.

A la tradició de tenir penjada una branca de pi, que es renova cada any, per a indicar l'arribada del vi novell als llocs on es comercialitzava, s'hi afegeix l'origen d'aquests vins, inspirat per l'acció d'espinyolar la bóta.

Encara no fa gaire temps, els pagesos que elaboraven el seu vi, a finals de novembre, pels voltants de sant Martí, anaven al celler amb un punxó a espinyolar la bóta; la que tenia més bones aromes i un to carbònic més fresc, era la que s'encetava, i el seu contingut es coneixia com a vi novell. Actualment això ha evolucionat i s'ha reduït a una festa en què tots els cellers de l'Empordà presenten el seu producte.

El vi novell no és exclusiu de l'Empordà; altres comarques de Catalunya, com el Penedès, i també algunes zones de l'Estat espanyol, com ara la corresponent a la DO Toro, elaboren productes amb característiques semblants.

De tota manera, a la regió de Beaujolais, al sud de Borgonya, és on s'elabora el vi novell probablement més famós, el *beaujolais nouveau*, que a mitjan novembre es pot degustar a tot el món, gràcies a una ràpida i brillant operació de màrqueting que permet en un sol dia la venda i distribució per part dels cellers de tot aquest tipus

de vi, dia en què celebren una gran festa.

El *beaujolais nouveau*, com el vi novell, és un vi fresc, jove, amb tocs carbònics naturals, elaborat a partir de la tècnica de la maceració carbònica, un sistema de vinificació que permet una fermentació intracel·lular al raïm, aconseguint així una major extracció d'aromes i sabors.

Les varietats garnatxa i carinyena són les que s'han utilitzat tradicionalment en l'elaboració del vi novell de l'Empordà, encara que en aquests últims anys hi ha cellers que han incorporat varietats noves de vinyes joves, com el *syrah* o fins hi tot el merlot. El *beaujolais nouveau*, habitualment és elaborat amb *gamay*, una varietat molt suau i aromàtica.

Doncs ja el tenim aquí! I, com diu el cartell de la presentació de la Festa del Vi Novell de l'11 de novembre, dia de sant Martí, «on hi ha ram i ha mam, i si és de pi és de bon vi».

Salut!

CONRAD JOHERA
Sommelier



C. Ribossà, 10
Tel. 972 78 02 80 - Fax 972 78 08 07
E-mail: baltasarpaletes@hotmail.com
17142 VERGES (Girona)