

Capvespres de mar, vi català i ranxo

L'experiència ?Wines and Sea? posa en valor la cuina i els vins mediterranis navegant pel mar de Cambrils coincidint amb la posta de sol



El mar com a punt de partida i com a nexa de passions. Com a bressol de la cultura del vi i com a espai nou de criança. Una goleta que es diu **Karya** espera al port de Cambrils tots els divendres d'estiu a les 8 del vespre. Salparà pocs minuts després per navegar per les aigües plàcides del Mediterrani mentre el sol es pon entre les muntanyes de Mont-roig del Camp. Un espectacle natural que amb la perspectiva que dona el mar guanya entitat. I la bellesa s'eixampla amb un tast de vi i un sopar a bord. Gastronomia local per connectar amb les arrels de la cuina marinera cambrilenca i vins del país, exhibint qualitat, diversitat, riquesa i autenticitat. Viatjar per aromes i sabors sobre onades. A vegades, però, la mar també s'agita.

El cambrilenc **Xavier Belda** és un dels impulsors de "Wines and Sea" que és com s'anomena l'experiència. L'acompanyen l'empresari i capità de la goleta, **Sergi Marimón**, i el periodista especialitzat en vins, **Joan Carrión**. "Volem posar en comú diferents elements que donen valor al territori: el mar, els vins i la cuina", dirà Belda. L'escenari per gaudir de la iniciativa és una embarcació de 24 metres d'eslora que va ser construïda amb fusta d'iroko a Turquia, l'any 2008. Cada divendres un celler diferent presenta els seus vins a dalt de l'embarcació i els harmonitza amb la cuina local. "Ens agrada treballar amb vins del territori per donar-los visibilitat i que siguin reconeguts, però no descartem donar sortida a cellers d'altres regions que estiguin interessats a participar a la iniciativa. I ens agrada que hi sigui l'elaborador perquè és qui millor ens pot descobrir el seu projecte", matisarà Xavier Belda. El celler La Botera, de Batea, ja ha participat en

més d'una ocasió a l'experiència perquè amb Xavier Belda comparteixen un projecte innovador que enfonsa vins en àmfora al fons marí, on hi fan la criança. "Volem recordar el sistema de vinificació que s'emprava en l'època dels romans. Aleshores les gerres de fang servien per transportar el vi que s'exportava pel Mediterrani. Però volem anar més enllà i el que fem ara és veure i avaluar com envelleixen els vins en aigües marines, dins de les àmfors. Tenim dos biotips ubicats al Delta de l'Ebre i al Port de Tarragona. Però també estem fent proves a la costa mallorquina i del País Basc. Amb el moviment marí i els cicles còsmics i la biodinàmica, aconseguim en 7-8 mesos el que tardàiem a veure 2 anys d'envelliment a l'ampolla", explica l'emprenedor Xavier Belda. Quietud i temperatura estables, influència llunària i marítima, són determinants per bressolar els vins en àmfors que han dissenyat artesans de Miravet i de Fuentes del Ebro.



S'Àmfora Blanc. Foto: Wines and Sea.

El viatge al Karya comença amb el tast de La Botera, un celler que elabora vins sota l'emparedat de la DO Terra Alta, amb més de 30 anys de trajectòria. La unió de 5 famílies de viticultors l'any 1986 els va permetre comercialitzar els primers vins. Avui al capdavant ja hi ha la segona generació que reivindica ser "filla de pagesos". El 2017 van construir el celler nou i ara s'embarquen en projectes innovadors com "les perles del mar" sense oblidar els orígens ni les cases d'on provenen: Papeles, Casesnoves, Vidre, Grandae, Torrat i Chut. A l'embarcació, la veu de La Botera és la de **Francis Villaroya** que destacarà d'inici el privilegi que significa "vinificar a la Terra Alta perquè tenim un clima idoni per fer raïms bons, un terreny de panal característic que és pobre en matèria orgànica i els vents de cerç o garbí... El resultat són uns vins ecosostenibles". El tast transcorre entre la vehemència i la passió de les seves explicacions i el plaer de sentir a la pell la brisa marina i com es fon el dia, entre vins àgils, atractius i sorprenents. El repertori de tast és generós i es combina amb plats freds i un final apoteòsic: dues cassoles de ranxo de bord,

rememorant els plats típics que es preparaven a alta mar quan sortien a pescar. "La idea és posar en valor el mestratge dels restauradors i dels pescadors cambrilencs que han dedicat la seva vida a servir i a pescar", ressaltarà el xef **Manel Morell**, de l'emblemàtica Casa Gallau.

Els vins de La Botera "neixen en un territori d'interior proper al Mediterrani matisat per les serralades calcàries prelitorals, petits rius, muntanyes de roca conglomerada, boscos d'alzina i pi blanc i sobretot sòls agrícoles d'ametllers, vinyes i oliveres. Un mosaic paisatgístic que els porta a parlar de la toscana catalana", dirà Villaroya. Els vins són expressius i fidels a la varietat i a l'estil d'elaboració. Demostren inquietud i curiositat, especialment els vinificats en àmfora, però la garnatxa peluda és un regal finíssim per als sentits. "A S'àmfora treballem amb varietats autòctones - garnatxa blanca, carinyena i garnatxa peluda - i tenim ganes d'experimentar i fer coses diferents per al món del vi", comenta Villaroya. Saben que comercialment és complicat, però això no els frena en cap cas. "Els envasem en àmfors de ceràmica i tenen una criança de mesos al mar. Hem assajat profunditats, tipologia de vins..., per veure com evolucionaven", afegeix. I el resultat són vins fins, delicats, amb un accent salí i mineral marcat. Son vins que neixen en vinyes velles cultivades en ecològic. Es tasten al final del viatge a la goleta, segurament per deixar un molt bon record als assistents, però no estaria malament fer-ho a l'inici per atendre i entendre tots els seus matisos, la seva singularitat i complexitat. L'àmfora lluiria més quan el sol es pon.



La goleta Karya en una de les seves sortides. Foto: Wines and Sea.

Sigui com sigui, l'experiència és genuïna i s'ho val. Permet reconèixer el valor de la proximitat i acariciar el Mediterrani, font de vida i de riquesa gastronòmica. Les sortides tenen un aforament limitat a 35 persones per adaptar-se a les normatives de seguretat derivades de la Covid-19 i una durada de dues hores, que passen volant. En tornar al port, ja és fosc. Cambrils batega al ritme



càlid de les nits d'estiu i la il·luminació de la façana marítima fa més plaent la tornada. Podria semblar el retorn a un port de qualsevol illa grega, però no, som a casa. I cal recordar-nos-ho. I valorar-ho.

Repertori de vins tastats:

Vila-closa blanc. Garnatxa blanca 100%

"És de llarg recorregut, molt franc i evocador, amb un entramat de fruita blanca i cítrics molt rodó, carnós i molt fresc. És molt net, amb presència d'herbes locals i una acidesa de luxe. Final de boca profund i amb bona persistència".

Vila-closa. Chardonnay 100%

"És dens i untuós. Té un ampli desenvolupament i una acidesa fresca que evoluciona cap a un final extraordinàriament llarg i equilibrat, en què reapareix la fruita i els matisos fins de torrat".

Vila-closa rosat. 100% Garnatxa negra

"Entrada fresca en boca. Un vi ben equilibrat amb la seva untuositat"

Vila-closa. Garnatxa peluda 100%

"Ofereix un recorregut elegant, mineral, amb fruites del bosc, tocs balsàmics i notes de cacau. Tanins suaus, frescos i agradables. Llarg en postgust"

S'Àmfora Mudèfer. Garnatxa blanca 100%

"Toc de torrat, molt franc i evocador, amb un entramat de fruita blanca, cítrics, aranja i llimona, molt rodó, carnós i fresc. Net, amb presència d'herbes locals i una molt bona acidesa. Final de boca profund i amb bona persistència, suaument amarg"

S'Àmfora Mudèfer. Carinyena 75% i Garnatxa peluda 25%

"És ampli i generós, i s'expandeix per la boca sense dificultat. Transmet sensació d'un vi vellutat. Malgrat la seva profunditat, té una frescor trobada en nas amb fruits vermells, un factor determinant perquè equilibra l'elevada graduació"



S'Àmfora Mudèfer. Foto: Wines and Sea.