

«només sé (dir) si m'agrada»

VINS DE LA CALÇOTADA

Valls, 19 de gener de 2023



Maridatges de la Calçotada

Anem a superar el vèrtig del "tastador davant del full en blanc".

Ens farem preguntes orientatives, que ens ajudaran a comprendre els maridatges de la calçotada de Valls, en tant que origen i bressol.

El punt de partida és la identificació dels components de la calçotada.



[Pensant en la calçotada] Característiques del calçot

boníssim
mida
melós
diverçió
cuit
dolc
tendre
dolçor
ceba different
degustació
uniformes
festival
fibrós
mediano de grosor
excés
fortor
olor
gustos
blanc
unió
uniforma
territori
fumat
suculent
coccio
gust de fumat
un palmo blanco

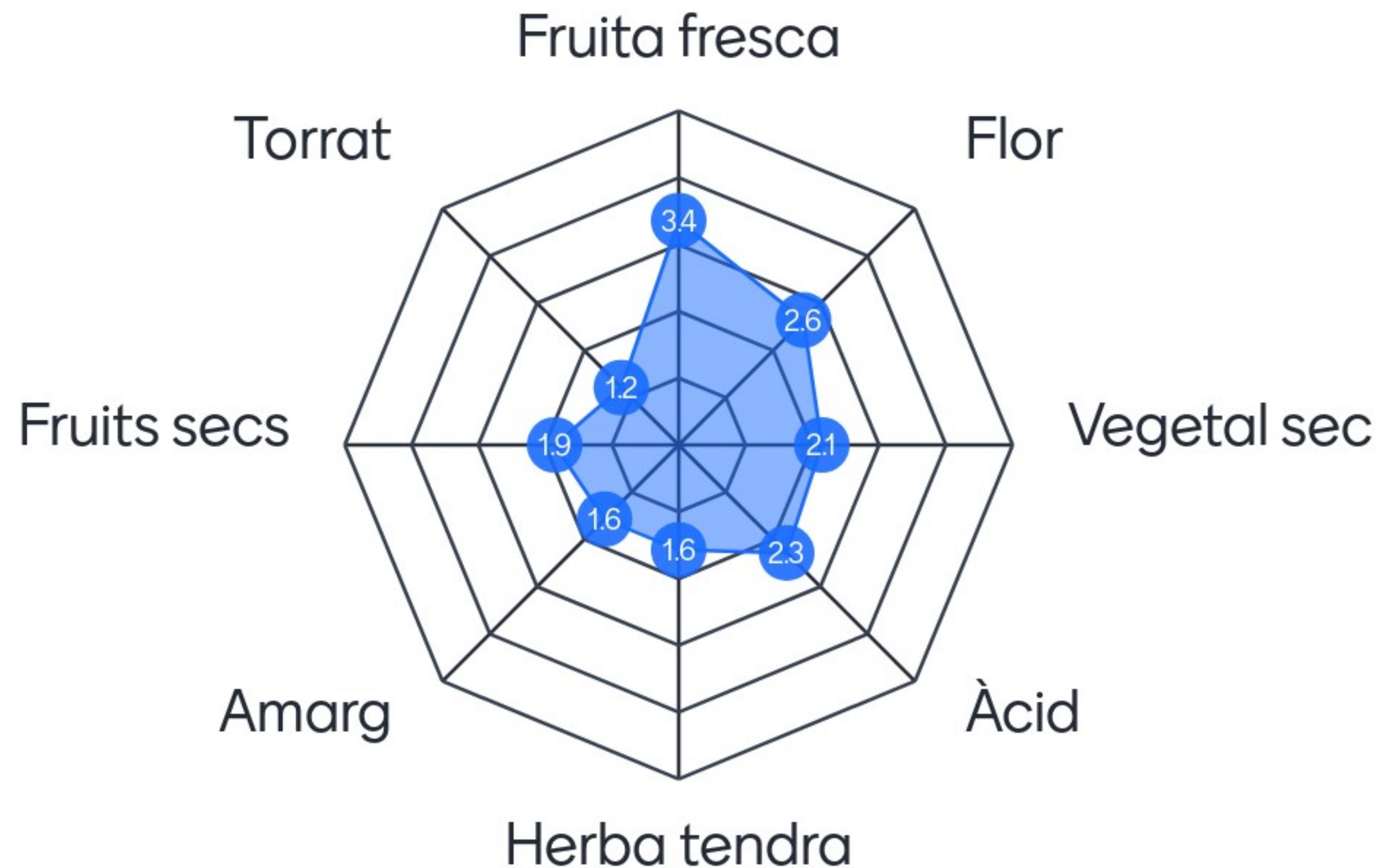
Ingredients de la salsa

A word cloud diagram illustrating the ingredients for salsa. The most prominent word is "tomaquet" (tomato) in green. Other large words include "nyora" (nigella) in red, "oli" (oil) in blue, and "ametlla" (almond) in pink. Smaller words include "avellana" (almond) in blue, "vinaigre" (vinegar) in green, "alls" (allium) in blue, "fruits secs" (dried fruits) in purple, "pebrot vermel" (red pepper) in orange, "all escalivat" (roasted garlic) in orange, "tomate" (tomato) in red, "tomàquet escalivat" (roasted tomato) in pink, "tomaquet" (tomato) in green, "ametalles" (almond) in purple, "ñora" (nigella) in orange, "nyores" (nigella) in pink, "tomaca" (tomato) in green, and "fruita seca" (dried fruit) in red.

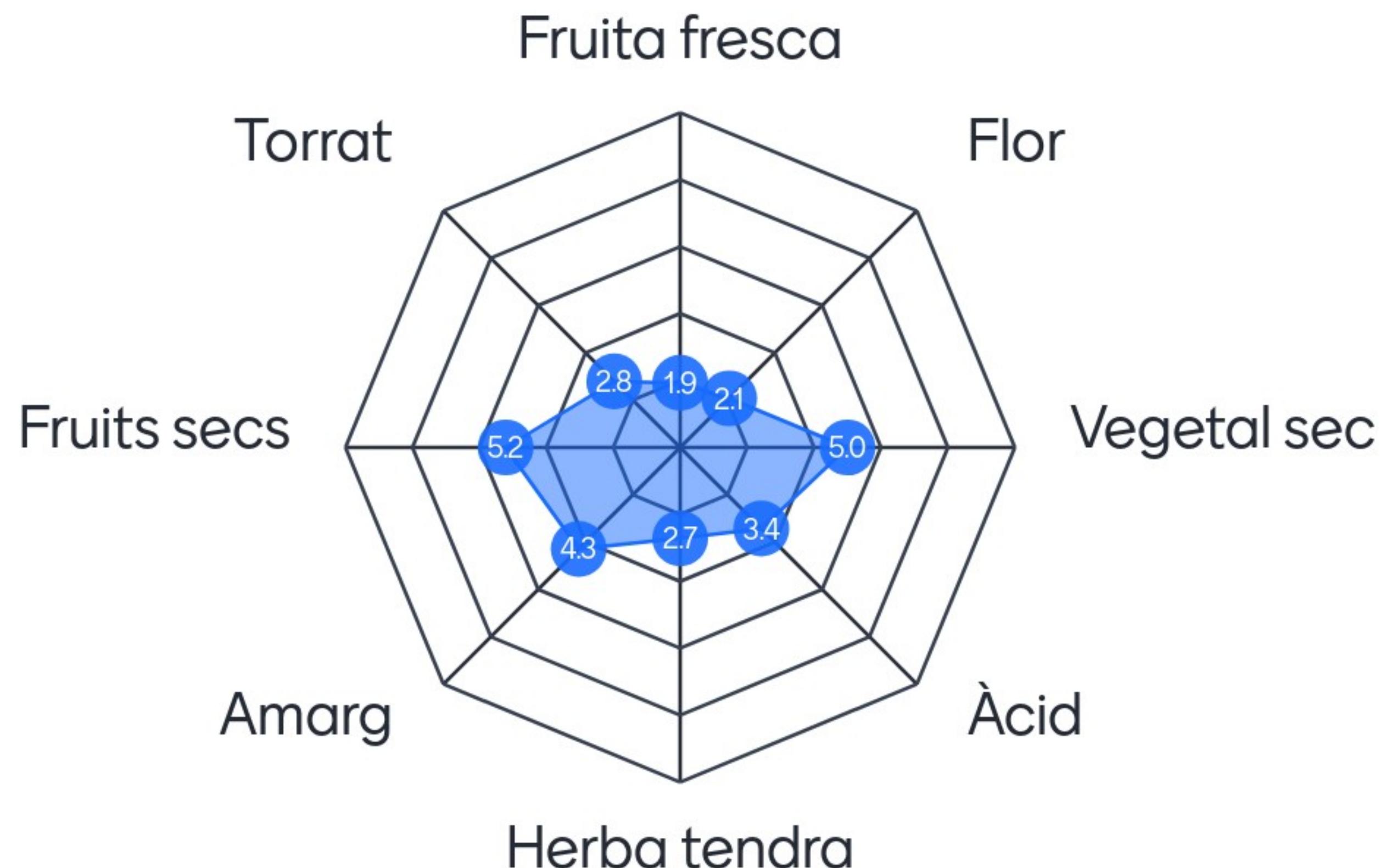
Característiques de la salsa

saborosa
enganxa
picant
única
bona
densa
romesco
textura
nostre
per tot
mediterrània
SUAU
sabrosa
Iligada
gustosa
Iliga amb tot
aroma
greix
ametlies
fresca
espessor
taronja
gust intens
textura fina
sabor intens

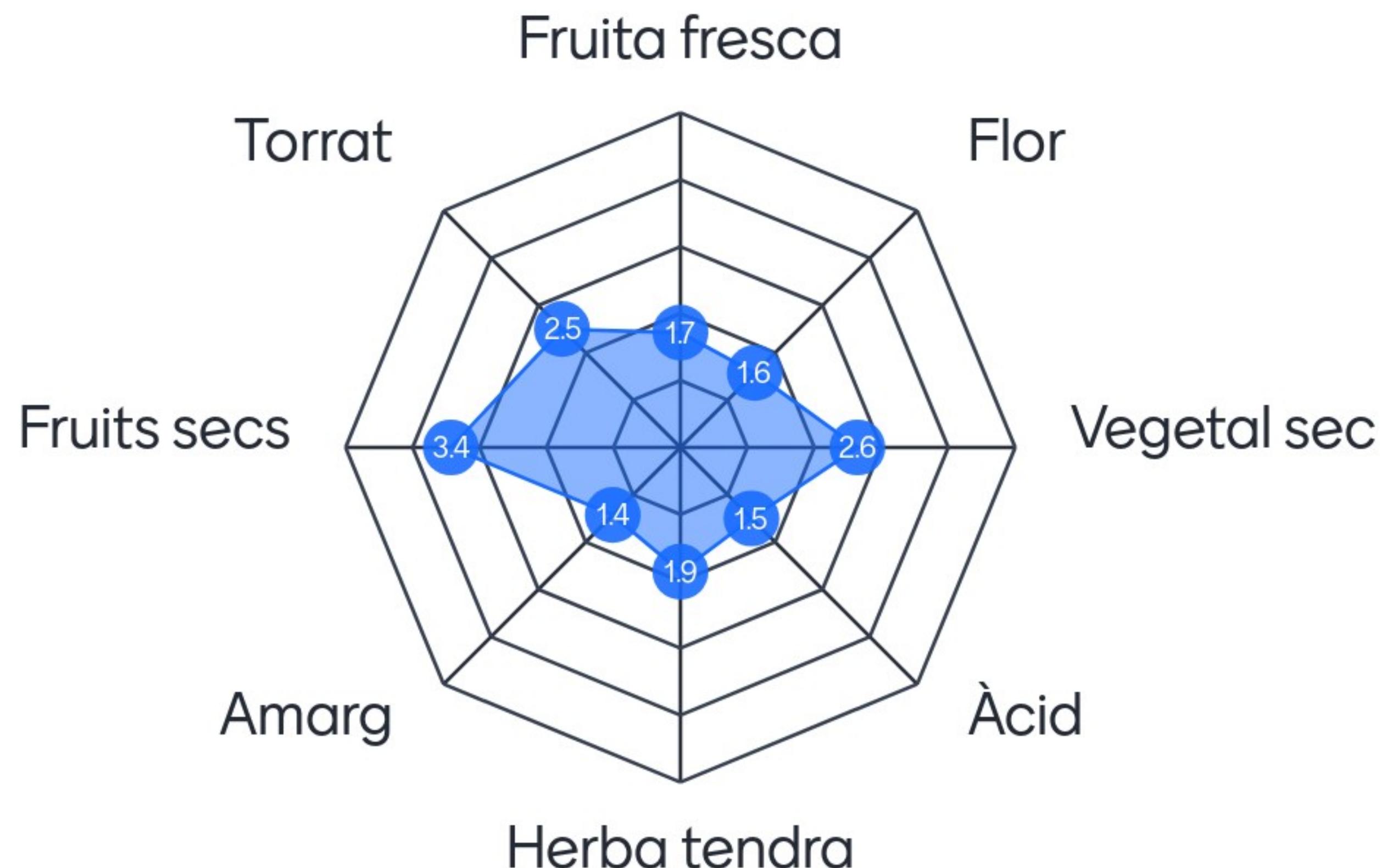
PONT FOSC 2020. Cellers Blanch, Puigpelat



100 VEREMES 2021. Vinícola de Nulles



CAMÍ DE LA FONT 2018. Vinyes del Tiet Pere, Vilabella



MARIDATGE /com a mètode

L'anàlisi del vi com a dissecció i descomposició conceptual per la generació de conceptes útils i la construcció d'armonies gastronòmiques

La identificació de conceptes organolèptics rellevants i descriptius en matèria d'aromes, textures i gustos ens pot ser útil per proposar encadenaments gastronòmics vàlids

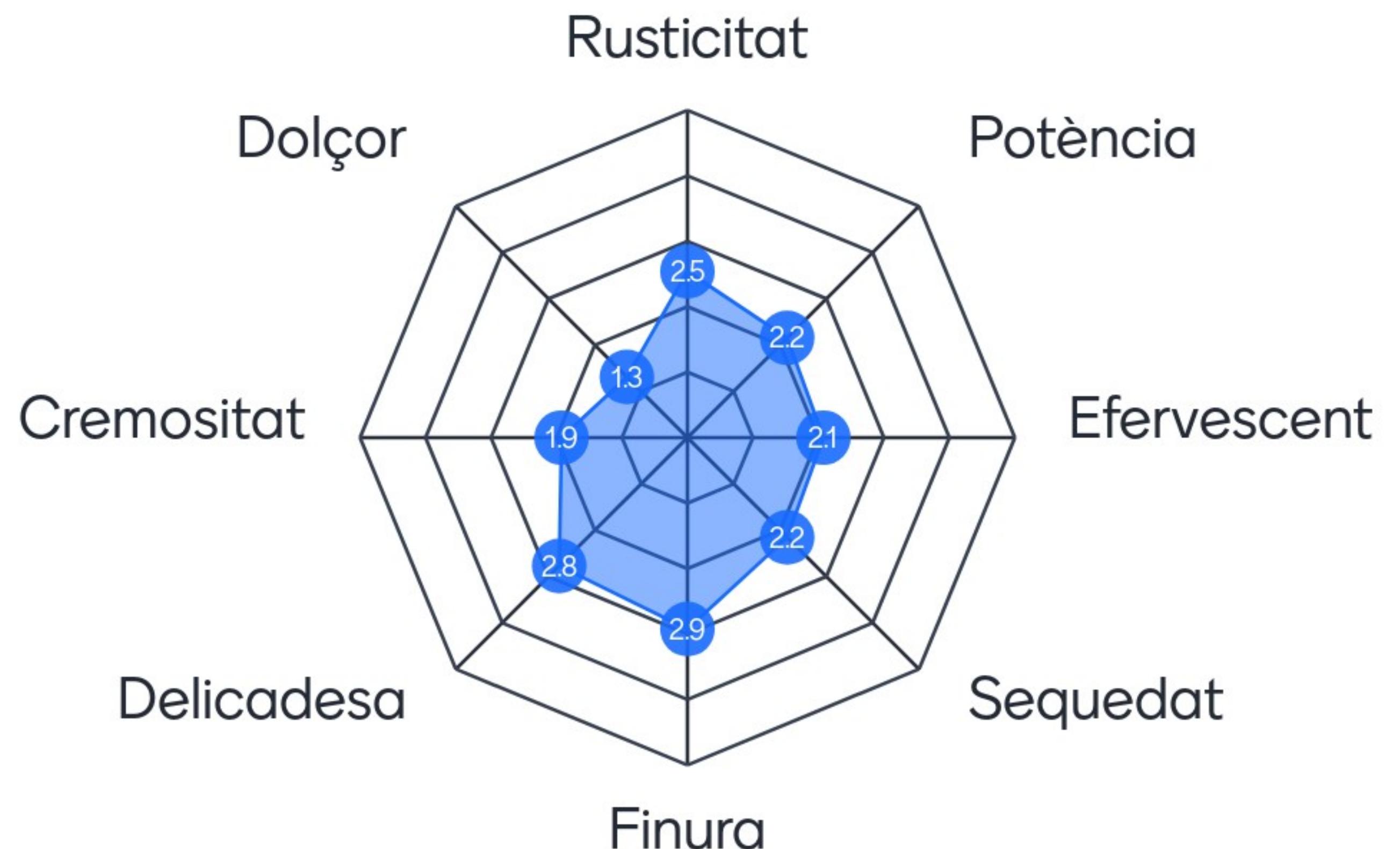
«escullo el vi per un plat» «penso un plat per un vi»



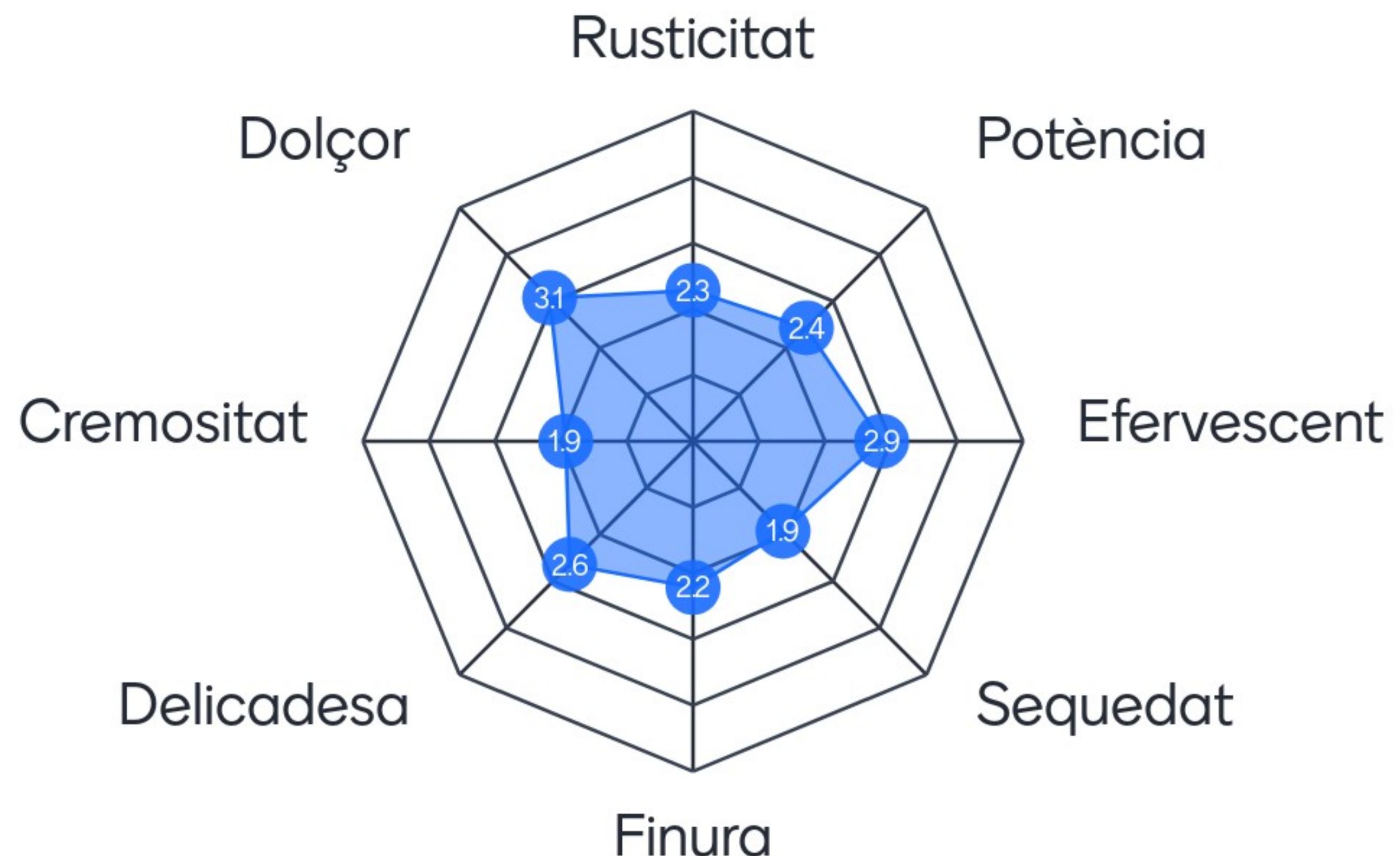
EL MOMENT DEL CAVA

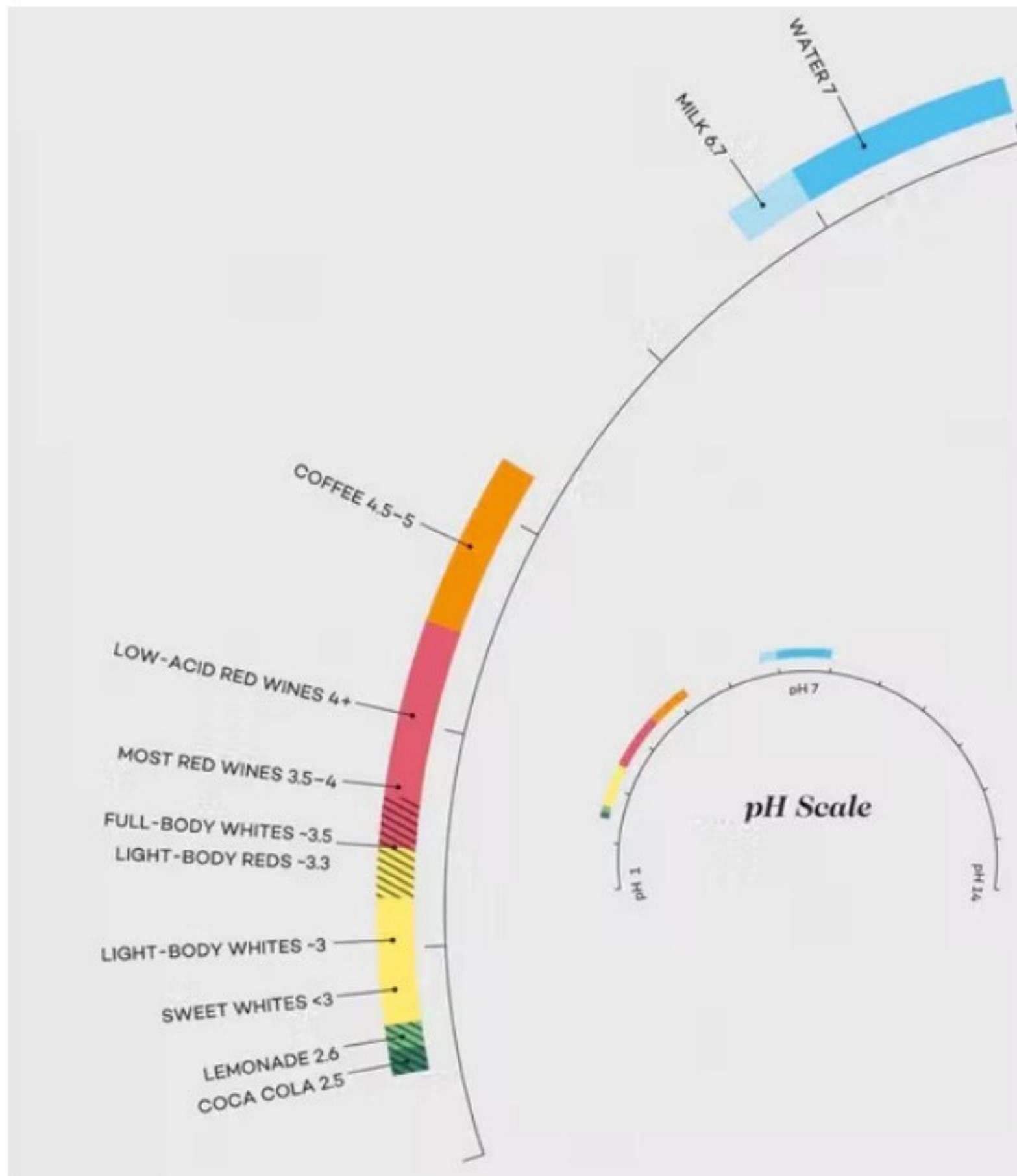


CASTELL D'OR BRUT NATURE GRAN RESERVA IMPERIAL,



CASTELL D'OR CAVA BRUT ORGÀNIC 2021. Vila-rodona





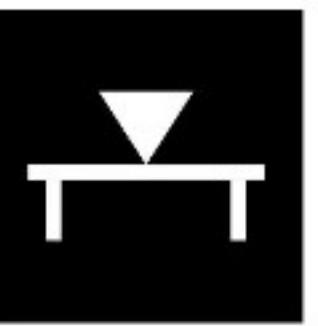
LA FRESCOR DEL CAVA

L'acidesa és una de les peces estructurals d'un bon vi, especialment present en escumosos i blancs. Sense acidesa, el vi corre el risc de decaure, d'esdevenir plans i mancats de vivacitat i emoció.

L'acidesa és la responsable de proporcionar-nos la sensació de frescor; i és un element clau d'equilibri de l'experiència gastronòmica.

TAULA de VI

Un espai de
coneixement del vi impulsat per Mercè Salvat,
Oriol Pérez de Tudela, Marta Puparelli i Marc
Lecha i vinculat a la cuina. Per comprendre... a
través del maridatge



Construcció de missatges organolèptics, que són
alhora geogràfics, històrics i culturals

<https://www.facebook.com/tauladevi>

