

Papiers de vi

Núm. 72 · Verema 2021

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Festejar les paraules i les metàfores del vi

El món del vi té un vocabulari específic molt ric. Ens hi endinsem i l'analitzem amb els sommeliers Sílvia Culell i Ramon Roset i el filòleg Jordi Badia

La revolució de l'ancestral s'obre camí a la DO Alella

Àpat d'homenatge a Georges Simenon i el comissari Maigret

'Els borratxos' de Velázquez sacralitzen el fet de beure vi

Festejar les paraules i les metàfores del vi



El món del vi té un vocabulari específic molt ric en metàfores. Tot un patrimoni. I tant si descrivim un vi d'una manera ortodoxa com si ho fem d'una manera més lliure, cal ser precisos. Hem convidat els sommeliers Sílvia Culell i Ramon Roset a tastar vins diversos de la DO Alella acompanyats pel filòleg Jordi Badia, a fi d'analitzar l'estat de salut de la llengua del vi, mirar de resoldre alguns esculls i proposar paraules que aportin el matís imprescindible. El resultat: una sessió molt intensa i satisfactòria. Una primera experiència, que no serà l'última.

TEXT: MONTSERRAT SERRA. ANÀLISI LINGÜÍSTICA: JORDI BADIA

Precisions inicials: com tastem? Condicionants i desafiaments

Els sommeliers Sílvia Culell i Ramon Roset ens van donar la idea d'aprofundir en la llengua del vi, un dia tot fent un altre tast en què, de manera espontània, es va plantejar l'abús del terme *saborós* en detriment de *gustós*. Roset optava per *saborós* mentre que Culell deia que *gustós* no podia caure en desús. I vam posar en marxa la maquinària convidant-los a fer un tast acompanyats d'un filòleg, Jordi Badia, responsable de la correcció del diari VilaWeb, neòfit en el procés del tast de vins, però molt entrenat a l'hora de resoldre desafiaments lingüístics d'una llengua viva, a partir de la recerca del mot genuí i popular.

D'entrada, els sommeliers ens van oferir una sessió aclaridora i necessària per fixar els processos del tast. En aquest primer estadi ja es van identificar els primers esculls i desafiaments lingüístics amb què topen els sommeliers en el seu dia a dia.



La sommelier Sílvia Culell mostra la dificultat d'explicar un vi al client d'un restaurant i el sommelier Ramon Roset ens instrueix sobre els passos imprescindibles a l'hora de fer un tast ortodox.



ÒSCAR PALLARÈS

RAMON ROSET: Al tast de vins hi ha dos grans camins. El primer és l'acadèmic, l'ortodox, el tast establert a les escoles de tast. Parteixen de les escoles de sumilleria clàssica. Aquest tast bàsicament es nodreix d'uns descriptors i d'un ordre. Comença per la

fase visual. Primer anem als colors, el reflex, la llàgrima i si té bombolla. Després anem a la fase olfactiva. Aquesta fase de nas també té un ordre: primer les aromes primàries, després les secundàries i després les terciàries. Des de l'ortodòxia, a la fase de

"Les aromes secundàries provenen de la fermentació"

nas, has d'analitzar el vi pel raïm. Les aromes primàries provenen del raïm. Després

es miren les aromes secundàries, que provenen de la fermentació, que és un procés bioquímic que atorga al vi certes aromes que s'apleguen en dues grans famílies: les especiades (recorden la cuina) i les balsàmiques (recorden la farmàcia). A més, si el vi

ha tingut criança, s'hi afegeix una tercera capa d'aromes, les aromes terciàries. Avui són molt riques, mentre que abans només se circumscriu en a la barrica i aleshores es discutia sobre quin tipus de fusta havia incidit en el vi, etc. Un tast ortodox ve marcat per aquest ordre d'anàlisi que no et pots saltar.

Després arriba la fase gustativa. És on podem treure'n més suc, perquè el tast en boca parteix dels principis fisiològics de la boca i del món de les ciències sensorials. Partim dels quatre gustos/sabors bàsics: dolç, salat, àcid i amarg (l'umami no el comptem en el món del vi). Després ve, per ordre, el tacte, que expressa les quatre sensacions trigeminals que té la boca: frescor, escalfor, asstringència i picant. I després ve la textura.

Si faig una nota de tast acadèmica he d'analitzar totes aquestes fases i passos. No me'n puc saltar cap. I a cada fase, hi he de posar tots els descriptors que pugui, amb un ordre concret també (no hi entrarem). Com que hi ha aquesta metodologia, que molta gent no domina –però ha intentat imitar–, les notes de tast que es publiquen solen contenir un gran desordre. I són autèntiques barrabassades, perquè es volen escriure des de l'ortodòxia.

SÍLVIA CULELL: Quan fas el curs de sommelier o de tast, sempre t'apareix allò de "com tastem?" L'estàndard que et proposen és ple de descriptius, d'adjectius. Amb tot, molts dels que et proposen, jo no els faig servir. Per exemple, a la part visual et fan parlar de nítid, límpid... La limpidesa, no l'acostumes a utilitzar mai.

RR: Això que dius, Sílvia, parteix del segon camí, el que no segueix l'ortodòxia. Gaudeixes del vi i l'expliques, et deixes portar. No preval un ordre sinó que prevalen les sensacions, les emocions. I aquí comença de veritat el vi emocional.

SC: I és quan comences a connectar amb la gent, la consumidora final, que no és professional.

RR: A l'extrem d'aquest camí, hi trobem *els poetes*, que escriuen molt bé, que venen del món de les lletres, que tenen molt de vocabulari i coneixements literaris i fan autèntiques descripcions costumistes i poètiques del vi. És l'altre extrem. I els personatges dels dos extrems són els individus que maten el vi, perquè no els entén ningú.

SC: El desafiament és trobar el llenguatge universal, en què el sommelier se senti còmode explicant un vi i el consu-

"El desafiament és trobar el llenguatge universal, en què el sommelier se senti còmode explicant un vi i el consumidor l'entengui"

midor entengui què li diu el sommelier. Perquè entrem de tot això també hi ha la cultura de cadascú, no sols respecte a l'experiència amb el vi, sinó també en relació amb unes altres coses. I aquest és el desafiament del sommelier amb el llenguatge.

RR: Perquè els sommeliers estem marcats per una formació, estem marcats per un dia a dia (no té res a veure el sommelier periodista amb el sommelier de restauració) i al final hi ha un forat molt gran entre el que volem transmetre i el que acabem transmetent. Partim d'un desavantatge de coneixement. Perquè si et dic que un vi fa olor de gessamí primerenc dels boscos de Normandia i no has olorat mai un gessamí primerenc dels boscos de Normandia, és una olor que no pots identificar.

SC: Però jo vaig més enllà. En la meva curta experiència en restauració fins ara, en periodisme vinícola i en tasts més tècnics, us puc dir que hi ha tres vocabularis absolutament diferents i, si no som capaços de canviar el registre, no podrem connectar amb

Gust o sabor?

És cert que *gust* i *sabor* designen conceptes diferents, com diu Ramon Roset? És cert que el mot *sabor* ha arraconat *gust*, que s'hauria de fer servir més, com diu Sílvia Culell? Doncs tots dos tenen raó. Si volem filar prim, cal diferenciar el sentit corporal (*gust*) de la propietat que l'afecta o de la sensació que produeix (*sabor*). És a dir, un vi té un sabor determinat (una propietat que produeix una sensació), que percebem amb el gust... o amb l'olfacte, diu el diccionari. Fins ací donaríem la raó a en Ramon. Però el diccionari també admet *gust* com a sinònim de *sabor*, de manera que podem dir perfectament que un vi té un gust excel·lent. Popularment, *gust* era fins fa pocs anys el terme més emprat i *sabor* era vist com un mot culte. Avui s'ha capgirat i és indiscutible que es fa un abús de *sabor* i *saborós* en detriment de *gust* i *gustós*. La recomanació és que en un registre lingüístic col·loquial no arraconem *gust*. Ara, quan calgui precisar, precisem.

Jordi Badia



PIERRE CAUFAPÉ

l'interlocutor. Al restaurant, el registre implica fer gaudir el comensal de l'experiència, i això s'acostuma a aconseguir explicant la història que envolta el vi que es tasta, no pas el procés de tast. Al comensal li interessa més saber per què el vi té el nom que té, i no pas si presenta una determinada aroma. Perquè al final en un restaurant l'objectiu del maridatge és que el client en gaudeixi. Per tant, si t'emboliques amb certa terminologia, com ara parlar de maridatge de contrast, per exemple, molta gent s'obsessionarà amb el contrast i no gaudirà ni del plat ni del vi. Aquí vull anar a parar: en molts casos ens hem passat de frenada. I ens oblidem que en un 90% tastar un vi és emoció.

RR: Fa molts anys que la descriptiva del vi ha entrat en crisi. Tots tenim clar que el llenguatge ortodox no és el futur, però ningú no ha trobat el camí que cal seguir. L'explicació de les històries al voltant de cada vi és el primer pas que s'ha fet, però això també desvia l'atenció. Se li diu, al comensal: "Confia en mi, jo ja he fet les anàlisis, gaudeix i jo t'amenitzaré l'estada aquí amb petites píndoles d'informació que t'enriquiran i et faran sentir una experiència més plena. Però no entrarem en la descripció organolèptica del vi." En canvi, en els tasts privats que dirigeixo, el que se'm demana és exactament el contrari. Les preguntes són: "Per què m'has posat aquest formatge amb aquest

vi? Per què no hi va bé aquest altre?” I això ho he de fer per a un públic neòfit, cosa que em genera una gran dificultat. I aleshores arriben disbarats com ara: “Amb un formatge fort, posa-hi un vi potent.” Analitzeu la frase! Dintre meu tinc el repte de deixar de fer notes de tast ortodoxes. I no puc. Primer, perquè quan surto de l'ortodòxia, em sento perdut. Em refugio en l'ortodòxia per explicar un vi, perquè sé que no fallo. Segon, estic convençut que no arribo a molta gent i aquesta gent desconnecta. I si me'n vaig a

l'altra banda, em converteixo només en un artista de l'entretenment, no del vi.

JORDI BADIA: D'entrada us vull dir que això vostre té molt de mèrit, perquè els polítics no parlen bé i podrien parlar bé. I els advocats també: han fet una carrera, se suposa que els han ensenyat oratòria, han vist molts models, però parlen fatal. De periodistes hi ha de tot, però n'hi ha que escriuen i parlen molt malament. I cap d'aquests no ha d'explicar sensacions ni gustos, que és difícilíssim. Si a mi em dema-

Vegetal

El problema de *vegetal* és que s'associa sempre a un defecte. Objectivament, hi ha vins anomenats o considerats *vegetals* que sí que són defectuosos. En canvi, com ens expliquen Culell i Roset, hi ha certes “aromes vegetals” que són bones. Com ens hi podem referir? Hem de vèncer la resistència implícita i mantenir *vegetal*? Cal servir-se d'un mot-trampa com el **mediterrani** que s'ha empecat Ramon Roset? El *Diccionari del vi*, de Xavier Rull, defineix *vegetal* d'aquesta manera: “Dit del vi, o bé del seu gust o de la seva aroma, que recorda alguna planta. Sol ser un atribut d'un vi jove.” Alhora ens informa que en castellà es diu igual i que en anglès es diu *vegetative*. Agafant el fil de l'anglès, aquest *vegetative* no vol pas dir *vegetal*, sinó **vegetatiu**, que significa “relatiu a les funcions de nutrició i reproducció”. Estirant una mica més el fil, *vegetative* té sinònims com ara *verdant* i *grassy*. La traducció de *verdant* és *verd*, un mot que hem de descartar perquè ens fa pensar en “immadur”. La de *grassy* és **herbós**, mot que Rull proposa, justament, com a sinònim de *vegetal*. I encara, com a sinònim parcial de *vegetative*, hi ha també *growing*, que vol dir “en desenvolupament”, una definició que lliga amb la de *vegetal* al diccionari de Rull (“sol ser atribut d'un vi jove”) i que podríem associar a termes com ara **creixent**, **espigat**, **esvelt**. Però ací, probablement, la digressió ja ens ha dut massa lluny.

Jordi Badia



El filòleg Jordi badia analitza uns quants esculls lingüístics, en què sovint el matís és imprescindible per a descriure un vi.

ÒSCAR PALLARÉS

nen que defineixi el color groc, no sabré què dir i, en canvi, vosaltres el definiu a cada

“La precisió és un àmbit important per treballar i els diccionaris ens hi poden ajudar”

tast. Però alhora implica que hi ha d'haver un domini de la llengua que segur que us ha de preocupar, perquè en algun moment us trobareu encallats (“I ara com ho diríem, això?”): aquí potser és on podem intervenir.

Després d'aquesta introducció que heu fet, hi veig tres coses: d'entrada, la correcció. Aniré prenent notes,

però en això ens situem en un àmbit massa particular. Cadascú té els seus problemes. De manera que no entrarem en aquest aspecte. La segona, la precisió. Aquest sí que penso que és un àmbit important per treballar i els diccionaris ens hi poden ajudar. I aquí s'ha d'aprofundir. Es perd precisió en tots els nivells de la llengua. En el periodisme es perd precisió a cabassos i això entristeix molt. És un camp que he treballat molt i penso que podem fer una bona simbiosi. I la tercera, que dependrà de vosaltres, però potser també hi podem donar un cop de mà, és la creativitat. Les paraules, no és veritat que estiguin totes inventades. I el problema del català és que no creem, copiem. En canvi, tenim una creativitat brutal.

PIERRE CAUFAPE

Un cava de conversa, un vi gastronòmic

Comencem el tast. Hem triat sis vins elaborats a la DO Alella ben diferents, amb l'objectiu que en el procés de tast apareguin un conjunt prou ampli de termes, d'expressions, de dubtes i de confusions. D'entrada tenim el cava 1920 de Parxet. El seguiran dos vins blancs, un de jove, l'Ivori Blanc, i un de llarga criança, el Foranell Pansa Blanca 2016 de Quim Batlle. Passarem per un rosat, el Roura Rosat 100% merlot, i el negre Alta Alella Parvus Syrah 2018. I acabarem amb un dolç ranci, el de la Bota del Racó de Papers de vi. Els sommeliers tasten i comenten els vins per explicar-los al lingüista Jordi Badia.

CAVA PARXET 1920 GRAN RESERVA

Característiques bàsiques: anyada 2013. Escumós de pansa blanca que commemora el centenari de les primeres ampolles de cava del celler.

SÍLVIA CULELL: En aromes em fa pensar en un cava envellit, perquè hi trobem notes de poma al forn i també hi apareixen els cítrics, que ens aporten frescor. Quan me l'he posat a la boca he trobat que t'omple, que té estructura: notes que s'ha envellit. Però al mateix temps la frescor que manté fa que et vingui ganes de tornar-ne a fer un glop. Té aromes de certa vellesa, però alhora manté la bellesa del que busques en un cava, que és la frescor, la bombolla fineta que notes, però que simplement et refresca, no et molesta ni pica. Per tant, és un cava elegant per acompanyar tot un àpat.

RAMON ROSET: Quan agafem aquest cava i ens el mirem ja veiem que el color és més pujat del que estem acostumats a veure. És un color daurat pujat. Al nas, les aromes que ens arriben són complexes, no es corresponen amb les aromes d'un vi afruitat. En aquest cas ens arriben les aromes terciàries, que provenen de la llarga criança del cava. És un escumós que ha estat molts mesos dins l'ampolla. En llenguatge corrent hi ha gent que diu que és un cava rovellat. No és així. Passa que és un cava diferent. I quan el tastem, la primera cosa que notem és que gairebé no té carbònic, quasi no té bombolla. És un aterratge de fusió. També noto que m'ha deixat la saliva més densa, que en llenguatge tècnic ens indica que és un cava que pesa en boca. També podríem dir que és un cava untuós o



OSCAR PALLARÉS

cremós. I també parlaríem d'un cava voluminós, perquè quan l'he tastat m'ha omplert la boca. A la boca dona notes madures de codonyat, que recorden espècies dolces: em recorda lleugerament la canyella, aromes de forn de pa... És un cava d'alta complexitat, perquè té aromes primàries, secundàries i terciàries. Un cava que pots maridar amb un àpat molt contundent.

JORDI BADIA: Ens beuríem aquest cava dinant? No pas a les postres?

RR: Te'l pots beure quan vulguis perquè és un cava de conversa.

—Darrerament es parla molt de vins gastronòmics. Utilitzeu aquest terme? Considereu que se n'abusa?

RR: Jo utilitzo el concepte gastronòmic per explicar que és un vi que no es pot beure sol. Perquè té massa alcohol, entre més coses. Per exemple, un vi blanc de la Terra Alta de 14 o 15 graus és massa alcohòlic, massa vinós, massa càlid en boca. Per tant, no en gaudiries

en boca. Com que s'ha d'acompanyar de menjar, una manera fina de dir-ho és que és un vi gastronòmic.

SC: Quan parlo d'un vi gastronòmic em refereixo a un vi per acompanyar plats. En un tast,

el que diria és que aquest cava no el posaria tant en un aperitiu com en un dinar. Quan prepares un dinar molt variat i no tens ganes d'anar canviant de vi, aquest cava seria ideal. Des del principi fins al final et pot acompanyar perfectament.

RR: És que el cava és un vi especial, és un vi transversal que marida amb tots els plats del món, fins i tot amb els que no hi marida cap vi (una vi-nagreta, les carxofes, el rovell d'ou cru...).

SC: Efectivament, el cava –com els vins de xerès– és una de les begudes més versàtils que hi ha. I quan parlem de versatilitat parlem d'això: te'l pots prendre pel simple plaer de tastar-lo. I alhora són begudes que t'ajuden molt gastronòmicament, perquè combinen amb tota mena de plats. Quan no saps què posar-hi, posa-hi un cava.



El restaurant Can Cabús d'Alella va acollir la sessió de tast i llengua, al pati, una tarda calorosa però agradable sota els plataners.

Vi mineral, vi vegetal, termes en disputa

Passem als vins de pansa blanca: l'un jove, l'Ivori 2020 d'Alella Vinícola, i l'altre amb cinc anys de criaça, el Foranell Pansa Blanca 2016, del celler Quim Batlle.

IVORI BLANC 2020

Característiques bàsiques: 100% pansa blanca procedent d'una vinya de la vall de Rials. Criad sis mesos amb les mares. Celler Alella Vinícola.

SÍLVIA CULELL: Molta gent, quan l'ensumi, dirà que és un vi mineral. Jo, en comptes de dir que és mineral, parlaré que en qüestió d'aromes és un vi austere, no és exuberant, té una

aroma que genera una sensació de polsim... Però que sigui austere no vol dir que estigui mancat d'aromes, perquè en té moltes, però són subtils i més directes, més vinculades a la pansa blanca: els cítrics, el fonoll, l'herba seca...

RAMON ROSET: Amb la paraula *mineral* tenim un problema en l'univers del vi, perquè ha estat una paraula refugi per explicar els vins del Priorat.

SC: No només els vins del Priorat.

RR: Com que són vins molt complexos i prou uniformes

un seguit d'aromes més relacionades amb la pansa blanca, les aromes de fonoll. Ara, en el meu registre el classifico com a mineral, tot i que soc del sector reticent a utilitzar aquesta paraula. Perquè per mi la mineralitat vol dir unes coses i per a uns altres en vol dir unes altres. Per això explicar la mineralitat és difícil. Hi ha gent que diu que un vi és mineral quan hi troba molta humitat, com si haguessis llepat una pedra.

RR: Per a mi això és la mineralitat, el carbó del llapis. Llepar una pissarra. És la sequedat a la boca. Però, tornant a les



'Crunchy'

Ens hem encallat en el terme anglès *crunchy*, que se sol traduir, sense miraments, per *cruixent*. Què significa, exactament, *crunchy*? Per a entendre-ho, anem a l'origen: què volen dir els anglosaxons quan diuen *crunchy*? La prestigiosa revista *Wine Spectator* ho defineix així: "Sol referir-se a una **acidesa vibrant**; serveix per a dir que el vi et sobta o que cruix. És un terme positiu, és a dir, una qualitat refrescant o deliciosa, normalment associada als vins blancs." En la definició de la revista es fan servir dos termes molt polisèmics i molt interessants per a entendre el concepte: "*the wine has snap, or crispness*". *Snap* vol dir, primerament, *clec* (el so dels dits quan peten), però també *esclafit*, *espetec*, *soroll sec*. I alhora es pot traduir com a *mossegada* o *trencament*. Per una altra banda, *crispness* és format damunt l'adjectiu *crisp*, que significa *cruixent*, però també *fred*, *vigoritzant*, *nerviós*, *incisiu*. De tot aquest devessall, si poguéssim triar un substantiu, ens decantaríem sens dubte per **esclafit**; però si hem de cercar un adjectiu que ho aplegui tot anirem a parar a **esclatant**, un mot que ens fa pensar en frescor, en espetec, en ímpetu, en vigor... Hi ha més mots que poden servir per a definir vins d'aquestes característiques, com ara **punyent**, **penetrant**, **vital**, **resplendent**... I, si ho trobeu exagerat, **vibrant** també pot fer el fet. Metafòricament, *cruixent* no és dolent, però té l'inconvenient que, a la boca, allò que cruix sol ésser sòlid. Per això els de *Wine Spectator* es troben obligats a començar l'explicació així: "No vol dir que l'hàgiu de mastegar quan us el beveu."

Jordi Badia



ÒSCAR PALLARÉS

dins la diversitat, una manera d'expressar-los és dir que són minerals. Però, com a receptor, què vol dir mineral? És un vi salat? És dolç? Perquè, al capdavant, quan dius una frase així el teu interlocutor espera treure'n una sensació, del vi. I què vol dir ser mineral? Si agafo aquest vi, l'aroma em recorda el bosc. És un vi vegetal. Això ens porta a un altre problema: la paraula vegetal existeix en el món del vi, però és pejorativa. Tenim el grup d'aromes vegetals, però l'amaguem fent trampes, dient que fa olor de sotabosc, de gespa o de pastura.

SC: Bé, diguem-ho tot, perquè en aquest vi també hi ha tot

aromes d'aquest vi, tinc una altra paraula trampa que utilitzo, que és *mediterrani*. En dic mediterrani perquè si tens una

"El grup d'aromes vegetals l'amaguem fent trampes, dient que fa olor de sotabosc, de gespa o de pastura"

cultura àmplia de vi, mediterrani és contraposat a atlàntic. Els vins atlàntics no són mai tan llaminers d'aromes com els vins mediterranis. I amb el terme *mediterrani* la gent de

seguida pensa en sol, olivera, platja, salinitat... Aleshores ja els tinc, ja els he centrat.

SC: Però aquest no seria un vi mediterrani.

RR: No ho és, però ho dic perquè no vull explicar que és un vi que té aromes de gespa i d'herba seca, perquè algú m'arrufarà el nas.

SC: Per tant, el desafiament lingüístic és trobar una manera d'explicar un vi vegetal amb paraules amables. Perquè n'hi ha. Per exemple, hi ha un munt d'aromes relacionades amb les herbes aromàtiques i no són pejoratives. Però, en canvi, si tastem un sauvignon blanc, que recorda l'enciam, l'espàrrec, el pèsol, que són aromes que m'encanten, semblen negatives.

RR: Jo, en canvi, evito parlar d'herbes aromàtiques perquè la gent en coneix quatre. I per això faig servir el terme herba remeiera. Perquè trenco la focalització cap a les herbes aromàtiques que la gent coneix (llorer, romaní, farigola...). Remeiera ve de remei, són totes les herbes del bosc.

—Per què una aroma herbàcia es considera un defecte?

SC: Els vins de la Ribera del Duero, com que tenen reducció perquè han estat temps a la bota o a l'ampolla i per la varietat, que és la tinta fina (ull de llebre), que és reductiva, quan els poses a la copa l'aroma que t'aporten et recorda una cuina on es bull coliflor. Fan molta olor de coliflor, de bròquil...

RR: És el mercaptà, una molècula aromàtica molt concreta, que hi és, no és una sensació del sommelier. Per exemple, quan diem que un vi fa olor de plàtan, un robot també ho diria. Si diguéssim que fa olor de mandarina, un robot no ho diria. Perquè el plàtan és marcat per una molècula aromàtica objectiva i que és al vi. L'olor de coliflor prové de la família dels mercaptans, aromes reals que provenen d'un efecte secundari de la cria del vi en botes. Però en un tast no diràs mai que un vi fa olor de coliflor. Perquè no és una olor per tenir

al conjunt de les olors hedonistes. No és dolenta, l'olor, però no és plaent.

SC: En el meu cas l'aroma de coliflor em predisposa positivament, perquè sé que al darrere venen tot un seguit de coses bones. Una de les coses que m'agrada d'un vi és deixar-lo a la copa i veure com va evolucionant, com va canviant i et va aportant coses.

"El terror és important per uns quants motius, però no per donar gust al raïm"

RR: En aquest vi, el que faria en un tast és donar-li temps perquè les aromes primàries, les de la pansa blanca, vagin sortint. És una manera d'esalviar-se el problema de les aromes vegetals. D'on ve la part pejorativa de les aromes vegetals? Durant molt de temps, per pràctiques de viticultura relacionades amb una manera de fer concreta, es va collir el raïm massa verd i es feien uns premsatges molt bèsties. No es premsava el most flor, sinó que es premia fins al pinyol. Això traspasava al most les aromes vegetals de fusta, les del pinyol, les astringents, les amargants. Simplificant-ho: hi va començar a haver tot un corrent que deia que els vins que donaven aromes vegetals s'havien collit verds. Se'ls va criminalitzar una mica. Però, per exemple, a França és normal parlar d'olor d'herba, de camp, de pastura. Aquí costa en certes tribus del vi.

—Heu parlat de mineralitat i de pansa blanca i en cap moment no ha aparegut el sauló. Darrerament es tendeix a oblidar el terror?

RR: Només s'esmenta si el saps, perquè et pots equivocar molt.

SC: Per diferents motius. Primer, perquè és evident que la terra hi influeix, però no de la manera com ens ho han venut. Durant molts anys s'ha volgut fer entendre que la terra de

Criança, envelliment, maduresa i evolució

Ací ens trobem en un destret encara més arriscat que el de l'aroma i el sabor. Recorrem primer de tot al *Diccionari del vi*, de Xavier Rull, i comencem per la *criança*, que vol dir "procés d'envelliment d'un vi controlat i dirigit per tal d'obtenir un producte concret". Alhora, també anomenem *criança* la tècnica d'aquest procés i el temps que dura. L'envelliment, en canvi, és el "conjunt de canvis químics no provocats —oxidacions, reduccions i esterificacions— que tenen lloc en un vi embotat o embotellat durant un temps de repòs, que li faran prendre les característiques sensorials desitjades". Fins ací, doncs, entenem que en la cria hi ha un control i en l'envelliment, no; i també entenem que un vi (massa) envellit haurà perdut les propietats volgudes. *Maduració*, segons Rull, és un sinònim d'*envelliment*. En canvi, *maduresa* és una altra cosa, molt concreta: la "tercera etapa d'un vi, en què el color va adquirint tonalitats grogues i ataronjades. Les aromes es fan complexes i en boca la seva estructura és suau i agradable". I, finalment, *evolució* és la "successió de canvis que experimenta un vi durant l'envelliment i que en modifica les qualitats sensorials". Entenem que *evolució* és un terme més genèric que no pas *envelliment*, per bé que no acabem de veure'n la diferència. Roset ens ho aclareix: "*Maduració* vol dir 'evolució en el temps'. Però com que la maduració ve de la fruita, és una maduració en sucres. És un estat evolutiu natural."

Jordi Badia

PIERRE CAUFAPÉ

sauló feia que els vins fossin salins. No necessàriament. Perquè hi ha vins de la DO Alella que es troben sobre argila i són salins també. I hi ha vins que es troben sobre sauló i no ho són gens.

RR: Més aviat ens hauríem de preguntar per què un vi és salí, què és la salinitat d'un vi.

SC: Durant molt de temps es deia que les característiques de la terra passaven a la saba i al raïm. Això és mentida. El terror és important per uns quants motius, però no per donar gust al raïm. És important perquè, segons el que tinguis, drenarà més o menys l'aigua, farà que un cep sigui més productiu, tindrà més potassi, etc. Per no parlar dels centenars de decisions que prendrà un enòleg durant l'elaboració d'un

vi, les criances amb fusta o sense, el tipus de fusta...

RR: La intervenció al celler pot ser tan important, que faci que el vi es desconnecti del tot del terror.

FORANELL PANSA BLANCA 2016

Característiques bàsiques: 100% pansa blanca, té nou mesos de cria sobre mares en dipòsit d'inox i un mínim de vint-i-quatre mesos de cria en ampolla. Celler Quim Batlle.

RR: Què ens sobta d'entrada d'aquest vi? El color. És un color daurat, d'or nou. Si el color groc tirés a vermellós, en diríem color d'or vell. D'entrada aquest color ens suggereix envelliment, pesantor. Vi amb una certa evolució.



Aspre, rugós, raspós...

L'asringència dels vins ens mena a una confusió de termes en què els neòfits ens podem perdre fàcilment. Ens ho fa notar Sílvia Culell quan li demanem si un vi aspre i un vi rugós són la mateixa cosa, i diu que no. Recorrem al diccionari, novament: un vi asringent és aquell que "s'aferra al paladar i deixa una sensació de frec entre la llengua i el paladar". Ja ens comencem a situar. També és bo de saber d'on ve, això: "Aquesta sensació té lloc perquè els tanins provoquen una contracció dels teixits i de les mucoses, fins al punt que sembla que es pugui mastegar el vi." El mateix diccionari ens informa que la sensació d'asringència disminueix a mesura que el vi envellaix. Un sinònim d'*asringent*, segons el diccionari, és **raspós**. També ho és **aspre**, per bé que el diccionari hi fa un matís: "Dit del vi asringent el gust del qual es deu a una elaboració o a un envelliment defectuosos, i més específicament es deu a components herbacis procedents de la rapa o de les pellofes." I si l'asringència és desagradable tenim un vi **rugós**: "Dit del vi desagradable de beure perquè produeix accions agressives en el seu pas per la boca. Un vi massa asringent o massa incisiu presenta rugositat. S'oposa a *suau*."

Jordi Badia

SC: Un altre terme que genera confusió és quan parlem de vi madur. Vol dir que ha arribat al punt òptim d'envelliment. Però el consumidor final, si llegeix madur, no entendrà el mateix que nosaltres, els sommeliers.

JORDI BADIA: M'és difícil trobar el matís de termes com criaça, envelliment i maduració.

SC: Criaça, envelliment, maduresa i evolució.

RR: I afinat. Però tornem al punt on érem: la paraula *maduració* vol dir evolució en el temps. Però com que la maduració ve de la fruita, és una maduració en sucres. És un estat evolutiu natural. Parleix d'una fruita verda, que és aspra o àcida, i a mesura que va arribant al seu estat de consum òptim es diu que va madurant. És amable sensorialment. Això en enologia és la maduració fenòlica. Però hi ha una altra mena de maduresa. Què és una persona madura?

Que evoluciona cap a millor.

JB: El terme *madur* lliga amb una qüestió lingüística molt precisa. El verb *madurar* té dos règims: l'intransitiu, que és el de la fruita que "ha madurat", i el transitiu, que "l'han madurat".

SC: I encara més: en termes vinícoles també parlem de maduresa fenòlica, que vol dir que no sols madura la polpa del raïm, sinó que també maduren les parts verdes (rapa i llavor). Quan la llavor té textura de blat de moro torrat i fa

d'hiperoxidació, que han traspassat el llindar de l'oxidació hedonista. És un celler que té un estil d'elaborar particular, de manera que aquest vi té grans defensors i gran detractors. No deixa indiferent.

JB: Quan introdueixes la paraula *hedonista*, en quin sentit l'empres?

RR: Quan menjo o bec, és per gaudir-ne. Quan menjo alguna cosa que va en contra dels meus gustos no en gaudiré, perquè no forma part del meu conjunt hedonista de gustos.



PIERRE CAUFAPE

OSCAR PALLARÉS

crac-crac, és quan s'arriba a la maduresa fenòlica.

RR: En el cas d'aquest vi, les aromes que engega d'entrada són les terciàries. Hi trobes resina i vainilla. La mel vindria al darrere.

SC: Jo hi trobo camamilla, olor de flor groga.

RR: I al darrere té aromes

JB: Però això sembla molt subjectiu.

RR: Ho és. Té a veure amb la subjectivitat i amb les tendències. Avui es beuen vins amb olor de bolquer de nen petit, que pel 80% dels mortals és una aroma desagradable, els fa fàstic. Però al 20% restant no sols no els fa fàstic, sinó que es converteixen en prescriptors d'aquest vi.

TERRITORI PANSA BLANCA

Oriol Artigas Viticultors

+34 630 905 083 WWW.ORIOLARTIGAS.COM INFO@ORIOLARTIGAS.COM

Parlem del color i del tacte del vi

El tast entra al rosat, el negre i un dolç ranci. Nou vocabulari i complexitat en boca. Les textures en boca donen molt de si.



OSCAR PALLARÉS

ROURA ROSAT 2020

Característiques bàsiques: elaborat amb un 65% de merlot i un 35% de garnatxa negra.

SÍLVIA CULELL: Amb els rosats canviem el vocabulari, perquè les aromes són molt diferents. Hi trobem fruita vermella, hi trobem gormanderia, olors de piruleta...

RAMON ROSET: Llamina-dura o llepolia. Jo reivindico el color pujat dels rosats, però sé que vaig en contra de la tendència mundial, que aprecia sobretot el color dels vins rosats de la Provença.

SC: Són els colors de pell de ceba, rosats gairebé blancs. Iestic d'acord amb en Ramon, el color d'aquest vi m'agrada força.

RR: De fet, defenso per als rosats el color del gerd. Els colors dels rosats, els acostumem a associar a una fruita o a un metall. Color coure, bronze, d'aram... No tenim riquesa de colors.

Mentre els sommeliers parlen i divaguen sobre els colors i més derivats, el vi ha anat evolucio-

nant a la copa i quan el tornen a tastar...

SC: Al nas hi ha pell de taronja, hi continua havent les gormanderies, la fruiteta petita. Aquest vi té coses.

RR: Té una acidesa que el fa llaminer. L'acidesa és una sensació llaminera en boca. Els rosats de vegades pequen de ser massa infantils (gust de laminadura) o massa amargs, perquè tiren massa cap a la part vegetal. Aquest rosat, el trobo molt bo.

"Jo reivindico el color pujat dels rosats, però sé que vaig en contra de la tendència mundial"

ALTA ALELLA PARVUS SYRAH 2018

Característiques bàsiques: 100% syrah. Vint dies de maduració fermentativa en dipòsit d'inox, premsatge, fermentació malolàctica en barrica i posterior criança de dotze mesos.

RR: Ara entrem a tastar el negre més llaminer de tots els vins que es fan i es desfan sota la capa del sol. Perquè és un vi 100% de syrah. La varietat syrah és llaminera, és afruitada i t'arriben les liles i les violetes.

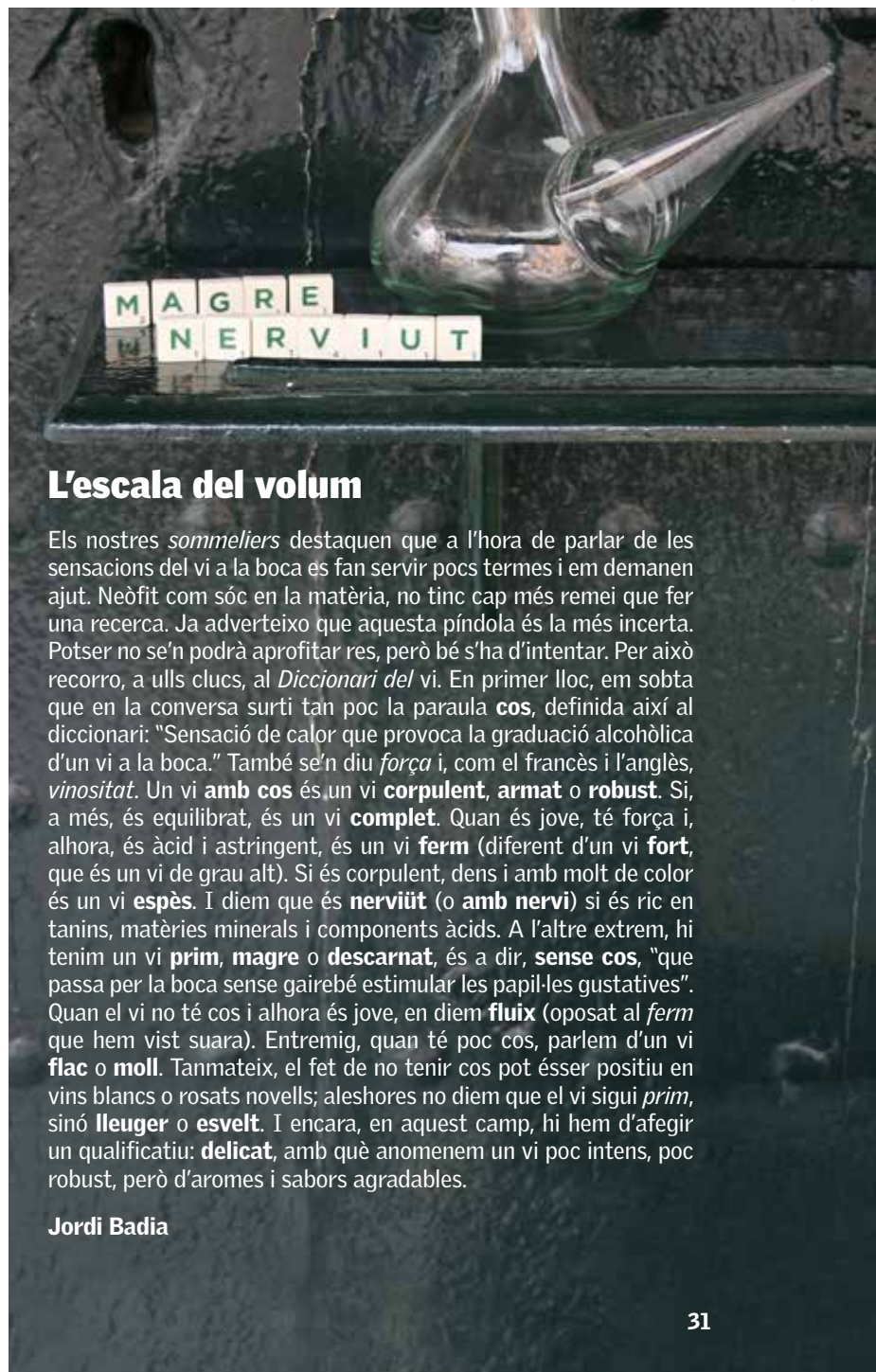
SC: És un vi amable, perquè no té gaire astringència. Ep! Encara no havíem parlat dels tanins. És clar, és el primer negre que tastem. Amb els

negres hem de parlar de tanins, tot i que la gent no sap què són. Jo dic que els tanins formen la textura del vi, la rugositat.

RR: Sí, però atenció perquè textura no és tacte.

SC: Explico que els tanins es troben a la pell del raïm i, si no ha passat prou temps, pot ser que notem que el vi se'ns enfila cap a la geniva: que ens aixeca

PIERRE CAUFAPÉ



L'escala del volum

Els nostres *sommeliers* destaquen que a l'hora de parlar de les sensacions del vi a la boca es fan servir pocs termes i em demanen ajut. Neofit com sóc en la matèria, no tinc cap més remei que fer una recerca. Ja adverteixo que aquesta pínola és la més incerta. Potser no se'n podrà aprofitar res, però bé s'ha d'intentar. Per això recorro, a ulls clucs, al *Diccionari del vi*. En primer lloc, em sobta que en la conversa surti tan poc la paraula **cos**, definida així al diccionari: "Sensació de calor que provoca la graduació alcohòlica d'un vi a la boca." També se'n diu *força* i, com el francès i l'anglès, *vinositat*. Un vi **amb cos** és un vi **corpulent**, **armat** o **robust**. Si, a més, és equilibrat, és un vi **complet**. Quan és jove, té força i, alhora, és àcid i astringent, és un vi **ferm** (diferent d'un vi **fort**, que és un vi de grau alt). Si és corpulent, dens i amb molt de color és un vi **espès**. I diem que és **nerviüt** (o **amb nervi**) si és ric en tanins, matèries minerals i components àcids. A l'altre extrem, hi tenim un vi **prim**, **magre** o **descarnat**, és a dir, **sense cos**, "que passa per la boca sense gairebé estimular les papil·les gustatives". Quan el vi no té cos i alhora és jove, en diem **fluix** (oposat al **ferm** que hem vist suara). Entremig, quan té poc cos, parlem d'un vi **flac** o **moll**. Tanmateix, el fet de no tenir cos pot ésser positiu en vins blancs o rosats novells; aleshores no diem que el vi sigui **prim**, sinó **lleuger** o **esvelt**. I encara, en aquest camp, hi hem d'afegir un qualificatiu: **delicat**, amb què anomenem un vi poc intens, poc robust, però d'aromes i sabors agradables.

Jordi Badia



OSCAR PALLARÉS



OSCAR PALLARÉS

la geniva, dic jo. El taní és un concepte que intentem evitar perquè l'astringència...

RR: Jo la paraula *taní*, la faig servir sense problema. Perquè em vaig proposar de ser endreçat amb la boca, perquè és on es barregen més coses a les notes de tast: a la boca tens textura alhora que tens tacte i tens gust. Pots tastar un vi dolç que sigui astringent i de tacte assecant i de textura cruixent.

—El tacte del vi, la idea d'un vi cruixent, és molt estimulant. Però també és una d'aquelles paraules que generen confusió.

SC: Jo, Jordi, et voldria demanar un sinònim de cruixent perquè penso que l'apliquem malament en els vins. Aquest adjectiu és una traducció literal d'una metàfora que es va inventar Oz Clarke per parlar de la varietat sauvignon. I d'aquesta van sorgir els *crunchy wines*, comparant el tacte d'un vi amb la fulla de l'enciam quan la mastegues i cruix. I és una sensació de frescor, d'acidesa, d'una verdor que no és un defecte. Molt, molt fresc. Ferran Centelles el fa servir molt, aquest adjectiu, i com que soc alumna seva, doncs també el faig servir.

RR: Jo parlaria de densitat. Perquè cruixent és una textura. I per això el cruixent penso que només existeix en els escumosos: te'l dona el carbònic. Entenc perfectament la Sílvia, perquè parla del que el senyor Clarke va descriure. Però a mi em costa. Perquè és difícil parlar del tacte dels vins. L'astringència és tacte i en parlo sense miraments. L'astringència ve a través de qualsevol element que a la boca és xuclador de saliva. Un formatge curat tendeix a l'astringència perquè tendirà a hidratar-se. Entenc com a astringent la sequedat que ens causa la pèrdua de saliva.

—I què enteneu per textura d'un vi en boca?

SC: Quan un vi és fluid, entra dins la categoria de textures i en dic sedós, vellutat. Cre-mós també entraria en aquest paquet i potser rugós. A mi la pinot noir que més m'agrada és la que em deixa la llengua vellutada. És un vi molt transparent, fluid i lleuger a escala visual, i en boca en canvi fa la sensació que se t'enganxa a la llengua, d'una manera suau i amable, sense tanins o amb els tanins molt madurs.

RR: Vellutat i sedós són textura, però relacionada amb el recorregut del vi per la boca. Quan m'empasso un vi, em rasca o no em rasca. Parlem de diferents nivells de sensació. Per a mi l'aspror va lligada a la sequedat, i rugós va lligat amb el paper de vidre.

JORDI BADIA: Les nostres mares no haurien dit mai rugós: aspre, sí.

RR: Després hi ha una sensació tàctil, que és la tancitat, és el vi que rasca i no ens en podem oblidar. Raspós. Són els vins rústics.

SC: Però rústic torna a ser una mica pejoratiu.

RR: Per a mi no és pas pejoratiu. Quan faig servir la paraula rústic, ho faig en sentit positiu.

LA BOTA DEL RACÓ

Característiques bàsiques: dolç i ranci. Vuitè vi de la sèrie de Papers de vi, elaborat per Alta Alella.

SC: Entrem al paradís dels dolços. A mi el sucre em costa, però en canvi trobar aquestes joietes, que tenen una gran quantitat de sucre i que alhora mantenen aquesta frescor, acidesa, aquesta salivera que et genera, és fantàstic. I entrem en la paleta de la fruita seca, panses, figues.

RR: La ultraevolució de la maduresa. Maduresa de fruita. Quan vas cap a la deshidratació.

SC: Però compte, que al nas també apareixen cireres.

RR: Noto que té molta espècie dolça, vainilla, canyella, i necessàriament deu tenir resina, però la noto molt poc. Però no m'equivocaré si l'esmento. I després hi apareix la fruita seca. I entrem en un altre món, que és ple de confusió, amb la fruita seca. Perquè no és el mateix una orellana que una ametlla. L'orellana és una fruita deshidratada que donarà tendències afruitades dolces i l'ametlla t'aportarà torrats.

—El tast fa més de dues hores que dura. De vocabulari i reptes lingüístics no n'han faltat. Per acabar, impressions de l'experiència?

JORDI BADIA: Em sembla que aquest experiment és un començament. ●

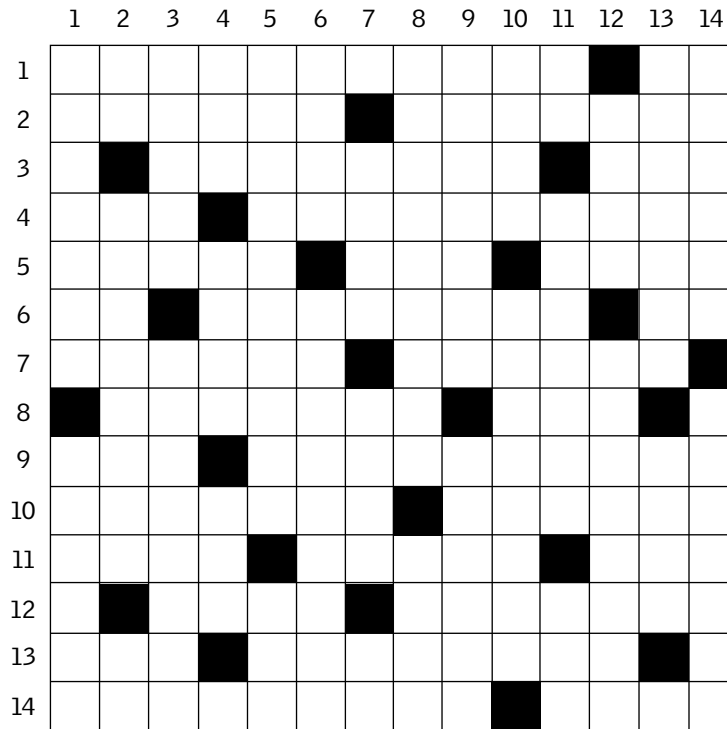
Gràcies per aquest tresor

El tast, la conversa, se'ns va fer molt curt. Per a mi fou un regal preciós. En començar, els vaig dir que allò que ells feien, allò que eren a punt de començar a fer, del meu punt de vista era difícilíssim. Penseu-hi: si us fessin definir el color groc, com us ho faríeu? Doncs ells fan això amb tots els matisos, no tan sols de colors, sinó també de gusts i d'aromes. Miren, ensumen, tasten... i comença un festival en què aboquen tot un tresor de sensacions, records, coneixements i experiències. M'és molt difícil d'expressar amb mots la gratitud per aquella estona a Can Cabús. Tan sols vull insistir en el deute que la nostra llengua té amb aquesta gent, amb aquests tastavins. Ara que tots ens exclamem que el català fa aigües, que no es parla o que es parla tan malament, és un goig veure que hi ha gent que contribueix amb tanta passió i amb tant d'encert a mantenir-lo ferm i vigorós com un cep jove. Gràcies, Sílvia i Ramon.

Mots envinats encreuats

PAU VIDAL

HORIZONTALS: 1. Esment que inclou la nació, però aquí el que ens interessa és sobretot l'origen. I aquest la teniu en versió completa i alhora abreujada / 2. Donar-li al vi aquell color de marfil que tan bé saben fer els d'Alella. Mostres sonorament els efectes d'un bon xarel·lo havent dinat / 3. Primer de la classificació (però de tastos no). Conferir a un rosat aquella textura que en fa una bona inversió. Esfuma per esfumació de vocals / 4. El tros de caseta que sempre s'endú els cops. De vegades suggeriment, de vegades instigació, de vegades una malèvola al·lusió / 5. Dosificador en versió mini per a mesures inverses. Estan en consonància amb el tapet. Aquelles gradacions de color que agafen els reserves i completen els barritons / 6. Article de primera necessitat d'un celler. En aquesta casa sempre hi trobaràs el millor consell. Dos germans en un Ivori / 7. Faci el primer que cal fer amb un cep com cal. Pelaré el raïm de tots els grans com si fos un barber, començant pel clatell / 8. A la majoria ens preserven la identitat, però pels aborígens són gairebé tota l'existència. Col·loca una part dels Raventós. A can Roura amb una com aquesta no en tenen prou / 9. Al capvespre les veuràs sempre juntes. Viatge consistent a anar de tast en tast amb calça curta i xanquetes / 10. Resulta entre emocionant i repulsiu, per la manera com tracta les partícules del líquid. Es va fer famós mentre tocava tot remuntant el Llobregat / 11. Per ser un cap pensant, té força imaginació. Com a vista no val re, però si més no ajuda a entrar el país. Si no es trobés en quietud podria ser teu / 12. Zero a l'esquerra, menys en el cas de la D.O., que va a la dreta. Com a bota no és útil perquè s'ha deformat. Reclama, com a peix, un blanc de bell aspecte / 13. Liquiden l'Alfred per donar pas a la redempció. Demostració líquida que un bon afruitat emociona. Mata la pansa, tant la blanca com la negra / 14. Fa tot el contrari que un narcolèptic, especialment a la zona anal. Esperem que els treballadors dels cellers de la D.O. no hi vagin mai.



VERTICALS: 1. Per demostrar el seu caràcter àcid ha de fer com les bombolletes del vi d'agulla, tirar amunt. I aquests perfums que tant apreciem per aquí fan el mateix / 2. Com a evolució encara és molt incipient. Eren a dalt de la paret, penjades de cap per avall, cadascuna amb el producte del seu cep. Situen sense equívocs el centre d'Argentona / 3. Cada varietat desprèn les seves i el jurat després les posa. Hi sol quedar la pansa quan deixa de ser blanca / 4. Fes-ho pro nobis, i després labora. S'anticipa al potent i al present perquè ell ho és tot. Revista que posava a prova el tram central del celibat. Poca llum, per acabar-se el sumoll / 5. Casaments amb sòlids contraents. Just al mig de l'Atles / 6. Vila basca famosa perquè hi puja la Nuri. Plugim lleuger com un espurneig que prové del sud

/ 7. Al cul del món i al mig de la garnatxa. Com a tast és ben caòtic. I aquesta unió encara més: quin desastre! Marxen de ciutat per plantar-se a Mataró / 8. Sacerdot que les parròquies es presten entre ells un munt de vegades. Societat Botellaire de Grans Intencions / 9. A nosaltres ens fa picor però els valencians ho troben una cursileria. Corrua disposada en el desordre més absolut / 10. Unti de qualsevol manera per un principi d'intuïció. Interludi musical en fase ascendent / 11. No se separen del bouquet. O és el raïm, que ha sortit massa dens, o jo que n'he begut massa i tinc el cap així. Si hi ha un bon clima ha d'acabar així / 12. Segons com cous sembla que siguis a Guipúscoa. Quin neguit per tenir-te entre els braços... / 13. Descriure les propietats d'aquests mots que esteu buscant. Jo per aquest formatge pelo qui sigui. Enceta un ull de llebre / 14. Tendència a passar del vi més espès al més lleuger per culpa de la pressió. Valoració del consell a l'hora de fer la seva feina de reglamentar.

CELLER TESTUAN
VI D'AMICS - PROXIMITAT
CABRILS



www.testuan.com / info@testuan.com / Instagram Testuan / Facebook