

## La moda dels vins

Cursets d'iniciació al tast, conferències, degustacions, fires, festes, llibres i una gran diversitat d'activitats relacionades amb el món del vi s'ofereixen actualment i acosten aquest món a una societat poc avesada a utilitzar conscientment els sentits.

**E**l vi és un element propi de la cultura mediterrània i que tenim assimilat en la nostra societat. Catalunya, zona important de producció vinícola, té grans empreses elaboradores de vi, de prestigi internacional, que competeixen en el mercat. Però, malgrat aquesta favorable situació, al nostre país, el consum de vi va disminuint avui en benefici d'altres begudes alcohòliques. De seixanta litres consumits anualment per persona, a l'estat espanyol, fa deu anys, se n'ha passat a consumir uns trenta-sis litres.

Davant d'aquesta davallada s'han sacsejat els hàbits de consum d'aquest producte, que han variat de forma notable en pocs anys: el consum de vi de qualitat, que acostuma a ser vi amb denominació d'origen, ha augmentat en detriment del vi corrent —malgrat que aquest encara sigui superior en volum i vendes—. L'endèg Armand Amselem creu que "en general, el vi ha passat de ser una beguda diària —era present a cada àpat i s'acompanyava d'aigua o gasosa— a prendre's els caps de setmana, en les festes i grans ocasions. Hem passat de beure vi corrent cada dia a prendre vi de qualitat de forma ocasional".

També han canviat els gustos pel que fa a la tipologia dels vins. Llorenç Torrado, periodista gastronòmic, constata que "els vins joves i afruitats estan en alça i, en canvi, els dolços i licorosos pateixen una regressió". Les empreses vinícoles, conscients del canvi gustatiu dels



La cultura del vi tobra cada vegada una major rellevància social.

FOTOS: ARXIU, JORDI MOHERA

consumidors, promocionen aquests vins joves i afruitats, molt aromàtics, relativament àcids, de colors pàl·lids i que en molts casos conserven encara restes de gas carbònic, que fa que siguin vins alegres i vius, apropiats per tastar fins i tot fent l'aperitiu, en els àpats o inclús com a copa pels noctàmbuls.

Aquest rejuveniment de l'univers vinícola, l'augment de qualitat, la varietat de productes que ofereix i aquesta atractiva aurèola de misteri exòtic que l'envolta, han posat de moda el món del vi. Llorenç Torrado n'està convençut, "per la varietat de productes de qualitat que ofereix, la curiositat que desperta i el refinament que comporta".

Que el món del vi estigui de moda fa que un ventall de nous consumidors s'interessin per conèixer aquest sector. Manolo Vázquez Montalbán, escriptor i periodista, creu que "ha sorgit una nova classe de consumidors de restaurant": són els homes de negocis que per fer relacions públiques els interessa conèixer els vins i la litúrgia que els envolta.

### ENTRAR EN EL MÓN DEL VI

Però, ¿quin és el camí per entrar en el món del vi? ¿Com s'aprèn a gaudir una copa de vi, de color pàl·lid, intens, brillant o mat, amb aroma afruitat, que recorda el cuir o la pedra foguera, i que en tastar-lo està massa

fred o potser massa calent i que omple la boca d'una gran varietat de sensacions...?

Josep Vicent Marquès, periodista i escriptor, explica que de primer bevia vi de batalla, "cap als anys seixanta, dues colles de gent inconformista de València —la colla dels teatrers i la colla dels polítics— acostumàvem a anar a algunes tasques a prop de la universitat a beure vi negre de mala qualitat, amb un cert sentiment d'intransigència envers la cervesa (que només es bevia embotellada). El ritual del vi i les olives o patates braves va ser molt important en aquella època. La decantació cap al vi, com a producte diferencial, fou més lenta i estigué vinculada a una postura que

sempre he defensat, i és que ser d'esquerres no està renyit amb gaudir del plaer dels sentits".

L'interès de Llorenç Torrado pels vins es produïu per via culinària i "com a contrapunt del menjar". Però hi ha moltes altres vies, com la de Manolo Vázquez Montalbán,

mencen a conèixer el vocabulari gustatiu, element molt important a l'hora de definir un vi. En la part pràctica es tasten vins blancs.

En la segona sessió, l'art de conèixer els vins, l'endleg explica, en trets generals, el procés de transformació del most en vi, com es realitza la

seguir per tastar un vi: com agafar la copa, quins sentits posar en joc... Aquestes persones venen molt motivades i després del curset, que acostumen a repetir, continuen introduïdes en aquest món i es preocupen pel tipus de vi que compren".

pocs anys descuraven la cultura vinícola.

Un altre organisme que ofereix cursos de degustació, per a associacions i entitats que ho sol·liciten i amb possibilitat de realitzar més de tres sessions, és l'Associació Catalana d'Endlegs; el seu president, Josep Ribas, creu que aquests tipus de cursos són molt importants per educar els sentits a fi de poder fer una anàlisi sensorial del vi, i afegeix: "L'art de saber beure una copa de vi és un plaer cultural, a més de gastronòmic".

A aquests cursos assisteix tot tipus de gent, més aviat joves –la majoria estan per sota dels quaranta anys–, i les motivacions són diverses: ampliar coneixements, aprendre a conjuntar el vi amb el menjar o, senzillament, descobrir unes quantes frases màgiques per poder-les dir després als amics.

A Josep Vicent Marquès li agradaria apuntar-se a un d'aquests cursos, però encara no ha tingut ocasió de fer-ho, i Llorenç Torrado creu que se n'haurien de fer més dels que es fan, perquè "els cursos obren les portes a la possibilitat de gaudir tastant un vi, i fer-lo passar d'una simple beguda a una beguda amb personalitat pròpia".

La cultura del vi cada vegada arriba a més gent, perquè aspira al pur plaer. Jaume Ciurana, en el llibre *Els vins de Catalunya*, va descriure la relació persona-vi: "...la persona assajant de conèixer el vi, de fer-se'n una idea intel·lectual, i el vi regalant-nos sensacions, deixant-nos entendre secrets i suggerint-nos idees –deixant-se degustar–, [ la relació persona-vi ] l'hem de trobar a la base i en l'origen de la possible felicitat que els afeccionats puguin trobar en la degustació dels vins".

Montse Serra



J. Vicent Marquès i Vázquez Montalbán, dos bons amants del vi.

que entrà en el món del vi a través de "la lectura d'obres literàries i en segon terme a través dels viatges".

#### CURSETS DE TAST

Una bona manera d'introduir-se en el món del vi és realitzar un curset d'iniciació al tast de vins. Dirigits a persones aficionades, aquests cursos s'organitzen en tres sessions de dues hores i costen entre tres mil i cinc mil pessetes. Cada sessió es divideix en una part teòrica i una part pràctica.

En la primera sessió, titulada l'art de degustar, es parla de la importància dels sentits (vista, olfacte i gust) i com cal utilitzar-los; així també, els interessats co-

vinificació en raïm blanc i en raïm negre, es parla de les varietats de raïm més comunes, de les seves característiques, i s'introdueix el tema dels vins d'arreu del món. Dins d'aquesta segona sessió es degusten vins rosats.

En la tercera i última sessió, l'art de delectar-se amb el vi, es parla de la relació entre la gastronomia i el vi, de com es serveix un vi, del tipus d'ampolles, copes i sobre la presentació del producte (l'etiqueta ha de portar una informació determinada). En la part pràctica es tasten vins negres.

Segons Armand Amselm, endleg que imparteix cursos de tast, "les persones que fan el curset adquireixen les normes bàsiques que s'han de

#### ORGANISMES QUE ORGANITZEN CURSOS

Un dels organismes que, des de fa anys, organitza cursos de tast arreu del Principat és l'Institut Català de la Vinya i el Vi, INCAVI. Segons explica el seu president, Eduard Puig i Vayreda, en la introducció d'un opuscle dedicat a la degustació dels vins, "aquests cursos pretenen difondre la cultura del vi, el món del vi i tot el seu entorn". Tenen també molta acceptació entre associacions culturals, col·legis professionals, associacions de veïns... Hi ha un interès inclús per sectors professionals relacionats amb el vi com ara els hostalers, restauradors, cambrers..., sectors que fins fa