ORGANITZAT PER:

Llibres i Companyia, grups de lectura de les biblioteques gironines
www.bibgirona.cat/blogs/llibresicompanyia

Segons idea original de Miquel Martín i Serra

Amb la col·laboració d' Empordàlia

Coordinació:

Esther Suriñach
esurinyach@bibgirona.net
Servei de Biblioteques de la Diputació de Girona **www.bibgirona.cat**
C/ Bernat Boades, 10 baixos, 17005 GIRONA
Tel. 972 426530

AJUNTAMENT DE CALDES DE MALAVELLA

Diputació de Girona
Àrea de Cultura
Biblioteques

VINOTECA

maridatges entre la lectura i el vi

Biblioteca Francesc Ferrer i Guàrdia

CALDES DE MALAVELLA

18 de febrer de 2011

Aquest projecte demostra com som de necessàries les biblioteques públiques.

Amb pressupostos retallats, seguim oferint als ciutadans serveis que combinen el coneixement i el plaer.

Posem d'acord artistes, empreses i Administració per fer ciutadans més feliços. I mantenim la flama dels escriptors al món.

És bo anar a la lluita amb determinació,
abraçar la vida amb passió,
saber perdre amb classe
i vèncer amb gosadia.
Perquè el món pertany a qui s'atreveix.
I la vida és molt
per ser insignificant

Charles Chaplin

AGRAÏM LA COL·LABORACIÓ DE:

Olga Cercós, actriu: olgacercos.blogspot.com / i també a Facebook

Miquel Martín, escriptor: www.miquelmartin.cat

Xavier Morera, somelier: Empordàlia de vins i olis, www.empordalia.com

Mercè Barnadas, directora de la Biblioteca Francesc Ferrer i Guàrdia de Caldes de Malavella

Fotògrafs: www.flickr.com/photos/desenfocats

Disseny gràfic: Anna Suriñach

Llibres i vins

Tota llar, per ser digna d'aquest nom, reclama una bona biblioteca i un bon celler. No ho dic per esnobisme ni elitisme. Ho dic per convenciment i per necessitat. No em calen luxes de cap mena, sóc una persona amesurada. Puc prescindir de moltes coses, i de fet en prescindeixo sense cap esforç, a canvi de llegir llibres i tastar vins. A més, les dues activitats es combinen de meravella i espero que aviat es proposin maridatges entre la lectura i el vi (me'n demano el copyright).

El plaer neix en el mateix moment que em plantejo comprar un llibre o una ampolla de vi. És una anticipació joiosa, gairebé infantil, que s'intensifica quan entro a la llibreria o al celler i començo a passejar-me pels passadissos, a mirar lloms i etiquetes, a tocar paper i vidre, a valorar preus i cercar complicitats. Faré servir una frase molt original per il·lustrar el meu estat: el temps s'atura.

Llavors, a casa, s'esdevé un altre moment de plenitud que consisteix a col·locar cada cosa al seu lloc. Pel que fa als vins, ho tinc clar: per una banda els blancs i per l'altra els negres; segons varietat de raïm i de més vell a més jove. Mentre els col·loco penso amb quin àpat lligarien, en quina ocasió els podria encetar, amb qui els podria compartir...

Pel que fa als llibres... Bé, pel que fa als llibres em trobo en un moment de transició. Acabo d'estrenar una biblioteca i tinc tots els volums en caixes i per ordenar. Ara que ho faig de cap i de nou ho vull fer bé, però tinc dubtes respecte del mètode que he de seguir. Alguns em recomanen que ho faci per autor i ordre alfabètic, així els podré localitzar amb més facilitat. D'altres em diuen que és millor per gènere: narrativa, poesia, teatre... Uns altres asseguren que per temes. També n'hi ha que prioritzen l'estètica: per mides i colors. I els que no coneixen el meu horror patològic al caos, em suggereixen que no hi posi cap ordre.

Em miro les lleixes i em miro les caixes; em miro les caixes i em miro les lleixes. Dubto. En trec algun volum i l'observo com si m'hagués de xiuxiuejar on posar-lo. Passejo la vista per tota l'habitació, distret. I les caixes allà, mortes de riure i criant pols. M'assec al terra. Agafo un altre llibre a l'atzar: feia anys que no el tenia a les mans. Començo a llegir-lo. Miro per la finestra: plou. Llegeixo. Es fa fosc. Obro el llum i em sorprenen les lleixes buides. Els col·loqui com els col·loqui, tornaré a tocar, veure i flairar tots i cadascun dels llibres que he anat acumulant al llarg dels anys. Això es mereix una celebració. Baixo al celler. De seguida trobo l'ampolla que busco.

Miquel Martín
Diari de Girona (21/11/2010)

Sinols blanc 2008

El matí a la copa, la transparència de l'albada.

TAST Lluu transparències matinals, d'un groc fresc amb lleugeres tonalitats verdes. Al nas, aromes netes, polides, afruitades: pera llimonera, poma, plàtan i préssec verd. Té records d'una dolçor llunyana. Sabor penetrant, untuós i plaent. Mesurada acidesa que el fa persistent i llépol. L'aroma de boca i el retrogust concorden amb les sensacions del primer tast.

GASTRONOMIA Harmonitza a la perfecció amb peix i marisc, cremes fredes, fumats, carns blanques, formatge fresc i semicurat. Ideal en qualsevol moment del dia.

ELABORACIÓ Garnatxa blanca i macabeu procedents de vinyes de rendiment escàs (55 hl/ha). En el moment de maduresa òptima el raïm es verema a mà. Un cop premsat, es tria el most flor i es fermenta a temperatura controlada (16 ºC).

Embriagueu-vos

Cal estar sempre embriac. Això és tot: és l'única qüestió.
Per no sentir l'horrible fardell del Temps que us trenca
els muscles i us inclina vers la terra, cal que us embriagueu sense treva.
Però de què? De vi, de poesia o de virtut. Com més us plagui.
Però embriagueu-vos.
I si a vegades, sobre els graons d'un palau, sobre l'herba verda d'una fossa,
dins la solitud trista de la vostra cambra, us desperteu,
ja disminuïda o desapareguda l'embriaguesa, pregunteu al vent,
a l'ona, a l'estel, a l'ocell, al rellotge, a tot el que fuig, a tot el que gemega,
a tot el que canta, a tot el que parla, pregunteu quina hora és.
I el vent, l'ona, l'estel, l'ocell, el rellotge, us contestaran: "És l'hora d'embriagar-se!
Per no ser esclaus martiritzats del Temps, embriagueu-vos incessantment!
De vi, de poesia o de virtut, com més us plagui.

Charles Baudelaire (París 1821-1867)
Le Spleen de Paris (Petits poemes en prosa)

Enivrez-Vous. Il faut être toujours ivre. Tout est là: c'est l'unique question.
Pour ne pas sentir l'horrible fardeau du Temps
qui brise vos épaules et vous penche vers la terre,
il faut vous enivrer sans trêve.
Mais de quoi? De vin, de poésie, ou de vertu, à votre guise.
Mais enivrez-vous.
Et si quelquefois, sur les marches d'un palais, sur l'herbe verte d'un fossé,
dans la solitude morne de votre chambre, vous vous réveillez,
l'ivresse déjà diminuée ou disparue, demandez au vent,
à la vague, à l'étoile, à l'oiseau, à l'horloge, à tout ce qui fuit, à tout ce qui gémit,
à tout ce qui roule, à tout ce qui chante, à tout ce qui parle,demandez quelle heure il est;
et le vent, la vague,l'étoile, l'oiseau, l'horloge, vous répondront:"Il est l'heure de s'enivrer!
Pour n'être pas les esclaves martyrisés du Temps, enivrez-vous sans cesse!
De vin, de poésie ou de vertu, à votre guise."

Oda al vino

Vino color de día,
vino color de noche,
vino con pies de púrpura
o sangre de topacio,
vino,
estrellado hijo
de la tierra,
vino, liso
como una espada de oro,
suave
como un desordenado terciopelo,
vino encaracolado
y suspendido,
amoroso,
marino,
nunca has cabido en una copa,
en un canto, en un hombre,
coral, gregario eres,
y cuando menos, mutuo.
A veces
te nutres de recuerdos
mortales,
en tu ola
vamos de tumba en tumba,
picapedrero de sepulcro helado,
y lloramos
lágrimas transitorias,
pero
tu hermoso
traje de primavera
es diferente,
el corazón sube a las ramas,
el viento mueve el día,
nada queda
dentro de tu alma inmóvil.
El vino
mueve la primavera,
crece como una planta la alegría,
caen muros,
peñascos,
se cierran los abismos,
nace el canto.
Oh tú, jarra de vino, en el desierto
con la sabrosa que amo,
dijo el viejo poeta.
Que el cántaro de vino
al beso del amor sume su beso.
Amor mío, de pronto
tu cadera
es la curva colmada
de la copa,
tu pecho es el racimo,
la luz del alcohol tu cabellera,
las uvas tus pezones,
tu ombligo sello puro
estampado en tu vientre de vasija,
y tu amor la cascada
de vino inextinguible,
la claridad que cae en mis sentidos,
el esplendor terrestre de la vida.
Pero no sólo amor,
beso quemante
o corazón quemado
eres, vino de vida,
sino
amistad de los seres, transparencia,
coro de disciplina,
abundancia de flores.
Amo sobre una mesa,
cuando se habla,
la luz de una botella
de inteligente vino.
Que lo beban,
que recuerden en cada
gota de oro
o copa de topacio
o cuchara de púrpura
que trabajó el otoño
hasta llenar de vino las vasijas
y aprenda el hombre oscuro,
en el ceremonial de su negocio,
a recordar la tierra y sus deberes,
a propagar el cántico del fruto.

Pablo Neruda (Parral, Xile 1904- Santiago de Xile 1973)
Odas elementales

Sinols criança 2006

Robí roig,
exultació tardoral.

TAST La tardor enjoiada, el roig robí intens. Color de cirera madura. Aromes de criança en bóta riques i complexes, concert harmoniós. Ben estructurat, dilatat a la boca amb llarga persistència. Molt ric de tanins, ben integrats. Potent via retronasal.

GASTRONOMIA Bon aliat de la carn treballada, els rostits, els guisats, els estofats, i bon amic dels formatges, curats i semicurats. També convida a descobrir noves i interessants combinacions de la gran varietat de plats de la cuina tradicional empordanesa, com els populars «mar i muntanya».

ELABORACIÓ Calculada proporció de garnatxa (30%), carinyena (30%) i cabernet sauvignon (40%). Raïm veremat a mà en l'instant òptim de maduresa fenòlica. Els grans són completament separats de la rapa i sagnats en un 20%. Premaceració a baixa temperatura durant tres dies. Fermentació alcohòlica de 21 dies a una temperatura inferior als 28ºC i fermentació malolàctica. Nou mesos de repòs en bótes de roure americà i francès. Cupatge de les millors bótes.

Robayat

Del fons de la taverna un cant joiós sortí
que deia: "No deixem en el got ni una llàgrima.
Bevem de pressa, amics, abans que el fer Destí
es xarrupi d'un glop el vi de nostra ànima.

Jo t'adoro, gran Déu, quan mon cavall galopa
sobre l'herba florida; jo t'adoro, oh Diví!,
molt més que en oracions, en l'escuma del vi
que canta tes lloances desbordant de la copa.

Bevem, amor, bevem: tot a l'oblit convida!
Jo, que he pensat en tot, en dos jorns de la vida
ni mai he volgut creure ni jamai he pensat,
que són: el que ha de venir i aquell que ja ha passat.

Beure i fruir és ma vida. Tan lluny de l'heretgia
com de la religió, tranquil buido el meu got.
En casar-me amb la vida vaig dir: "Què em dus per dot?",
i ella digué: "Mon dot és la teva alegria".

Acosta els llavis teus als llavis de la tassa;
beu vi, si en tens; frueix, perquè la vida passa.
Val més penedir-se d'haver begut massa,
que ser vell, tenir set i sentir la mà lassa.

Sacerdots, savis i vells,
i en general tot ascètic,
et declararan herètic
si no ets un ase com ells.

Sóc embriac, idòlatra, infidel! No hi fa res
el que em diuen els altres. Cada colla de tres
té una opinió de mi i a mi m'importa poc
el que pensen els altres, perquè sóc... el que sóc.

Omar Khayyam (Nixabur, Iran, 1049-1131)
Els Robayat

Sinols reserva 2004

Empordàlia per als elegits.

TAST Color de cerimònia. Vermell intens amb una marcada tonalitat de teula antiga. Buquet i aroma potents, complexos, de sotabosc humit. Notes de cacau, mentolats, balsàmics i matisos de pebrot escalivat. Violetes i vainilla, camuflades amb tons de sutge, olives negres, regalèssia. Vigorós i rodó, presenta una aroma de boca d'acord amb la primera fase olfactiva, amb tanins agradables i persistents. El postgust té notes de les espècies aportades pel roure francès i la confitura del vi. Bona persistència gràcies a la seva concentració.

GASTRONOMIA Acompanya perfectament tota la carn treballada, els rostits, els guisats, els estofats, els platillos, i de manera especial, la caça, els civets, la carn marinada, la llebre, el senglar. També festeja bé tota la gamma de formatges curats i semicurats.

ELABORACIÓ Vi compost majoritàriament de cabernet sauvignon (50%) i, la resta, garnatxa i carinyena a parts iguals. El raïm, procedent de vinyes de baixa producció (50 hl/ha), és veremat a mà en el moment òptim de maduresa. Un cop desrapat, es macera. La fermentació alcohòlica és de 21 dies a una temperatura de 28 ºC. En acabat, s'inicia la fermentació malolàctica. Reposa en bótes noves de roure francès durant 12 mesos.

A drinking song

Wine comes in at the mouth
And love comes in at the eye;
That's all we shall know for truth
Before we grow old and die.
I lift the glass to my mouth,
I look at you, and I sigh.

William Butler Yeats (Dublín,1865 - Rocabruna,1939)
Responsibilities and Other Poems

El vi entra a la boca
I l'amor entra als ulls;
Això és tot el que sabem del cert
Abans que envellim i morim.
Alço la copa a la meva boca
I et miro, i sospir

Autoretrat a seixanta-cinc anys

Mira'm la cara encesa
de sàtir vell. Quina vinosa
color de vida molt viscuda,
ja no recuperable. Vasos buits.
Cullo, però, raïm amb una falsa
voracitat i m'embriago
de vi dels anys. I tentinejo, palpo
parets de fosca, no tocant ja mai
el cos de préssec de cap dona,
car ja no estic enamorat.
Malaguanyat
temps de la vida, aquest, tan sols per patollar-hi.

Joan Vinyoli (Barcelona 1914-1984)
A hores petites

Sinols Garnatxa

El calze de la Reina.

TAST Tast suprem, meritori de la millor copa. Color vermell teula amb tons de pi roig, melis i daurats. Al nas trobem aromes de fruites fresques, fruites assecades, confitades o cuinades al forn, de codonyat, caramel, confitura i també d'espècies, com vainilla i canyella. En assaborir-lo, es retroben i distingeixen una a una les diferents aromes copsades. Postgust intens, persistent, saborós, dolç i natural.

GASTRONOMIA Vi dolç versàtil, excel·lent com a final d'un àpat i suggerent entre hores. Combina amb les postres més tradicionals (fruita seca, bunyols, galeta) i amb les de nova incorporació (coulis de xocolata, confitura de codony, tatin de poma). Ideal com a condiment de fruita fresca (macedònia). A temperatura més freda, en gaudirem com a aperitiu.

ELABORACIÓ Vi dolç natural elaborat amb raïm molt madur de lledoner roig (garnatxa roja), procedent de vinyes de més de 50 anys. Un cop desrapat, es macera a molt baixa temperatura deixant que s'iniciï lentament la fermentació alcohòlica. Aquest procés s'atura a posta amb l'addició d'alcohol vínic fins que s'arriba a 15 graus. La criança mitjançant el sistema de soleres en bótes de diferents fustes (acàcia, cirerer, castanyer i roure) li acaba de conferir la seva personalitat.

Hivernal

Déu nos do companyia a la vora del foc,
de la brasa madura provocant l'enderroc,
recitant el Turmeda,
casolà formulari que no encén ni refreda.

Déu nos do castanyades i torrades amb all
i el diari que ens porta el correu a cavall,
si apaivaguen les fibres
un celler selectíssim i una caixa de llibres.

Déu nos do la nocturna capçalera d'estels
i les sedes i randes d'una gruixa de gels,
si ens espera a l'alcova,
l'ample llit, baluerna ancestral de caoba.

Déu nos do rondalles que esparveren l'infant,
i els rosaris que duren, llargaruts, alternant
amb cançons de pessebre
i la llarga becaina en la llarga tenebra.

Déu nos do la blanícia d'un gall dindi infinit,
de pernil i de tòfones i prunes farcit,
si tenim vi de vinya
i, amb exòtica flaire, confitura de pinya.

Déu nos do la Quaresma (i també el Dijous gras)
si el Dissabte de glòria ens prodiga el salpàs.
I l'amor de l'amiga,
temperada si trigo, arborada si triga.

Déu nos do la taral·la, contracop de l'hivern,
Si no es perd el senderi, si l'hivern no és etern,
Si, gustant-la, diria's
Que s'escurcin els vespres i s'allarguin els dies.

Guerau de Liost (Olot, 1878 - Barcelona, 1933)
Selvatana d'amor

No se sap mai

Benvolgut consumidor: Cada vegada que tenim un collita excepcional, la partida que madura a la nostra bóta més petita assoleix unes propietats extraordinàries que permeten a dos bevedors instal·lar-se recíprocament l'un dins la ment de l'altre. Quedarà parat, però no tenim la menor intenció de comunicar-li els detalls de l'afer, ni l'origen de la nostra decisió d'introduir subreptíciament al mercat el nostre producte únic. Ens limitarem a donar-li unes quantes instruccions sobre la manera de fer servir les seves propietats. Si la idea de transmigrar no li fa el pes, pot utilitzar-lo com qualsevol altre vi (amb la condició que la ment dels bevedors no estigui habitada per cap intenció interpenetrant). En tot cas, es troba en presència d'un gran vi que, a banda de les seves propietats màgiques, prové d'una selectíssima collita. Aquestes ampolles arriben rarament als consumidors particulars, ja que són enviades directament als millors restaurants del món (i de vegades no arriben ni als millors restaurants perquè ens les bevem nosaltres).

Nota: Els efectes d'aquest vi només perduren el temps acordat pels dos participants en l'experiment. Un cop acabat, els participants no recordaran res del que ha passat durant aquest període. La seva vida prosseguirà normalment i els efectes del vi hauran desaparegut per sempre sense deixar cap mena de seqüela. Això no obstant, aconsellem als participants que no tornin a parlar més de l'experiment, ni intentin recordar res conjuntament. Podem assegurar que aquells que no han respectat aquesta consigna han acabat malament.

Imma Monsó (Lleida, 1959)
No se sap mai

Soneto del vino

¿ En qué reino, en qué siglo, bajo qué silenciosa
conjunción de los astros, en qué secreto día
que el mármol no ha salvado, surgió la valerosa
y singular idea de inventar la alegría?

Con otoños de oro la inventaron. El vino
fluye rojo a lo largo de las generaciones
como el río del tiempo y en el arduo camino
nos prodiga su música, su fuego y sus leones.

En la noche de júbilo o en la jornada adversa
Exalta la alegría o mitiga el espanto
el ditirambo nuevo que este día le canto

Otrora lo cantaron el árabe y el persa
Vino, enseñarme el arte de ver mi propia historia
como si ésta ya fuera ceniza en la memoria.

Jorge Luis Borges (Buenos Aires, 1899 - Ginebra, 1986)
El otro, el mismo

La meva història és ben senzilla. Aspirava a ser una dona corrent, feliç, passiva i protegida. Una dona contenta. Amb família. Volia viure en llocs bonics, amb cortines i catifes i gerros amb flors. Coses que en realitat no fan falta, però que milloren moltíssim l'existència i fan agradables les hores de despertar. I resulta que ara estic sola aquí, en aquesta casa de pedra. Mirant les ones i bevent vi.

Neus Canyelles (Palma de Mallorca, 1966)
L'alè del búfal a l'hivern

Frega, lent, amb el dit, la copa on reposa
l'emoció encesa del matí. Aquesta sang,
que és el tros dels avis i l'esplendor verda de les vinyes,
t'ajudarà a saber com va ser la sang dels déus.
Beu, doncs, el dolor en silenci, com una passió que
es buida.
Mira el temps a contrallum. Fixa't com dilata
la vida dels teus morts i te'ls acosta
amb una ombra de plaer als llavis perquè els beguis,
glop a glop, en un pur èxtasi de llum pura.

Francesc Parcerisas (Begues, 1944)
Natura morta amb nens

Vinyes verdes vora el mar...

Vinyes verdes vora el mar,
ara que el vent no remuga,
us feu més verdes i encar
teniu la fulla poruga,
vinyes verdes vora el mar.

Vinyes verdes del coster,
sou més fines que la userda.
Verd vora el blau mariner
vinyes amb la fruita verda,
vinyes verdes del coster.

Vinyes verdes, dolç repòs,
vora la vela que passa;
cap al mar vincleu el cos
sense decantar-vos massa,
vinyes verdes, dolç repòs.

Vinyes verdes, soledat
del verd en l'hora calenta.
Raïm i cep retallat
damunt la terra lluenta;
vinyes verdes, soledat.

Vinyes que dieu adéu
al llagut i a la gavina,
i al fi serrellet de neu
que ara neix i que ara fina…
Vinyes que dieu adéu!

Vinyes verdes del meu cor…
Dins del cep s'adorm la tarda,
raïm negre, pàmpol d'or,
aigua, penyal i basarda.
Vinyes verdes del meu cor…

Vinyes verdes vora el mar,
verdes a punta de dia,
verd suau de cap al tard…
Feu-nos sempre companyia,
vinyes verdes vora el mar!

Josep Maria de Sagarra (Barcelona 1894-1961)
Cançons de rem i de vel

Notes: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....