

APLICACIONS DE LA MALVASIA A LA CUINA ACTUAL

David Martínez Martínez¹ i Florencio Martínez Hernández²

La malvasia dolça de Sitges de l'Hospital Sant Joan Baptista és un vi d'un color ataronjat molt pujat, amb aromes de panses, mel, fruits secs, torrats, i confitura de préssec, àmplia en boca, greixosa i viva amb un bon nivell d'alcohol i notes d'evolució en boca, que s'equilibren amb el seu final dolç.

En el maridatge amb les nostres malvasies és molt important l'equilibri entre aromes del plat i aromes del vi, a més de l'equilibri de colors entre plat i vi.

Un vi d'aquestes característiques és ideal per acompanyar postres làctiques, flonges, elaborades amb ous, galetes, cremes i/o fruites i fruits secs.

Amb pastissos o postres elaborats de textura densa anirà molt bé, ja que l'alcohol desengreixarà la densitat de les postres, i les aromes torrades i de mel aniran jugant amb les notes làcties o cremoses.

1. Sommelier del restaurant El Velero de Sitges. Passeig de la Ribera, 38. 08870 Sitges (Barcelona). A/e: elvelero@restaurantvelero.com.
2. Restaurador del restaurant El Velero de Sitges. Passeig de la Ribera, 38. 08870 Sitges (Barcelona). A/e: elvelero@restaurantvelero.com.

També marida molt bé amb *mousse* de crema i mel amb cruixent de galeta, ja que complementa la mel en boca, contrasta amb la galeta i desengreixa la *mousse*.

Igualment amb la crema catalana marida a la perfecció; què millor que unes postres nostres i un vi nostre, notes torrades que es complementen i alcohol de la malvasia que deixa la boca fresca i neta.

Altres plats que contenen malvasia són els següents:

- perles de meló amb malvasia de Sitges dolça
- sopa de meló amb malvasia
- filet a les tòfones amb salsa de malvasia
- *foie* a la planxa amb salsa de malvasia caramel·litzada
- sèpia amb malvasia de Sitges
- rap a la salsa de malvasia
- gelat de malvasia caramel·litzada
- bombons de xocolata blanca farcits de malvasia de Sitges
- *mousse* de malvasia de Sitges
- torradetes de Santa Teresa amb *foie* i malvasia de Sitges
- crema fregida amb malvasia

— crema de préssec amb malvasia de Sitges

— borratxo de malvasia a la crema cremada

— crep farcida de crema de malvasia

— flam de maduixots amb malvasia dolça.

La malvasia seca de Sitges té notes més evolucionades en nas, pot recordar els vins olorosos de Xerès, moltes notes torrades i de fruits secs; mentre que en boca és molt àmplia, amb un alcohol que li aporta frescor i un final llarg, torrat i sec.

Pot maridar molt bé amb fruits secs, ja que la nostra malvasia potenciarà el sabor d'aquestes fruites.

Amb formatges curats, o semis, és molt interessant veure com desengreixa la boca i com s'equilibra amb la caseïna dels formatges.

És ideal per fer tàrtar de peix, per a marisc en general i per a plats com els següents:

— cranca amb un rajolí de malvasia seca

— gaspatxo de llamàntol amb malvasia seca

— consomé amb unes gotetes de malvasia seca

— còctel de marisc amb malvasia seca

— crema de xampinyons amb malvasia seca

— gambes de Vilanova a la crema amb malvasia seca

— crema de bolets a la malvasia seca

— vieires gratinades a la malvasia seca

— broqueta de llagostins flamejats amb malvasia seca

— favetes a la catalana amb malvasia seca

— suprema de lluç amb bolets, pernil i malvasia seca

— salmó fresc amb una salsa suau de malvasia seca.

La malvasia, tant dolça com seca, enriqueix molts plats de la nostra gastronomia.

Des de vinagretes fins a reduccions, de sofregits a coccions, per flamejar i macerar, sense oblidar les postres i cremes.