

Neix a Cambrils una iniciativa que agrupa el mar, l'àpat mariner i el vi



Una imatge de la presentació de | Jordi Garcia Arnau

Un parell d'hores de navegació en una **goleta de fusta** ja ve prou de gust. La goleta Karya, de l'empresari **Sergi Marimón**, és un **vaixell de 24 metres d'eslora** que es va construir l'any 2008 a Turquia, i és a més, és la carta de presentació d'aquesta **iniciativa turística** que pretén que qui la gaudeixi, la recordi com un vespre inoblidable.

És previst que la goleta surti a navegar cada divendres entre les 8 del vespre i les 10 de la nit, amb entre 25 i 35 persones a bord. L'aforament de la goleta està limitat a causa de la pandèmia, ja que aquest vaixell, en condicions normals, podria albergar a una vuitantena de persones.

La **posta de sol des del mar i amb el Coll de Balaguer de fons**, de ben segur, permet viure un moment ben especial. Però a més a més de la navegació, els assistents podran gaudir de vins i de **menjar** de la nostra terra. A tal efecte, es realitzaran tastos de vins a bord per tal de donar-los a conèixer. Els **tastos de vins** es faran a la coberta del vaixell i aniran a càrrec dels mateixos elaboradors.

En el tast de presentació hi han participat els **cellers la Botera de Batea i el Cellar Trosset de Porrera**. Aquests vins de la Terra Alta i del Priorat participen en el projecte Vins d'Àmfora que desenvolupa Xavi Belda. Una iniciativa que busca recordar el sistema de vinificació utilitzat durant a la Tarraco romana i en el que s'exportaven els vins de les nostres terres en àmfors de fang.

El projecte *Wines ans Sea* també té la intenció d'evaluar com envelleixen els vins dins de l'aigua i les diferències que hi ha entre l'envelliment en aigua dolça, en aigua salada o en una combinació de les dues. **Diego Duran**, del celler Trosset de Porrera, ha explicat que el vi evoluciona més de pressa dins l'aigua marina que en la dolça. Aquest celler elabora el vi *Olim*, una producció molt limitada que s'exporta en un 90% a Nova York i Califòrnia.

La **família Arrufí Villaroya** del celler la Botera de Batea també forma part del projecte Wines and Sea amb la varietat típica de la Terra Alta, la Garnatxa Blanca, però que ara també en fan amb el Chardonnay. Però per fer coixí pels vins cal menjar alguna cosa i que millor que el *Rantxet de Bordo*. Un plat de la cuina marinera cambrilenca que es realitzava durant les dures jornades de pesca.

Manel Morell, fundador del restaurant Casa Gallau, ha explicat que el "rantxo" com a ell li agrada dir, és un plat senzill i "ràpid per no perdre temps dalt de la barca de pesca", en què els ingredients es posen a coure en cru. Els elements bàsics per fer aquesta mena de sèpia estofada són les patates, la tomaca, el bitxo, la picada i evidentment, la sípia. Morell ha demostrat la seva saviesa davant dels fogons tot explicant la diferència entre la "fideuà" alacantina i els "fideus rossos" més propis del nostre territori, i ha revelat que un dels secrets per fer un bon plat és el control del foc a l'hora de cuinar.