

CEPS I MANDUCA ORGANITZA UN TAST DE GIN-TÒNIC

L'associació Cultural i Gastronòmica de Sant Vicenç de Castellet, Ceps i Manduca, després de la Festa Home-natge al Porc, Calçotada, i Trobada de Plaques, aquest cop va sorprendre amb un tast d'una de les begudes que avui en dia esta de moda, el Gin-Tònic, un dels combinats que han sabut adaptar-se més als nostres temps. Aquesta classe teòrica-pràctica que vàrem poder gaudir 24 persones, va ésser dirigida pels sommeliers manresans Christian Carné i Marc Maldonado, aquest últim nomenat Nas d' Or de Catalunya l' any 2007. El Tast va començar provant les quatre Ginebres que la majoria dels assistents mai havien vist ni sentit, totes quatre d' un gran nivell de qualitat. La primera va ésser la BRECON SPECIAL RESERVE,

del món. Es destil·la 5 vegades, és la ginebra més adequada pels amants de la puresa. Els tastos havien de ser curts i espaiats, ja que podien saturar el nas i les pupil·les gustatives. La segona ginebra va ésser la MARTIN MILLER'S WESTBOURNE STRENGHT, que el seu origen es deu a tres cavallers anglesos que es van reunir a Notting Hill amb el sa propòsit de crear la millor ginebra del món, sense posar-se cap tipus de limitació. Aquesta ginebra ha rebut la millor puntuació mundial al " Review of Spirits Award", 97 punts sobre 100!. La tercera la FAHRENHEIT, aromàtica, floral i sorprenent. El gin Fahrenheit per-

CITADELLE RÉSERVE 2009, que de les quatre és amb escreix la que més es fa pagar. Te la particularitat que és la única del món refinada durant 6 mesos en barrica de roure vell. El resultat és una ginebra de gran suavitat, de bonic color or pà·lid. L'aroma del ginebre, la frescor dels cítrics i el seu anís estrellat eren presents al seu aroma i sabor. Un cop tastades les quatre ginebres i comentades vàrem fer combinacions amb les dues tòniques. Una era la coneguda INDIAN FEVER TREE, i l'altre la innovadora i sorprenent FENTIMANS, que per majoria va ésser un gran descobriment. Tothom va provar totes les combina-



Tots els assistents amb els 2 Sommeliers

procedent del País de Gal·les, concretament a la Reserva Natural de Brecon Beacons National Park, aquesta ginebra esta feta el 100% d' herbes aromàtiques procedents dels quatre cantons

El sommelier Marc Maldonado

immediatament per la suavitat de la llavor de l' angèlica que s' uneix amb l' amargor dels cítrics. Al final , podíem sentir la rodonesa donada per l' alcohol del blat. I per últim vàrem provar la

tany a l' antiga tradició del London Dry Gin. Apareix en primer lloc una nota evident i predominant de ginebre, seguit

cions possibles de tòniques i ginebres. Els assistents es van emportar a casa una copa de Cristall del tipus Borgonya, que és la més adient per poder fer uns bons gin-tònics a casa. Recordar que el qui vulgui fer aquest tast l'associació el tornarà a repetir el dijous 8 de juliol, i si voleu apuntar-vos aneu a : www.cepsimanduca.cat i feu la vostra reserva , que és limitada a 24 persones.

Associació Cultural Ceps i Manduca.



Avgda. Secretari Canal,
14 baixos dreta
Sant Vicenç de Castellet
Tel. 938331751

ELS NOSTRES SERVEIS:
GESTORIA
ASSESSORIA
A P I
ADMINISTRACIÓ DE FINQUES
IMMOBILIÀRIA
SERVEIS JURÍDICS
FISCAL
LABORAL
COMPTABLE
ASSEGURANCES
VEHICLES