

DE COMPRES **NADALENQU** ES a **VINS I LICORS GRAU**

FOTOS: PACO DALMAU. TEXT: C. IRIBARREN

S'acosten les festes i arriben els dinars familiars, els sopars de colles, les invitacions a casa d'amics. Tot això requereix tenir el celler ben proveït ja que cada àpat vol les seves ampolles ben triades. Avui dia no te la pots jugar. Com que els meus coneixements pel que fa a vins i caves són més aviat limitats, tinc clara quina és la meva millor opció. Aniré a Vins i Licors Grau, on sé que puc comprar amb la tranquil·litat que qui m'aconselli ho farà pensant en el meu millor interès.

Busco un dia a la tarda, a primera hora, en què sé que la botiga encara no serà plena. Truco abans per saber qui hi ha per atendre'm a la botiga. Estic de sort, aquesta tarda hi serà en Jordi Grau Segarra, químic i enòleg, vol dir que m'aconsellarà el més expert en la matèria de la casa.

UN CAFÈ AL BAR

Arribo a can Grau amb la meua llista de compres i en Jordi Grau em proposa anar al bar per mirar-la mentre prenem un cafè. Una bona manera de començar. El bar de la botiga és al fons i ofereix un racó ben agradable per prendre un cafè, o una copa de vi és clar, entre compra i compra, o per parlar una estona. Jordi Grau Segarra és conegut per tothom a la vila per ser el baríton d'Arjau, el grup d'havaneres amb el què ja ha enregistrat 4 discos. Com que per ofici sempre em toca preguntar-li demano per la seva faceta musical i m'explica que va fer 6 anys de solfeig, 3 d'harmonia, 1 d'acústica, 2 de cant coral i 6 cursos de piano i que també va estudiar clarinet. És a dir que a banda de cantant també és un músic acompanyat. Mentrestant ha arribat el cafè, acompanyat, sorpresa! dels meus bombons preferits. Per la banda professional el seu currículum és encara més impressionant: té dues llicenciatures, químiques i enologia i un màster en química alimentària. Ens podríem passar la tarda xerrant, però és hora d'anar per feina i ens centrem en la llista de la compra. Li explico el què el qui i el quan. De seguida veig que capta les meves idees i ens posem en marxa.

LES COMPRES

Pel dinar tradicional de Nadal amb la família –escudella, carn d'olla i pollastre farcit–, en una taula on seurem 15 persones de totes les edats, des de 80 a 3,

en Jordi m'aconsella un Rioja, «el bouquet Rioja està instal·lat a l'imaginari col·lectiu i és un vi per a tota la família», diu. A 12,40€ l'ampolla em sembla una bona opció. Carreguem les ampolles i anem cap a la secció de vins blancs o vull comprar el vi per al dinar de Sant Esteve a casa el cunyat a base de peix i marisc. Després d'haver-li precisat que el peix serà a la brasa i el marisc al vapor –tot molt natural– em recomana un «vi fresc i afruitat», el Gramona Gessamí, amb una ampolla molt bonica, trobo, a 8,78€.

Ens dirigim al racó dels caves i, aquí mentre anem parlant, em sorprèn el registre del seu vocabulari: «fresc fàcil amb bombolla cruixent» o «reposat amb bombolla integrada» és com descriu els caves, dels què ja imagino la sensació de la bombolla en tocar la llengua. Li dic què estic buscant: un cava per un sopar de Cap d'Any, que aquest any toca a casa dels «sòfisticats» de la colla. No dubta: Gramona Argent Reserva Brut, fet amb Chardonnay. «Modern i sofisticat, amb poca bombolla integrada, elegant i tan fi, que fins i tot es pot beure sol.» 27,53€ no sembla pas cap preu per un cava tan elegant que ve vestit amb caps. Amb les indicacions de Jordi Grau, les compres avancen a bon ritme. Abans de marxar li demano que m'acompanyi a veure uns lots que he vist al catàleg de la casa, pensant en els regals de Reis que compraré més endavant. Mentre escolto els seus savis comentaris i valoracions sobre la qualitat/preu es va fent hora d'anar cap a la caixa a pagar.

En acabat, passo pel taulell on m'emboliquen les adquisicions de compromís –quedaré bé– i m'acomio. He passat gran tarda: a banda d'haver enllestit les compres, m'he divertit parlant de cupatges, bouquets... i, no cal dir, de bombolles de tota mena. ●



QUES

IRIBARREN

