



Beure
i més

Els fan el que volen... Vosaltres només n'heu de gaudir.

Za!rveza

La banda més al·lucinògena del país ara es passa al negoci de l'alcohol. Za!rveza! és la 'birra' de Za! Per **Montse Virgili**

Si Alex James de Blur va posar en segon pla el negoci musical per elaborar formatges artesans, els barcelonins Za! han començat a demostrar el seu interès per la gastronomia. Esperem que no s'acabi així el seu *megaflow* damunt l'escenari. La portada del nou disc de Za!, *Wanananai*, està farcida de taronges, hi ha cançons amb títols dedicats al cafè (*Torrefacto Wagneriano* i

Tueste natural) i acaben de crear i comercialitzar una cervesa pròpia.

En la primera gira de Za! als Estats Units, la parella defensora del fideu infinit van tastar, per primer cop, una cervesa artesana del tipus IPA (*Indian pale ale*). Se'n van enamorar i els va quedar el regust saborós del llúpul entre les dents. "Va començar com una broma",

recorda l'Spazzfrica Ehd. Papa du Pau té uns amics que elaboraven cervesa artesana. Són els Senglaris, una associació que han muntat una microcerveseria en un moli rehabilitat dins del parc de Collserola. Es van engrescar amb la idea, i amb l'ajut d'aquests cervesers va sortir la Za!rveza!, una *strong pale ale*. En aquest moli de les Planes, els dos músics van seguir les instruccions dels mestres. "Moldre la malta, barrejar-la amb l'aigua, filtrar-la", fa memòria Spazzfrica Ehd. Després de l'experiència, l'Ehd recomana a tothom que faci cervesa, perquè "és fàcil i divertit", gairebé tant com aprendre italià. Ho haurem de provar, doncs.

Només 250 ampolles

De l'etiqueta, se'n va encarregar una amiga, l'Eva, que va escollir un dels símbols i cançó del nou disc, una gasela verda. Potser perquè sabia que aquesta birra correria més que la gasela impossible. Només se n'han fet 250 ampolles i, al ritme de llegenda que gasten els Za!, aviat serà difícil trobar-ne. Com a beguda artesana i pròpia, no es ven en cap establiment, però la podreu aconseguir en tots els concerts de la gira, si és que a hores d'ara encara en queden. En fan pagar 3 euros, a preu de cervesa feta a mà. Si s'acaba, que en facin més, oi?

Volem Za!rveza!, com a mínim, per tots els llocs on passi la gira. I a hores d'ara encara han de tocar a Suïssa, Anglaterra, Alemanya, Polònia i Arbúcies, entre d'altres. Que no s'escalfi pel camí.

www.myspace.com/putosza
senglaris.wordpress.com

Glops de pau

★★★★★

Desea 2009

DO Empordà. 14% vol. 20 €

"Més estructura de Bordeus que del Roine" és com Steven Spurrier defineix aquest vi de color cirera amb el nas predominant de les fruites negres i de les espècies de la seva criança durant dotze mesos de roure francès. El vinyer està situat al centre del massís de les Gavarres, amb un marc de plantació de dos metres per un metre per obtenir un raïm biodinàmic d'excel·lent qualitat.

Estructura en boca profunda i rodona, equilibrat entre la frescor de l'acidesa, ple de tramuntana i de la consistència de la mineralitat del terreny. Un cupatge molt pensat de carmènere en un 40%; merlot, 20%; cabernet sauvignon, 15%; carinyena, 7%, i sirà, en un 6%. N'han sortit 5.626 ampolles que anhelen ser desitjades i que tenen voluntat d'envellir bé en ampolla. Aquest és un projecte molt personal de Maria J. Polanco i Guy Jones per degustar la calma de l'Empordà... En cada glop l'assaborireu! -*Meritxell Falgueras*

