

Per aprendre'n | | Actualitzat el 30/03/2021 a les 09:40

6 coses que t'aniria bé saber abans de tastar el pròxim vi

A quina temperatura prenc el vi? Com més car més bo? Es poden fer vins blancs amb raïms negres? El sommelier Xavier Ayala ens ho aclara.



Foto: Pixabay

1- Amb el raïm negre es fan vins negres... i també vins blancs!

El raïm rosat per fer vi no existeix, o és blanc o és negre. Però, sabíeu que del raïm negre es poden fer tant vins blancs com de negres? Quan llegim una fitxa d'elaboració d'un vi negre, trobem frases com la següent: El most ha estat macerant amb les pells durant x dies a x graus de temperatura. Però, que passa si en comptes de dies són hores? Doncs que farem un vi rosat, i, si en comptes d'hores no hi ha maceració, doncs estarem davant d'un Blanc de Noirs, és a dir, d'un vi blanc fet amb raïms negres. El suc del raïm sense contacte amb les pells, sempre té un color blanc.



Foto: IRTA.

2- Les aromes dels vins són pròpies del raïm i per comentar-les hi ha un vocabulari on es parla de fruites, flors o espècies

Golden, Grany Smith, Red Starking o Royal Gala són noms de diferents tipus de pomes. Com sabeu cada tipus no només té el seu color característic sinó que també un sabor i aroma propi. El mateix és que passa amb els diferents tipus de raïms. Cada varietat de raïm té un perfil aromàtic i gustatiu i d'aquí en surt un vocabulari per descriure aquestes sensacions: tipus de fruites (blanques, cítrics, de pinyol, vermelles i negres), de flors (blanques o vermelles), d'espècies (seques o fresques) o d'herbes aromàtiques (de bosc o de zones de secà). Fins i tot es parla d'aromes a plomatge animal.



Foto: Quico Ortega

3- L'excés de fred és un enemic per les aromes del vi.

L'excés de fred, en vins tranquils o escumosos, és un enemic de les aromes i dels sabors. Minva notablement la carrega olfactiva del vi, així com també les seves sensacions "retronasals" una vegada el tenim a la boca. Per tant, cada vi té una temperatura òptima per al consum. Pregunteu-la a la botiga especialitzada on el compreu i, sobretot, vigileu amb les "temperatures ambientals" pels vins negres. Molt sovint són massa altes!



Foto: Pexels

4- La càpsula es talla per la part inferior de la corona de l'ampolla

Algunes persones encara tallen la càpsula per la part superior de la corona, és a dir, per la part més pròxima on surt el vi. Incorrecte. La càpsula es talla per la part inferior de la corona. Antigament trobàvem materials com aliatges de plom a les càpsules, que podien ser nocius per la salut i, encara que avui ja no s'utilitzin aquests materials, tallant per l'inferior de la corona ens assegurem que cap tros de càpsula caigui a l'interior del vi.



Foto: Pexels

5- La copa s'agafa per la "tija"

La imatge d'agafar la copa amb tot el palmell de la mà aguantant el calze -la part de la copa que omplim de vi- és incorrecte -a part d'arcaica i passada de moda-. Si ho fem així estarem escalfant el vi i notarem més aromes d'alcohol. La copa té bàsicament tres parts, peu, tija i calze. L'hem d'agafar per la tija.



6- El vi més car no sempre és més bo

El preu de les coses poden fer que siguin més o menys exclusives. Quins motius fan que un vi sigui més car o més barat? La manera d'elaborar, l'edat de les vinyes, el nombre d'ampolles que se'n facin, el material que s'utilitza per fer-lo, la llei de l'oferta i la demanda... El que mai podem afirmar és que el preu intervé directament en la qualitat. Cap estudi seriós diu que un vi més car és més bo.