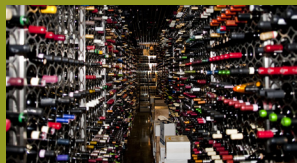


R

RESTAURANTS

- ★ VAL MÉS QUE ET FACIS UN ENTREPÀ A CASA
- ★★ NI FU NI FA, CORRECTE
- ★★★ POSA'LA LA TEVA LLISTA D'HABITUALS
- ★★★★ GRAN DESCOBRIMENT
- ★★★★★ ALIMENT PER AL COS I L'ESPERIT

EL CELLER



El celler de Monvínic és l'eix vertebrador de tota la resta. Amb quinze mil ampolles, es situa per volum entre les deu enoteques més importants de tot el món. El més increïble, però, no són els números que exhibeix, sinó les persones que el gestionen. César Cánovas, Isabelle Brunet, Delia García, Antonio Giuliodori, Ramiro Gutiérrez i Miguel Martínez... t'acosten els millors vins del món amb tota naturalitat.

FASTVÍNIC

És el germà petit de Monvínic. Va obrir deu fer dos anys i escaig i viu a la porta del costat. Fastvínic és un local dedicat a enaltir l'entrepà, el fast food de la Mediterrània. Es trien curiosament els proveïdors i es segueix una política ecosostenible i de quilòmetre zero.

QUÈ FEM ABANS?

Possiblement, el millor que pots fer després de sopar o dinar a Monvínic és alguna cosa que t'ajudi a recordar l'experiència. Què tal una copa relaxada al Jardí Mimosa de l'Hotel Mandarin Oriental? És al passeig de Gràcia, 38-40.



FOTOS: J. VALERA

MONVÍNIC

ELS UNIVERSOS INFINITS DEL VI

“Ara diuen que hi ha molts més universos, infinits, com el nostre. Digue'm si no és per tornar-se boig. No et sents més petit?”. Els versos, traduïts al català, són d'una cançó de Love of Lesbian anomenada “Universos Infinitos”. Vénen al cas. Quan un travessa la porta mecànica de Monvínic, està accedint a un joc de miralls posats l'un davant de l'altre, miralls que reflecteixen els inacabables aspectes del vi.

EL VI COM A REFLEX D'UNA CULTURA

Una cultura palesa en qüestions tan visibles com l'arquitectura i l'interiorisme del local, de trets únics, càlids i futuristes a la vegada. Sensibilitat també evident en la minuciosa cura de cadascun dels detalls. Per exemple, Monvínic amaga un centre de documentació amb centenars de publicacions, accessibles als Amics del local.

EL VI COM A VINCLE

Al wine-bar, hom s'hi pot asseure i demanar una copa de qualsevol dels quaranta vins que s'obren cada dia per il·lustrar

tots els del món. És un àmbit propens a la trobada i a l'entusiasme. Procliu a compartir, al descobriment. S'hi poden demanar copes i mitges copes que poden sortir a partir de tres euros. Hi pots menjar una botifarra amb seques, i tot plegat et pot sortir per 12 euros. D'altra banda, hi ha l'espai culinari, una part més de l'engrnatge d'aquesta màquina gastronòmica perfectament greixada. Aquí és on el xef, Sergi de Meià, i l'equip de sis sommeliers dirigits per César Cánovas, premi nacional 2011 de Gastronomia de la categoria Sommelier, fan el viatge més intens. Els de la cuina aposten per productes de la terra, de proximitat i de temporada. No només productes, s'aposta també pels productors; se'ls posa nom, cognom i cara. El fogó homenatja el producte i les persones que l'han fet possible. I com ho fan! Sergi de Meià, jove però amb un currículum més extens que el de molts ministres, va ser entre altres coses cap de cuina al Reno. Mencionar els plats pot ser intranscendent, perquè la carta

canvia gairebé diàriament. Però no puc oblidar una radical papillota de marisc, algues i herbes; l'extraordinari arròs de tords i tòfona; les postres de taronja sanguina, tan d'aperitiu, curiosament. Un plat imprescindible, si n'hi ha algun, és la llengua de vedella mar i muntanya. Mentrestant, al celler, un dels deu més importants del món

en nombre d'ampolles (més de quinze mil) i referències (més de quatre mil), juguen a indexar totes les zones productores de vi del planeta, totes les varietats, tots els productors rellevants.

UN DELS MILLORS BARS DE VI DEL MÓN?

Monvínic ofereix un programa de tastos i conferències molt interessants. I si vols, de tot això en pots gaudir a casa. L'últim espai obert és una botiga on es pot comprar qualsevol de les ampolles del celler. És per aquesta meravellosa complexitat que *Food and Wine*, una de les revistes gastronòmiques més prestigioses, va qualificar Monvínic com un dels cinc millors bars de vins del món? Sigui com sigui, quan entro a Monvínic em sento més petit, però la sensació no és angoixant, tot al contrari. Mai m'havia sentit tan còmode sent minúscul. Perquè el món del vi no s'em mostra com un repte inabastable, sinó a l'inrevés, com un multivers d'origami que es desplega davant meu, fascinant, a cada nou pas que faig. JORDI LUQUE

MONVÍNIC ★★★★★

Carrer Diputació, 249. Barcelona.
 ☞ Passeig de Gràcia (L3). ☎ 93 272 61 87. € Preu mitjà al restaurant: 60 euros.
 ☉ De dilluns a divendres, de 13.30 a 15.30h i de 20 a 22.30h. ♿ Adaptat.

REMENAT

Per Toni Massanés
 Gastrònom



Senyores i senyors, **queda inaugurada aquesta primavera**. Com a notícia no és per tirar coets, podeu adduir. Discrepo. I no perquè, mirant-ho del vessant alarmista, amb l'acceleració del canvi climàtic sembla que ni l'entretingut joc de les estacions de què gaudim per aquests vorals (com s'ho fan on no en tenen?) estigui garantit a la llarga. No vull pas anar per aquí de cap manera, avui. Tan sols recordar l'obvietat que la primavera significa el renaixement, com ritualitzarem aviat, i necessitem més que mai creure en el renaixement. Necessitem la demostració que, si més no, una part de la dimensió temporal de l'entorn és cíclica. Necessitem saber que **després del fred ve la calor**, i després de la tempesta, la calma. Necessitem comprovar que tots **els hiverns s'acaben** i que l'ambient s'acolorix de verd esperança. Necessitem descobrir que **han brotat les xicoies** quan fon la neu; que eren allà sota i que les podem amanir al nostre gust. Necessitem que el sol torni a escalfar perquè les coses puguin créixer, i el regal de les **maduixes** i la seva olor. Necessitem que els **cirerers florits** donin fruits aviat, i ben dolços. I fins aplaudim amb entusiasme la imminència de les **faves** —plaer adult— perquè no renunciem a l'amargor, caram, però amb mesura! Necessitem reiniciar una part important de la realitat gairebé *da capo*. I la primavera ens garanteix que sí, que es pot.