

# Ferran Centelles, una història del maridatge contemporani

Un dels sommeliers més influents internacionalment de la viticultura peninsular va dedicar el segon tast magistral de la Festa de la Verema d'Alella al món del maridatge

TEXT: MONTSERRAT SERRA

**E**ls maridatges segons Ferran Centelles era el títol de la sessió que va impartir aquest sommelier als tasts magistrals de la Festa de la Verema d'Alella. Centelles és avui un dels sommeliers més destacats de la Península en l'àmbit internacional, perquè és consultor de Jancis Robinson, la crítica de vins britànica més influent del món actualment. A més, Centelles es va formar com a sommelier durant onze anys a elBulli (1999-2011) i avui és col·laborador d'elBulliFoundation i fundador del club vinícola Wineissocial.

L'any passat, Ferran Centelles va publicar un llibre de referència, *¿Qué vino con este plato?* (Planeta Gastro), on posava en relleu el món dels maridatges des d'un vessant històric i també científic, a través de la seva experiència i recerca. És a partir del llibre que va estructurar la classe magistral, tot maridant quatre vins de la DO Alella. El to va ser distès, molt col·loquial, desmitificant el món dels sommeliers, però sense fer perdre de vista el grau de complexitat que comporten els maridatges.

La conferència es va centrar en la idea que durant molts anys els maridatges s'havien situat en l'àmbit de la pseudociència perquè no es basaven en una aproximació científica, sinó que es reduïen a grans simplificacions, les del



Ferran Centelles en un moment de la seva classe magistral.

“maridatge clàssic”, tan conegudes i encara avui esteses, que associen el vi negre amb la carn i el blanc amb el peix. Tanmateix, Centelles va explicar tot seguit que hi ha hagut una evolució molt significativa dels maridatges contemporanis, des dels anys 1970 ençà, i sobretot des del començament

del segle XXI. Tanmateix, també va reconèixer que no té respostes a moltes preguntes, encara.

A la dècada dels anys 1980, Alain Senderers va revolucionar la relació entre el menjar i el vi. La seva cuina va saber escoltar el vi. Va ser qui per primera vegada va fer tastar

un formatge amb un vi blanc, cosa insòlita fins llavors. El cuiner es va morir el juny del 2017. Centelles va recordar aquesta figura de la cuina francesa i mundial, que va ser la primera a posar la cuina al servei del vi per trobar harmonies de precisió. Senderers va ser el responsable

de la formalització dels tipus de maridatges: maridatge per contrast, maridatge per afinat. I va ser ell, al capdavant del restaurant Lucas Carton, que el 1992 va oferir la primera carta en què tots els plats del menú anaven acompanyats d'un maridatge amb vins explicat per escrit.

Ferran Centelles va reivindicar que els sommeliers han de poder tastar els plats per fer un maridatge precís i va reconèixer que és habitual que els sommeliers imaginin el maridatge d'un plat sense haver-lo tastat. També va assegurar: "Cap vi t'arruïnarà un plat, però alguns plats poden modificar la percepció d'un vi." I va entrar una mica a explicar com estem condicionats respecte a les percepcions d'un vi, esmentant l'otorinolaringòleg Josep de Haro i com treballa el cervell.

Desenvolupant el maridatge per afinats, Centelles va proposar el primer vi amb el maridatge corresponent: va ser un vi de pansa blanca del celler Altrabanda. El sommelier

## El sommelier va explicar la seva recerca (i la que altres persones han fet) al respecte de la ciència dels maridatges

er va explicar que tenia associat el vi de pansa blanca al gust del fonoll i que hi destacava el gust salí. Que en aquest vi, hi convenia un plat lleuger, amb un punt de greix. Per això el



OSCAR PALLARÉS

maridatge que va proposar va ser una crema de fonoll amb salmó. Segons Centelles, els plats més neutres funcionen molt bé amb molts vins, mentre que els plats més extrems costen més que funcionin per afinats.

Quin vi va bé per a les crispetes, quan ets al cine? La resposta va ser impagable: "No hi va bé cap vi, perquè l'experiència que busques no es troba al paladar, sinó que és visual, és en la pel·lícula que mires." I, en aquest sentit, Centelles va destacar el fet que un maridatge ha de permetre gaudir de la gastronomia. I va enfilat un nou apartat, sobre la influència de les expectives sensorials. (És provat que un mateix vi és valorat de diferent manera segons les condicions que s'hi vinculen a

l'hora de tastar-lo.) I va assegurar que el sommelier ha de fer augmentar les expectatives del vi amb el maridatge i que l'experiència s'ha de bastir bé, perquè així menjar i beure fan més profit.

El sommelier va explicar la seva recerca sobre les carxofes, un dels aliments que tradicionalment s'ha considerat impossible de maridar amb vi. Posada la ciència i la recerca al servei d'entendre aquesta manca d'harmonia, Centelles va trencar tots els tòpics i creences i va demostrar que no tenia fonament la idea que l'àcid cinarina n'era el causant, perquè de cinarina la carxofa en conté una dosi ínfima.

Després es va tastar el Foranell Picapoll 2015 del celler Quim Batlle, que Centelles va combinar amb un enfilall de

confitats. I va explicar que els àcids modifiquen la fruitositat del vi, la modifiquen, però no la destrossen.

El sommelier va parlar dels factors culturals i les experiències viscudes a l'hora de tastar el vi, posant d'exemple com se celebrava a casa seva el Nadal: menjant torró amb cava, una combinació que ell no faria mai com a professional. I, tanmateix, per raons culturals i de tradició familiar, considerava que era un maridatge que no s'havia de tocar a casa seva.

Per explicar el maridatge de contrast, Centelles va proposar un tast de Marfil Violeta del celler Alella Vinícola amb un formatge blau. I va explicar: "Tenim tendència a recordar les coses més contrastades. I, d'una altra banda, el vi potencia el gust i el plaer del menjar, per això el contrast de dolç i salat és una sensació plaent."

En aquest punt va passar a explicar per sobre el maridatge molecular, impulsat per François Chartier, a través de les relacions moleculars compartides entre els ingredients d'un plat i el vi: menta amb sauvignon blanc, estragó i godello, curri amb Madeira, safrà i garnatxa, canyella per als vins envellits... I va definir Chartier com un CSI de la gastronomia. El tast que va proposar va ser el d'un AA Parvus Syrah 2015 amb una brandada de bacallà amb oliva negra. El sirah comparteix molècules amb l'oliva negra.

Ferran Centelles va acabar recomanant tres restaurants, que són exemples en l'art del maridatge: el Celler de Can Roca a Girona, Mugaritz a Errenteria i Il Vino a París.●



Aromes i gustos mediterranis per gaudir de l'autèntic sabor de la nostra terra



Una experiència única, en plena natura i a només 20 minuts de Barcelona

Hotel Can Galvany \*\*\*\* · Avinguda de Can Galvany, 11 · 08188 Vallromanes · Tel. 93 572 95 91 · info@cangalvany.com