

100

COSES QUE CAL SABER DELS

VINS

Àngel García Petit





• Col·lecció De Cent en Cent — 28 •

100 coses que cal saber dels vins

Àngel García Petit

Cossetània
EDICIONS





Primera edició: octubre del 2014

© del text: Àngel García Petit

© de l'edició:
9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91
Fax 977 61 43 57
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Disseny i composició: Imatge-9, SL

Impressió: Romanyà-Valls, SA

ISBN: 978-84-9034-244-2

DL T 992-2014





ÍNDIX

Pròleg	13
1. Què és el vi?	15
2. La cultura del vi en el segle XXI	17
3. Les categories de vi segons la UE.....	19
4. Els vins joves són realment joves?	21
5. Quan es va començar a fer vi?	23
6. Vi dolç <i>versus</i> mistela.....	24
7. Els vins generosos.....	26
8. Sangria i vermut	27
9. Cava o <i>champagne</i> ?	29
10. Criances i grans reserves	31
11. Tan important és la bóta en el vi?.....	33
12. La bóta del racó.....	34
13. Vins ecològics i vins biodinàmics.....	36
14. Quan el vi fa mal de cap.....	37
15. Els vins d'autor.....	38
16. Els monjos i el vi.....	39
17. Vins artesanals i vins de garatge.....	40
18. Els sulfits del vi	42
19. Els vins monovarietals	44
20. Una selecció de les zones vinícoles espanyoles	45
21. Una selecció de les zones vinícoles franceses	48
22. Una selecció de les zones vinícoles italianes.....	50
23. Altres vins europeus	52
24. Més llocs on es fa vi	54
25. Com bevien els grecs clàssics?	56
26. D'on vénen els ceps?.....	57
27. La vinya a l'actualitat	59
28. Què van aportar els romans al vi?.....	61
29. El canvi climàtic i la vinya.....	63
30. Les varietats més habituals de raïm blanc.....	65
31. Les varietats més habituals de raïm negre	68



Àngel García Petit

32. El vi en l'alimentació mediterrània	71
33. La carn fa carn i el vi fa sang	73
34. Les cabanes de pedra seca	74
35. Què és el terror?	75
36. La vinya i el paisatge	76
37. Les feines de la vinya	77
38. L'agricultura ecològica i la biodinàmica	79
39. Quants ceps hi ha en una hectàrea de vinya?	81
40. El pas de raïm a vi	83
41. Hi ha diferents tipus de llevats?	84
42. La fil·loxera	85
43. Els peus americans	87
44. Què ha canviat els darrers trenta anys?	88
45. Tastar el vi o fer teatre?	90
46. La tècnica del tast	92
47. L'olfacte i el vi	94
48. La vista i el vi	96
49. El gust i el vi	98
50. El tacte i el vi	99
51. El tast a cegues	100
52. Com fer pràctiques de tast	102
53. Què és l'olor de tap?	104
54. Els <i>Brettanomyces</i> o <i>Bretts</i>	106
55. Beure's el vi o escopir-lo	107
56. Aquest vi està picat!	109
57. Els tanins	111
58. Acidesa i pH	113
59. Blanc de blancs i blanc de negres	115
60. Rosat o <i>clarete</i> ?	117
61. Val la pena guardar el vi?	119
62. Quins vins val la pena guardar?	121
63. Com guardar les ampolles de vi	123
64. Els armaris climatitzadors	125
65. Les temperatures de servei dels vins	127
66. La temperatura ambient	129
67. Com refredar una ampolla de vi	131
68. Tap de suro o sintètic?	133
69. El tap de rosca	135
70. Els llevataps	137
71. Com s'ha d'obrir una ampolla de vi?	139
72. El decantador	141
73. Airejar el vi	143
74. Qui tasta el vi?	145
75. Com cal servir el vi?	146



100 coses que cal saber dels vins

76. Quan cal rebutjar un vi?	148
77. A cada vi la seva copa.....	149
78. El porró i la bóta de pell.....	151
79. Guardar una bóta de vi a casa.....	153
80. Batejar el vi	155
81. Maridar, combinar, lligar.....	156
82. Algunes nocions de maridatge	158
83. L'enòleg, pare del vi.....	160
84. La feina del sommelier.....	161
85. El vi a la cuina.....	163
86. Quan podem dir que un vi és bo?.....	165
87. L'etiqueta del vi.....	167
88. Els vins femenins	169
89. Ampolla o bric?	170
90. Els vins de costellada	171
91. Com comprar el vi.....	173
92. La mida és important.....	175
93. Les denominacions d'origen	177
94. Les ampolles numerades.....	179
95. Les anyades del vi.....	180
96. Els <i>bag-in-box</i>	182
97. El celler a casa	183
98. On comprar el vi	185
99. Preu i qualitat	187
100. Les guies de vins.....	189





PRÒLEG

No fa més de cinquanta anys, molts pares (entre els quals els meus) donaven de tant en tant als fills per berenar una gruixuda llesca de pa (pa de veritat, no una massa d'aire embolicada amb una fina capa de pa com passa ara amb freqüència excessiva) ben xopada amb un vi negre potent (no menys de 14 graus) i generosament coberta de sucre. Un berenar que actualment no tan sols no se li acut preparar a ningú, sinó que és capaç de fer esgarrifar una gran part de la població, que hi pot veure l'esca de futures càries dentals, obesitat i una munió d'alteracions orgàniques o anímiques degudes a la combinació del sucre refinat amb un dels papus més temuts del moment: l'alcohol.

Per sort o per desgràcia, en aquella època no s'estaven gaire de romanços i el vi era simplement un aliment més que en forma de porró o d'ampolla feia acte de presència a la gran majoria de taules, unes taules que generalment no anaven sobrades de menjar ni d'exquisideses però on no faltava mai un tros de pa i un glop de vi per menjar o per oferir. En aquestes circumstàncies era, per tant, ben normal incorporar el vi a l'alimentació dels menors d'edat, amb el benentès que mai no es deixava consumir el vi directament als que encara no havien deixat enrere l'adolescència, perquè sempre s'ha sabut que beure vi amb moderació és beneficiós per a la nostra salut, però que en excés acaba sent perjudicial.

Cinquanta anys després, el vi forma més part de l'oci que de l'alimentació, tot i que l'anomenada "alimentació mediterrània" (no "dieta mediterrània", que és un invent relativament recent) contempla encara un gotet de vi a cadascun dels àpats principals del dia com a pràctica alimentària saludable, a desgrat d'alguns abstemis i aixafaguitarres.



No solament això, sinó que des de fa un parell de dècades el vi s'ha convertit en un producte de prestigi i el seu consum intel·ligent en una tendència social, fins al punt que tenir certs coneixements sobre el vi i pràctica en tastar-lo posiciona favorablement dins l'entorn social de cadascú. El prestigi que un segle enrere donava saber tocar el piano o escriure poemes ara el dóna saber escollir el vi, destapar-lo correctament i servir-lo amb cura a les copes i temperatura adequades.

Pensant en aquests i altres temes, ha sorgit aquest compendi de 100 reflexions sobre el món del vi, que pretén familiaritzar-nos amb aquesta antiga beguda que, des de fa més de 2.000 anys, alimenta, treu la set, fa més sociable, fa gaudir més del menjar, i ajuda a dormir millor a totes les cultures que s'han succeït històricament a l'àrea mediterrània. En 100 apartats repassem molts i diversos aspectes del vi, alguns més pràctics i d'altres més conceptuals o culturals —trençant alguns mites i tòpics—, però sempre pensant en el consumidor normal —no en l'especialista, que ja té a l'abast altres fonts d'informació— i per això el llenguatge és volgudament planer i entenedor, sense perdre el contingut ni la veracitat.

Llegint el llibre no ens tornarem uns experts, però segur que en acabar-lo sabrem més coses del vi que la gran majoria de consumidors habituals.



01 / 100

QUÈ ÉS EL VI?

Probablement ben poques persones dins l'àrea cultural de la Mediterrània s'ha plantejat mai què és el vi, se'l beuen i prou. Ho tenim tan a l'abast que no hi donem més importància que l'estrictament necessària per quedar bé amb la gent del nostre entorn, i no semblar uns ignorants en un moment en què lluir coneixements sobre vins i varietats de raïm sembla que ens fa guanyar punts dins la nostra vida social.

Els lletraferits ens diran que la legislació espanyola defineix el vi com "l'aliment natural obtingut per fermentació total o parcial del suc de raïm". Real, però molt poc engrescador.

Alguns abstemis poc comprensius amb el proïsme remarcaran que "el vi és una beguda alcohòlica" i, com a tal, causa de tota mena d'infortunis i disfuncions orgàniques (per no parlar de les intangibles), però obvien que, com deia algun dels metges de l'antiguitat clàssica (si fa no fa, uns 2.500 anys abans de la nostra darrera copa de vi), "el verí està en la dosi" i no en el producte per si mateix. Probablement el dia que aquestes persones descobreixin que les ametlles i les cireres contenen una minúscula quantitat de cianur ens voldran deixar sense torrons i sense una de les fruites més mediterrànies i saboroses que ens queden. És cert que el vi és perillós si se'n fa un ús inadequat, però això també passa amb una bicicleta i, en canvi, en promovem l'ús.

Tanmateix, els amants del vi amb un cert bagatge humanístic i humorístic es remuntaran a la mitologia grega i ens el presentaran com "una beguda que va venir de l'Olimp de la mà de Dionís" per fer-nos gaudir de les seves virtuts; obviaran, en aquest cas, els efectes perniciosos d'un consum excessiu que en les últimes dècades ha estat





Àngel García Petit

superat a bastament pel consum excessiu d'alcohols d'alta graduació i baixa qualitat, en llocs on la moderació s'acostuma a quedar a la porta. Actualment, associar l'alcoholisme al vi és com associar els accidents de trànsit a un excés de velocitat anant en patinet. És clar que pot passar, però el problema és a una altra banda.

Els que gaudim del vi amb moderació, encara que sigui habitualment, sabem que el vi és una beguda tradicional mediterrània que s'obté del raïm, que ens ajuda a treure la set, que acompanya els nostres àpats, que ens alegra una mica la vida i que, en dosis de no més de dos gotets al dia (150 ml cadascun a tot estirar), ajuda que el nostre metabolisme continuï funcionant correctament.

Tanmateix, si la litúrgia cristiana el consagra com la sang de Crist, segur que dolent no ho és, fins i tot per als que encara no saben ben bé què és el vi.



02 / 100

LA CULTURA DEL VI EN EL SEGLE XXI

Les darreries del segle XX i els cinc primers anys del XXI van ser uns anys en què el vi va agafar un protagonisme sobtat —sovint desmesurat— de la mà d'una situació econòmica enganyosament bona, que va fer que el preu del vi pugés any rere any sense lògica ni aturador, i que sorgissin una colla de vins de preu elevat que en alguns casos no tenien més justificació que l'ambició gairebé malaltissa d'alguns elaboradors o comerciants de vi.

Tot plegat va despertar un interès sorprenent per tot el que feia referència al món del vi, però habitualment només en la mesura que aquests coneixements —tenir al celler particular algunes ampelles emblemàtiques de vi també hi ajudava molt— marcaven estatus social, com en èpoques anteriors havia estat la pràctica del golf o de l'esquí. D'aquí es va passar a una popularització —sovint degenerada en vulgarització— que va acabar espantant un gran nombre de futurs consumidors, que van veure en el vi un producte carrincló, elitista, car i allunyat dels esquemes socials i de consum del jovent.

A hores d'ara ja hi ha un bon segment de gent jove, de 25 a 35 anys, que ha superat aquella angoixa i s'ha preocupat d'acostar-se al vi amb una visió oberta, que ha incorporat el vi als seus àpats festius i que ha adquirit uns mínims coneixements sobre el vi i la seva cultura.

Al mateix temps, els cellers elaboradors han sabut veure que el vi ha passat en pocs anys de ser un complement habitual del menjar de cada dia a ser un producte d'oci i de relació social, i a poc a poc estan obrint les seves portes al públic, donen facilitats per visitar les vinyes i les instal·lacions, i van creant un discurs que comença a parlar de la història, de la terra i de la filosofia que són l'ànima del seu vi. Tot i així, en aquest aspecte encara queda molta feina per fer.



Observant els vins que demanen els nous consumidors i extrapolant altres aspectes de la seva alimentació i gustos ("ecològic", "baix en calories", "light", "natural", "modern", "saludable", "sense vés-a-saber-què", etc.), podem deduir que la tendència anirà cap a vins de menys graduació alcohòlica, més lleugers, de preu moderat, amb una bona feina de disseny —tant del vi com de la presentació— i que agradin al primer glop sense haver-se de plantejar enigmes metafísics ni haver de furgar en la memòria per trobar alguna expressió que els eviti fer el ridícul davant d'una concurrència expectant.

La divulgació dels efectes salutífers del vi —no curatius, perquè el vi no és una medicina— i el fet que el vi porti una nota de distinció als àpats faran que probablement el seu consum sigui cada cop més ocasional però també més habitual del que és en aquest moment, i sobretot que arribi a un públic més ampli, perquè l'actual se'ns està morint a causa de l'edat avançada.

D'altra banda, ja s'està veient que el consumidor de vi —especialment el consumidor jove— s'interessa tant pel vi com per la cultura, la tradició, el paisatge i la personalitat de l'elaborador que hi ha darrere de cada ampolla, i això ha fet que els petits cellers comencin a tornar als orígens, i vagin a buscar un públic més format i amb un criteri més selectiu, que vol un vi amb personalitat i caràcter —encara que el caràcter no sempre sigui amable—, però que transmeti unes sensacions més vitals de pertinença a una terra, a una tradició i a una manera d'entendre la vida.



03 / 100

LES CATEGORIES DE VI SEGONS LA UE

El fet de tenir una normativa comunitària legal europea que afecta tots els estats membres obliga a ajustar les reglamentacions de cada Estat a aquesta normativa. Dins d'aquest esperit, la UE ha reglamentat i definit les diferents categories de vi que s'elaboren dins la UE, i deixa un petit marge d'interpretació a cada Estat membre.

Amb l'objectiu de fer més comprensible al consumidor comunitari en quina categoria està inclòs cada vi, la UE va fixar tres categories, que engloben tots els vins que s'elaboren dins l'espai comú europeu. I aquí caldrà una mica de serietat, que amb les legislacions no hi ha lloc per a gaires bromes.

La primera categoria, de més qualitat i personalitat, va ser anomenada VQPRD (Vi de Qualitat Produït en una Regió Determinada). Això vol dir que el vi acollit a aquesta categoria ha de tenir una qualitat superior a la mitjana (VQ), i ha d'haver estat elaborat totalment —des de la vinya fins a l'embotellament— a una zona vinícola delimitada geogràficament (PRD). Per garantir aquestes característiques, cadascuna d'aquestes "regions determinades" ha creat una entitat que garanteix i controla, mitjançant un reglament, que els vins que estan dins la seva empara compleixin els requisits exigits per la UE. De fet, ens està definint el que dins l'Estat espanyol són les denominacions d'origen (Priorat, Ribeiro, Jumilla, Rioja, Méntrida, i fins a unes 70 DO més), una classificació que amb petites diferències trobem a la major part de la UE. El nom de la regió vinícola va sempre inclòs en el nom de la denominació d'origen.

La segona categoria és l'anomenada Vi de la Terra (Vin du Pays a França, Landwein a Alemanya, Vino de la Tierra a Espanya o



Àngel García Petit

Indicazione Geografica Tipica o Indicazione Geografica Protetta, a Itàlia), en què es valora més l'origen geogràfic del vi que la seva personalitat enològica, tot i que ha de tenir un mínim de qualitat. També en aquest cas cal una delimitació geogràfica que defineixi la zona vinícola emparada per aquesta indicació. És obligat que després de l'expressió "vi de la terra..." s'expliciti la zona geogràfica a què es refereix (VT d'Eivissa, VT de Castilla y León, VT de Cangas, etc.) per poder-la ubicar als mapes.

La tercera i més humil categoria que defineix la Unió Europea és la que es coneix com a Vi de Taula, Vin de Table, Vino da Tavola, Vino de Mesa, o Tafelwein, segons el país elaborador. Aquesta és la categoria on van a parar els vins més senzills i els més agosarats, és a dir, els que no tenen prou qualitat per pertànyer a alguna de les categories superiors o els que, malgrat tenir una alta qualitat, no tenen cap entitat de nivell més alt que els aculli, per estar geogràficament aïllats o per no complir algun dels requisits administratius que els exigeixen aquestes entitats. En aquest cas, podríem dir que només se'ls demana que el vi sigui de raïm (és igual la varietat de raïm o la procedència) i que no mati el consumidor, o, dit d'una altra manera, que realment sigui vi i que sanitàriament sigui apte per al consum humà.

La categoria a la qual s'ha acollit qualsevol vi elaborat dins la UE ha de constar ben visible a l'etiqueta del vi, escrita en qualsevol de les llengües admeses per la UE, cosa que de vegades en fa poc comprensible la lectura. És per això que cada cop més l'etiquetatge es fa també en anglès.